



Piante aromatiche, piante spontanee, foraging: un sapere antico

Anno scolastico 2021-2022

*Un progetto
realizzato con gli
alunni della classe
2C e 3A in
collaborazione con
Setàp*

Erbe aromatiche e spezie

A partire da dicembre nella classe 2C sono state avviate delle attività didattiche riguardanti l'utilizzo delle erbe aromatiche e delle spezie in cucina e pasticceria.

La classe è stata divisa in gruppi da due. Ogni gruppo ha svolto una ricerca su un'erba aromatica e una spezia per conoscere le proprietà di queste piante e realizzare una ricetta di cucina.

Infine nel mese di maggio tutti i gruppi hanno partecipato a un concorso servendo le preparazioni da loro create. Una giuria formata dai docenti ha valutato i piatti e premiato gli allievi che si sono distinti.

Il progetto si è concluso con una visita d'istruzione presso la cooperativa SETÀP di Rovereto dove gli operatori hanno impartito lezioni sulla coltivazione delle erbe aromatiche.





*Gnocchi di polenta
e rosmarino con
zucca e spuma di
gorgonzola*



*Ravioli di ceci con
dragoncello*



*Salmone con salsa
bernese al timo*



*Bavarese allo
zafferano*



*Semifreddo alla
vaniglia e frutti di
bosco*

Piante alimurgiche

Gli alunni della 3A, in collaborazione con i ragazzi dell'orto di Setà, hanno partecipato ad un progetto che prevede l'utilizzo di piante alimurgiche in cucina. Dopo alcune lezioni presso l'orto, ogni allievo ha realizzato una ricetta con alcune delle piante selezionate.

Il momento più importante del progetto è stato il pranzo preparato dagli studenti il giorno 25 maggio, un pranzo con nuovi colori e aromi.





*Carpaccio di carne
salada su letto di
tarassaco e spinacio
selvatico, crostini al
farro con
formaggio alle erbe*



*Risotto alla
calendula e viole
con fonduta al
Vezzena e
croccante di
anacardi*



*Strangelapreti
all'ortica con
burro al timo*



*Filetto di maiale
con verdure
grigliate
aromatizzate all'olio
di fiordaliso*



*Panna cotta al
cioccolato bianco
con aspic e fiori
eduli*



*Cheesecake con
aspic e fiori eduli*

Presentazione realizzata dalla prof.ssa Susy Severi