

# Taller de botánica y cocina

11 y 12 de Junio en Atapuerca

Con los botanófilos Augusto Krause y Ana González-Garzo

Y Nacho Cifrián y Ana Arribas del Restaurante Comosapiens

¿Quieres aprender a identificar las plantas comestibles más comunes que se pueden encontrar en Burgos?

Este taller te dará los conocimientos básicos sobre el mundo de las plantas silvestres para aprender a identificar las especies con facilidad y conocer las principales formas de usarlos en la cocina, y su contribución a mejorar la salud.

## Aprenderemos a

- ◆ Identificar correctamente las diferentes especies
- ◆ Diferenciar especies tóxicas
- ◆ Recolecta, manejo y conservación
- ◆ Valorar sus utilidades en cocina
- ◆ Elaborar algunas recetas utilizando plantas silvestres y aromáticas.

**Ana y Augusto** tienen una larga experiencia en el mundo de la botánica. Han realizado y participado en varias publicaciones, aunque la más reciente es el original libro de cocina "El cocinero recolector y las plantas silvestres" que les hizo estar nominados a la mejor publicación por la Real Academia de Gastronomía en el 2014. Premio Amanita 2012.

**Nacho y Ana del Restaurante Comosapiens** tienen una fuerte presencia y reconocimiento en la cocina de mercado de Burgos. Siempre en equilibrio entre la tradición y la innovación, apuestan por una cocina sostenible y de cercanía en su hermoso restaurante de Atapuerca.

**Juntos** nos enseñarán las claves para ampliar los usos culinarios de las plantas silvestres de Burgos.

¡Aprovecha la oportunidad, dirigida a personas aficionadas o dedicadas al ámbito de la salud, la gastronomía, la naturaleza y la cultura popular!

## Más información y contacto:

[www.rusticaweb.com](http://www.rusticaweb.com)

[hola@rusticaweb.com](mailto:hola@rusticaweb.com)



## Programa

### Sábado 11 de Junio:

\* 10:30 horas

Salida de campo por el entorno del Humedal de Atapuerca.

Introducción a las plantas silvestres comestibles.

\* 16:30 horas

Las propiedades culinarias de las plantas silvestres

\* 20:00 horas

Showcooking y cena en el Restaurante Comosapiens de Atapuerca.

### Domingo 12 de Junio:

\* 10:30 horas

Salida de Campo por la Sierra de Atapuerca.

Taller de propiedades medicinales de las plantas silvestres con elaboración de ungüentos para la confección de un botiquín casero.

14:00 horas

\* Fin de actividades

## Condiciones

Reservas hasta una semana antes

Mínimo de participantes 10 personas.

Máximo 19.

## Tarifas

### Sólo talleres y cena del Sábado

70 €uros por persona

### Opción alojamiento (Viernes y/o Sábado)

12 €uros por persona y noche

\* incluye alojamiento y desayuno en el Albergue La Colondrina de Olmos de Atapuerca

### En régimen de media pensión

Comida del Sábado : Mesón Los Hidalgos Olmos de Atapuerca 16€

