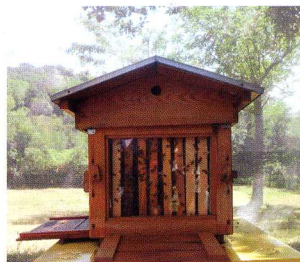




LE IDEE CHE RISPETTANO IL MONDO

Ecco un attrezzo per raccogliere le noci facendo poca fatica e senza sporcarsi le mani.

valler.it



Dalle api riceviamo non solo il miele ma anche pappa reale, propoli e polline.

Prime tossi, primo miele

È noto che il miele offre sollievo ai fastidi causati da influenze e raffreddori alle alte vie respiratorie dei bambini (e non solo). Ma cosa ne sanno grandi e piccoli di apicoltura? Conapi, Consorzio Nazionale Apicoltori, nel parco del suo stabilimento di Monterenzio (BO) ha creato il Parco delle Api e del Miele (raggiungibile anche con autobus dalla stazione): uno spazio dove osservare la vita e il lavoro delle api nel loro stato naturale e imparare la cultura del miele.

parcoapiemiele.com

Peccati di gola in giardino

Gustose tavole rotonde e laboratori di esperti per conoscere i sapori di prodotti derivanti dalla natura: Capovilla con i distillati di frutta, Valrhona e C-Amaro con il cacao, il Nuovo Birrifico Italiano con la birra, Ferri dal 1905 con il tè. Le Tamerici guidano al gusto delle confetture di erbe e fiori, Koppert Cress a quello dei germogli. E poi, le senapi di Delizia Delicatessen e gli aceti e i formaggi con caglio vegetale di Renata Spinardi, Signora delle Erbe. Il tutto a Orticolario, dal 4 al 6 ottobre a Villa Erba di Cernobbio, sul lago di Como. Partner della manifestazione, saremo presenti con uno stand in cui distribuiremo in omaggio copie del nostro giornale fino a esaurimento.

orticolario.it



Cachi, metteteli in pentola a maturare

Vengono raccolti ancora acerbi, altrimenti cadono dall'albero. Subito è impossibile mangiarli, contengono tanti tannini da far venire la pelle d'oca. Da soli non maturano, hanno bisogno di etilene. Metteteli tre o quattro alla volta in una pentola con una mela e chiudete con il coperchio. Lasciate così per un paio di giorni. Le mele sviluppano etilene e i cachi maturano: gli zuccheri aumentano e i tannini diminuiscono.

