

Daniél: un ponte tra natura, tradizione e cucina.

Il Daniél è un'erba selvatica diffusa tra Verona e Mantova, legata ai sapori di una volta e alla memoria locale. Il suo gusto è particolare, tra menta ed eucalipto, con un **retrogusto amarognolo** che lo rende riconoscibile.

Conosciuto con molti nomi (erba madre, artemisia, maresina e altri), è una pianta aromatica - *Tanacetum parthenium* - con foglie dentate e piccoli fiori simili a margherite. Di origine orientale, fu introdotto in Europa da Greci e Romani e utilizzato a lungo anche per le sue proprietà curative.

In cucina trova spazio in salse, ripieni, frittate e minestre, ma è soprattutto nella tradizione che assume un valore più profondo. Il Daniél è infatti legato al **primo maggio** e al **calendimaggio**, antica festa popolare che celebra la rinascita della natura, il passaggio dall'inverno alla stagione fertile, tra riti, canti e convivialità. Le erbe amare, come il Daniél, avevano anche un significato simbolico: **purificare e propiziare la salute**.

Un'erba semplice, quindi, ma capace di raccontare un legame autentico tra natura, tradizione e cucina.



Iniziativa promossa da

Comune di
Castelnuovo del Garda

A TAVOLA COL Daniél

per tutto il mese di maggio
scopri i piatti a base di Erba Madre
dai ristoratori di
Castelnuovo del Garda

La proposta di
Ca' Blanca

Focaccia Dolce con Daniél



- **Ca' Blanca**
Via Colombarola, 13
Castelnuovo del Garda
Tel. 351 592 7100

La proposta di
Osteria da Betty La Bandiera

Tortelli con Daniél



- **Osteria da Betty La Bandiera**
Via Custoza, 37
Oliosì
Tel. 351 142 8385

La proposta di
Forno di Nereo

Focaccia Artemisia



- **Forno di Nereo**
Via XX Settembre, 42
Cavalcaselle
Tel. 045 755 0259

La proposta di
La Meridiana

**Panna cotta aromatizzata
al Daniél** con salsa al caramello
salato, croccante di nocciole e
arachidi



- **La Meridiana**
Via Gen. Zamboni, 11
Sandra
Tel. 347 257 0910

La proposta di
Stuzzico Food Truck

Ciabatta artigianale
con monte veronese, fiocco
stagionato, maionese al lime e
Daniél



- **Stuzzico Food Truck**
Parco del Tionello
Castelnuovo del Garda
Tel. 347 602 4520

La proposta di
Al Taolon

**Ravioli con ripieno di
ricotta di capra e Daniél**
serviti con burro profumato al limone



- **Al Taolon**
Via XX Settembre, 49
Cavalcaselle
Tel. 045 640 1649

La proposta di
Ristorante Pina

**Lasagna verde al ragù
di cortile con polvere
di Daniél**



- **Ristorante Pina**
Via Stazione, 85
Castelnuovo del Garda
Tel. 045 757 0275

Celebra la tradizione e prova tutte le specialità
con il **Daniél** per tutto il mese di maggio!