

Antipasto

Borragine pastellato, Gateau con Cardo, palline di ricotta con fiori secchi



Borragine (Borago Officinalis)

È una pianta erbacea annuale, ampiamente diffusa in tutta l'area mediterranea a quote variabili dalla pianura fino agli 800 metri. Frequentemente coltivata per la commestibilità delle sue foglie, nel linguaggio dei fiori significa "barbarie", probabilmente a causa della sua ispida pelosità che la rende inaccessibile.



Cardo Mariano (Silybum Marianum)

Utilizzata in cucina fin dall'antichità, tale specie spontanea deve il suo attributo "mariano" all'aneddoto secondo cui durante la fuga per salvare Gesù dai soldati di Erode, Giuseppe e Maria si nascosero dietro la tale pianta. Sulle sue foglie, Maria lasciò delle gocce di latte cadute dal seno, disegnando sulle foglie le caratteristiche strisce bianche.

Il cardo mariano è noto per la forte azione epatoprotettiva sul fegato ed è utilizzato per problemi digestivi e intestinali.

Primo Piatto

Gnocchetti con Ortiche mantecate e purea di zucca

Ortica (Urtica Didica)

Il nome deriva dal latino urere (bruciare), indicando l'effetto delle sostanze irritanti contenute nei peli. Le sue foglie sono grandi, seghettate e acuminate, mentre i fiori sono piccoli e verdastri. L'attributo Dioica indica la caratteristica secondo cui i fiori femminili e i fiori maschili sono portati da piante distinte. Ricca di ferro, calcio e potassio, l'ortica è conosciuta fin dall'antichità per le proprietà depurative ed afrodisiache.



Secondo Piatto

Arrosto di pancetta di manzo con frittata di uovo e aromi (Rosmarino, Timo e Salvia) con contorno di Misticanza



Rosmarino (Rosmarinus Officinalis)

Il rosmarino è un'erba aromatica tra le più conosciute e diffuse del Mediterraneo. Le sue foglie si possono consumare fresche o essiccate. È una pianta perenne, che produce caratteristici fiori violetti nel periodo di primavera ed estate. Il rosmarino è ricco di oli essenziali, accumulati soprattutto nelle foglie e nei giovani rami, e grazie alle molteplici proprietà antiossidanti e disintossicanti, viene largamente utilizzato a scopo curativo.



Timo (Thymus)

È una specie a portamento arbustivo e con numerose varietà. Il timo è tipico della macchia mediterranea, usato largamente in cucina nella sua versione essiccata, particolarmente apprezzato per l'aroma che lo rende adatto a innumerevoli pietanze. La specie viene inoltre utilizzata in cosmetica e in fitoterapia, soprattutto per le proprietà antisettiche e antibatteriche dell'olio essenziale.

Dolce

Cheesecake con Finocchietto e arancia

Finocchietto Selvatico (Foeniculum vulgare miller)

Pianta aromatica presente in tutta l'area mediterranea, e, in Italia, molto diffusa nelle regioni centro-meridionali, si usano tutte le sue parti: frutti, foglie e radici. È noto per le sue proprietà salutari, digestive ed antispasmodiche.

