

# THE WILD WEEDS HUNTER

Il progetto The Wild Weeds Hunter nasce nel 2015 con lo scopo di diffondere la conoscenza delle piante selvatiche e il loro utilizzo in cucina. Propone esperienze come passeggiate botaniche e showcooking, arricchite da nozioni di etnobotanica e di riconoscimento, volte a riconsiderare il valore delle piante spontanee e il rapporto che abbiamo con esse.

La conoscenza del cibo selvatico e delle tecniche di base della trasformazione degli alimenti hanno portato a collaborazioni con catering, in qualità di consulente e forager, e con associazioni culturali, aziende agricole, negozi e agenzie di viaggi organizzando per loro passeggiate, degustazioni e dimostrazioni.



*Le piante selvatiche sono nostre alleate preziose da sempre: la raccolta a scopi alimentari e curativi è un elemento comune in tutto il mondo e in tutte le epoche. Essendo diffuse, accessibili, riconoscibili, le piante spontanee erano la prima risorsa cui si ricorreva ogni volta che in casa serviva materia vegetale; senza dimenticare che sono anche le antenate della maggior parte dei vegetali che oggi troviamo in commercio.*

*Muniti solamente di un po' di curiosità e voglia di imparare, The Wild Weeds Hunter vi guiderà alla scoperta (e riscoperta) di un mondo poco conosciuto che, praticamente tutto l'anno, fornisce sia un raccolto abbondante e prezioso che il modo per rimanere sempre in contatto con la natura.*



**Passeggiate botaniche.** Che pianta è questa? Perché cresce proprio qui? Come si utilizza?

Sono tutte domande che troveranno risposta durante le passeggiate botaniche, trascorrendo qualche ora immersi nella natura e dando un nome al verde selvatico che spesso percepiamo come inutile e indesiderato.

**Showcooking.** Per risvegliare la curiosità in chi non ha mai assaggiato il cibo selvatico oppure vuol conoscerne gli utilizzi in cucina.

Ricette mostrate passo passo e preparate dal vivo con la possibilità di apprendere le tecniche di lavorazione e soddisfare le curiosità dei partecipanti.



**Degustazioni.** Il modo migliore e più immediato per avvicinare le persone al cibo selvatico è farglielo assaggiare.

Merende, brunch, aperitivi oppure pranzi e cene: menù personalizzati e stagionali, preparati utilizzando gli ingredienti reperibili sul posto o nelle immediate vicinanze.

The Wild Weeds Hunter di Valentina Boffi  
tel. 347 8761239 - info@wildweedshunter.com  
www.wildweedshunter.com

