



PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Food

## Gli agrumi in cucina: Laboratorio per famiglie a Villa della Pergola Domenica 8 ottobre



📍 Via Privata Montagu, 9, Alassio (SV) - Villa della Pergola

📅 il 08 ottobre 2017

di Mariella Belloni

 Articolo georeferenziato



**Domenica 8 ottobre a Villa della Pergola** ad Alassio si terrà il laboratorio per famiglie **“Gli agrumi, aromi e sapori dal giardino”**, ultimo appuntamento del ciclo **“Una domenica in giardino”**.

Durante il laboratorio si impareranno alcuni segreti sulla storia della collezione di agrumi di Villa della Pergola, sulla loro coltivazione e **sul loro utilizzo in cucina**.

Durante il laboratorio si **prepareranno un piatto a base di agrumi** e un lip balm all'arancio (a base di olio d'oliva, cera d'api e arancia bio), si trapianterà una pianta aromatica al gusto di agrume e si parlerà di agrumi che si possono riprodurre da talea o da seme, di cura delle

piante e di malattie e metodi naturali per avere piante sane sul terrazzo e in giardino.

Realizzato su un progetto di **Nadia Nicoletti**, esperta di didattica orticola, il laboratorio propone inoltre una visita guidata ai Giardini di Villa della Pergola - che partendo dal *Poncirus trifoliata*, illustrerà tutti gli agrumi della collezione - e attività sperimentali con le piante e la terra, affiancate a loro volta da percorsi di manipolazione e ricerca di profumi e sapori.

### INFORMAZIONI:

**Orari laboratori:** 9.30, 10.30, 11.30, 14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00.

**Durata:** 1 h.

**Costo del laboratorio abbinato alla visita guidata:** € 15 adulti, € 12 soci FAI, € 5 bambini, gratuito per bambini fino ai 6 anni accompagnati da un adulto.

Prenotazione obbligatoria: [info@giardinidivilladellapergola.com](mailto:info@giardinidivilladellapergola.com) . [www.giardinidivilladellapergola.com](http://www.giardinidivilladellapergola.com) . Tel: +39 0182 646130.

*L'idea in più: assapora la cucina del ristorante NOVE*

I visitatori dei Giardini potranno anche fermarsi a pranzo o a cena al nuovo ristorante **NOVE** diretto dallo chef **Giorgio Servetto**, premiato con due cappelli nella Guida de L'Espresso 2017 e con due forchette nella Guida Gambero Rosso 2017.

Il ristorante, **che è aperto tutto l'anno**, mette al primo posto la qualità della materia prima, ricercando prodotti autentici del territorio e dando assoluta importanza alle stagionalità. Per esaltare la genuinità della cucina, lo chef e la sua brigata attingono dai Giardini di Villa della Pergola gli agrumi, le erbe aromatiche e i fiori eduli utilizzati nei piatti proposti.

Per informazioni: [info@noveristorante.it](mailto:info@noveristorante.it); [www.noveristorante.it](http://www.noveristorante.it).