L'Alto Adige celebra le erbe selvatiche, al via le Settimane a tema

Alla scoperta delle piante selvatiche e delle loro proprietà. Da ora e fino al 15 maggio, a **Lana** e dintorni, in **Alto Adige**, lo chef Matteo Contiero del Vigilius mountain resort con altri preparatissimi chef di altri sei ristoranti locali propone un menu basato sulle erbe selvatiche, condividendo con i partecipanti alle serate ricette a tema, dall'insalata di asparagi di Terlano con luppolo selvatico al risotto al sedano verde, camomilla e nocciole. Fino alla sogliola al burro di malga e erbette con broccoli e tempura di salicornia.

Anche l'aperitivo, nel locale promotore della cucina e edilizia ecosostenibile a quota 1.500 metri sul passo del Monte San Vigilio, sarà colorato da un'esposizione di piante fresche da toccare, odorare e assaporare, sulle quali sarà possibile avere maggiori informazioni sulle loro proprietà, sia culinarie sia officinali. Sane e genuine, le erbe selvatiche rappresentano un patrimonio inestimabile del ricettario tipico altoatesino.

La manifestazione ripropone un'opportunità per conoscere e apprezzare prodotti naturali e genuini, spesso poco conosciuti o dimenticati: le erbe che si trovano in natura. Proprio per esaltare al meglio le erbe, la loro storia e gli utilizzi si potrà partecipare a numerose iniziative, dai workshop alle degustazioni, dalle passeggiate sui monti per trovarle a esperienze di cook&taste.