

ELLE

o

Mariangela Susigan una chef stellata tra i fiori di Orticola

Erba selvatica, dalla raccolta consapevole al piatto



Margherita Cal
PHOTOGRAPH

CHI: Mariangela Susigan

COSA: percorso sensoriale

DOVE: www.orticola.org - Area Corsi Dugnani 2

QUANDO: 8 maggio 2016

I LIKE: Erba selvatica, dalla raccolta consapevole al piatto. Si intitola così il percorso sensoriale guidato da **Mariangela Susigan** chef (1* Michelin) cuoca del **Ristorante Gardenia**, Caluso (TO), con i racconti di **Lucia Papponi**, botanica ed esperta di erbe spontanee. La chef stellata del Gardenia di Caluso, e docente presso la scuola internazionale di Cucina Italiana, Alma, fondata dallo Chef Gualtiero Marchesi, è appassionata conoscitrice di erbe, che raccoglie soprattutto in primavera, quando la natura è più generosa, creando nuovi piatti sperimentando accostamenti di textures e aromi. Il carpe diem dell'orto e del territorio selvatico, la cultura delle erbe spontanee, sono un per lei un must.



Gourmet, Mariangela Susigan, chef, fiori, Orticola