

APRILE 2022

1,50€

fiorfiore 
in **Cucina**

ricette e cultura gastronomica
insieme a **coop**

NOVITÀ

10€

IN BUONI
SCONTO



NUOVE IDEE
nuovi protagonisti

PASQUA
TANTI GUSTI
L'IDEA DEL MESE

DI STAGIONE E
SENZA SPRECHI
RIDUCO, RICICLO, RIUSO



8 001120 450227

FLORACULT

Le piante: tra memoria e innovazione

Fioriscono i Casali del Pino, all'interno dell'area protetta del Parco di Veio in provincia di Roma. Dopo due anni di interruzione forzata, tra 23 e 25 aprile sarà finalmente allestita **Floracult, la mostra mercato di florovivaismo amatoriale** che propone, accanto alla tradizione, idee innovative che tengono conto delle problematiche riguardanti l'ambiente. I

visitatori potranno conoscere e osservare le prestigiose collezioni botaniche proposte dagli esperti espositori, che illustreranno il tema portante della manifestazione: "La Memoria e l'Innovazione". Il mondo vegetale, infatti, conserva e protegge una memoria antica dalla quale nascono tradizioni, cultura nonché innovazione, e le piante danno così vita a un ponte temporale che crea un legame forte tra presente e passato. Tra i protagonisti dell'edizione 2022, il bambù, le piante carnivore, l'*Ipomea alba*, e poi ricche e prestigiose collezioni di *Pelargonium* e di *Festuca*. www.floracult.com



LE GU MI

#AggiungiUnLegumeATavola

Ormai tutti sanno che i legumi sono un alimento ricchissimo di valori nutrizionali per diete sane ed equilibrate e che hanno un ruolo fondamentale in un'agricoltura rispettosa della terra e delle risorse idriche. Slow Food Italia e Slow Food Youth Network Italia, in occasione della Giornata mondiale dei legumi dello scorso 10 febbraio, ha invitato **i cuochi dell'Alleanza Slow**

Food a inserire nei loro menu almeno un piatto a base di legumi, valorizzando quelli meno conosciuti del loro territorio, utilizzando Presidi Slow Food o riproponendo ricette antiche. E non solo per quel giorno... Ben 140 chef hanno preparato piatti quali la vellutata di ceci con cicoria



ripassata, i fagioli del Purgatorio di Gradoli con gnocchetti di pane, biette di campo e rape bianche, e poi ricette con le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, la ricercata roveja di Civita di Cascia, la fagiolina d'Arsole, i ceci neri della Murgia Carsica, le cicerchie di Serra de' Conti. A dimostrazione della grande varietà di legumi che la nostra Penisola offre per il gusto e il benessere di tutti.

