

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

ALLE PASSEGGIATE GUIDATE

Ore 14.00: iscrizioni. Ore 14.45: partenza
6/5 ritrovo ad **Inverso** presso ex scuola
13, 20 e 27/5 ritrovo a **Traversella** in località Ponte Folle

Quote di partecipazione:

Per singola **passeggiata** con **tipica merenda**
presso cascinale **Euro 15,00**

Per singola **passeggiata** comprensiva
di **merenda** e **Convivium delle erbe**

Sabati 6, 13, 20 e 27 maggio Euro 35,00

Per singola **passeggiata e merenda sinoira**
Domenica 14 e 28 maggio Euro 30,00

Prenotazioni entro le 20.00 del venerdì precedente
la data scelta telefonando al **3480662697**

PER LE CENE TIPICHE DI ERBE AI RISTORANTI

prenotare direttamente al ristorante scelto leggendo il menu
ed i numeri telefonici a lato.

**Nel 60° ANNIVERSARIO
del**

**CLUB AMICI VALCHIUSELLA
TALORNO
LUGLIO 2017**

**MEMORIAL
"SERGIO COLOMBO"**

COFONDATORE dell'ASSOCIAZIONE

SABATO 6 MAGGIO 2017 - ORE 20.00
TRATTORIA LA TAVERNETTA di Gina
in località CRONNA d'INVERSO

Aperitivo di benvenuto alle erbe selvatiche di Cronna

•
Toma fresca all'alliaria ed erba cipollina
Peperoni all'aglio orsino, pugnol e salvia pratensis
Bulmit selvatici all'olio ed aceto aromatico
Cotechino e cotiche con ajucche e biavetta

•
Tagliatelle alle ajucche
Minestra di riso alle ortiche e crusciot

•
Costine con souette gris al sangarot, scaletta e creste di gallo

•
Toma della Valchiusella

•
Dessert con malva, viole e primule

•
Vini bianco e rosso della Casa
Caffè
Tisana alle erbe di Cronna

•
Prezzo fisso: Euro 27,00
Prenotazioni: tel. 0125 749089

SABATO 20 MAGGIO 2017 - ORE 20.00
RISTORANTE CENTRO
VICO CANAVESE

Miassette rustiche con ricotta di cascina Rossetto e bagnetto di aglio orsino
Asparagi di bosco con crema di crescione di pra' di Nant ed erba cipollina
Vol au vent alle nove erbe
Flan di luppulo selvatico con fonduta di civrin della Valchiusella

•
Zuppa di ajucche mitunà
Minestra della nonna con ortiche e silene bubbolina

•
Stinco di maiale aromatizzato con timo serpillio con contorno di farinello buon enrico e silene

•
Fagottino con mele e fiori di acacia

•
Vini: Chardonnais di Cormons
Nebbiolo Cantina Produttori di Carema

•
Caffè o tisana
Liquore Anacrella

•
Prezzo fisso: Euro 35,00
Prenotazioni: tel. 0125 74348

Non sono ammessi animali

SABATO 13 MAGGIO 2017 - ORE 20.00
RISTORANTE CENTRO
VICO CANAVESE

Lingua di vitello con bagnetto di aglio orsino
Bulmit alla valchiuselese
Piattello e tarassaco cotti al vapore con filettini di trota marinata del Bersella
Cotechino con bistorta in crosta con purea di ortiche

•
Zuppa di ajucche mitunà
Tagliatelle con silene bubbolina, viperina, farinello buon enrico, ventagliana, primule e malva

•
Rolata di vitello piemontese con farinello buon enrico e patate al forno con timo serpillio

•
Torta di mele renette con marmellata di fiori di tarassaco

•
Vini: Chardonnais di Cormons
Nebbiolo Cantina Produttori di Carema

•
Caffè o tisana
Liquore alla limonaria

•
Prezzo fisso: Euro 35,00
Prenotazioni: tel. 0125 74348

Non sono ammessi animali

SABATO 27 MAGGIO 2017 - ORE 20.00
RISTORANTE L'INCONTRO
AL LAGO DI MEUGLIANO

Aperitivo di benvenuto con bollicine di Erbaluce, frittata al lavertin, focaccia al pugnol e arancini dorati

•
Carpaccio di trota di Traversella con erba cipollina e crescione di fonte
Rotolo di coniglio e anatra cotti a bassa temperatura con biavetta e barbabuc
Flan di asparagi selvatici su crema di Civrin della Valchiusella

•
Riso carnaroli mantecato con ortiche e polvere di speak
Agnolotti farciti con ricotta di pecora e pistacchi spadellati al crusciot

•
Carrè di agnello profumato all'aglio orsino e timo serpillio con purea di patate mantecata con le erbe di prato

•
Semifreddo con menta, erbe montane, Benefort, accompagnato con gelatina di fiori di tarassaco

•
Vini: ROSATO DEL CANAVESE Cantina Caretto San Giorgio,
ERBALUCE "Tre cochè" "Cantina Silva" - Agliè,

•
Genepy del Grand Paradiso
Caffè

•
Prezzo fisso: Euro 37,00
Prenotazioni: tel. 0125 74594 - 347 9157808

CLUB AMICI VALCHIUSELLA

EL SABAT

d'le ERBE

SAPORI DI PRIMAVERA

ALLA RISCOPERTA DELLE ERBE

27^a edizione • 2017

In città il mutare delle stagioni dà luogo a modifiche di scarso rilievo ad esclusione della temperatura.

Difficile è cogliere le sottili variazioni dell'ambiente naturale in mezzo al delirio del grande traffico. Un tempo ogni stagione riportava sulle nostre tavole un ortaggio ormai inconsueto, un frutto nuovo. Era il piacere che si rinnovava ogni anno e nell'anno ogni mese. Per riproporre questo piacere il **Club Amici Valchiusella** organizza l'iniziativa denominata "**El sabat d'le erbe**" alla riscoperta delle erbe per recuperare una delle più antiche tradizioni valligiane, l'uso delle erbe montane nell'arte culinaria e nella medicina alternativa. Insieme, nei quattro pomeriggi dei Sabati 6, 13, 20 e 27 Maggio, effettueremo facili escursioni nei verdi prati della Valchiusella con le persone locali che ancora oggi hanno le tramandate conoscenze per insegnare, con la loro viva voce, la distinzione e l'uso delle erbe primaverili. Alla sera, presso la «**Casa delle erbe**» al Ponte Folle di Traversella, le *magistre* proporranno green menu a base di erbe. Nei ristoranti collegati all'evento si gusterà un tipico menu con le erbe.

www.erbedivalchiusella.it
info@erbedivalchiusella.it

SABATO 6 MAGGIO 2017

ore 14,00 Ritrovo ad INVERSO presso ex Scuola
Passeggiata guidata
INVERSO - CRONNA - INVERSO

Su un percorso di storia valligiana, attraverso i prati ondulati della borgata di Inverso ed i cascinali Cà 'd Tas, Truc, Munterun, Piane, Prucca e Cronna, ci si inebria di un paesaggio naif ancora presidiato.

ore 17,30 Merenda tipica presso Cascina Cronna di Battista Rocco Zucca

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli,
Bianca Seardo, Dominique Tamone,
Giuliana Telatin

Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo, Pietro Olivo
Apprendista Magistra d'erbe: Simona Rolland

Direttore di gita: Andrea Giovanetto

ore 19,30 CONVIVIUM presso la Casa delle erbe a Ponte Folle

Green Menu

Ricotta fiorita con alliarìa e patate di montagna

Bulmit con uovo sodo in salsa vinaigrette

Torta salata con farinello, scaletta e aglietti con insalatina di crescione e fiori

•

Zuppa di ajucche

Crema di erbe dei prati con crostini

•

Tagliere di formaggi tipici con le confetture delle Magistre d'Erbe

•

Crostata con fragole e nepetella

•

Vini: azienda agricola Cieck

Erbaluce di Caluso D.O.C.G. 2016, Rosso Canavese D.O.C. 2015

La tisana delle Magistre d'Erbe

*Prezzo fisso: passeggiata Euro 15,00 -
passeggiata e cena Euro 35,00 - Cena Euro 25,00*

le domeniche con le erbe

Ore 14.00 ritrovo a Traversella
in località ponte Folle

Ore 14.30 passeggiata guidata dalle Magistre
e dai Magistri di Erbe alla
conoscenza delle erbe spontanee

SABATO 13 MAGGIO 2017

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA in località Ponte Folle
Passeggiata guidata:
TRAVERSELLA - SPINASSE - TRAVERSELLA

In un ambiente preziosamente modellato dalla mano dell'uomo, su antichi sentieri di collegamento tra cascinali, si aggira il Trucco, tra il soleggiato versante di Drusacco e quello più austero del comprensorio minerario di Traversella.

ore 17,30 Merenda tipica presso Cascina Spinasse di Mariuccia Tibi

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli,
Bianca Seardo, Dominique Tamone,
Giuliana Telatin

Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo, Pietro Olivo
Apprendista Magistra d'erbe: Simona Rolland

Direttore di gita: Paola Maddalena

ore 19,30 CONVIVIUM presso la Casa delle erbe a Ponte Folle

Green Menu

Tometta fresca con patate di montagna

Sformato di erbe miste dei prati con leggera bagna cauda

Fritto di fiori e foglie dei prati e bruschetta con crema all'alliarìa, salvia pratensis e aglio orsino

•

Zuppa di barbabuc

Crema di ortiche con crostini

•

Tagliere di formaggi tipici con le confetture delle Magistre d'Erbe

•

Panna cotta alla menta selvatica e cioccolato fondente

•

Vini: azienda agricola Cieck

Erbaluce di Caluso D.O.C.G. 2016, Rosso Canavese D.O.C. 2015

La tisana delle Magistre d'Erbe

*Prezzo fisso: passeggiata Euro 15,00 -
passeggiata e cena Euro 35,00 - Cena Euro 25,00*

Ore 18.30 merenda sinoira preparata dalle
Magistre di Erbe con prodotti tipici
valchiusellesi

Prezzo fisso Euro 30,00

SABATO 20 MAGGIO 2017

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA in località Ponte Folle
Passeggiata guidata:
TRAVERSELLA - AJÙ - VICO CANAVESE

Il percorso si snoda in salita ai margini del comprensorio minerario di Traversella sino all'affascinante bosco di betulle del Trucco. La successiva discesa tra gli assolati prati e i cascinali sovrastanti gli abitati di Drusacco e Vico riserva forti emozioni.

ore 17,30 Merenda tipica presso Cascina Ajù di Maddalena Zucca

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli,
Bianca Seardo, Dominique Tamone,
Giuliana Telatin

Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo, Pietro Olivo
Apprendista Magistra d'erbe: Simona Rolland

Direttore di gita: Maddalena Zucca

ore 19,30 CONVIVIUM presso la Casa delle erbe a Ponte Folle

Green Menu

Frittini di erbe selvatiche con seirass di Valchiusella

Torta salata di patate di montagna ed erbe selvatiche

Lingua con la salsina delle Magistre d'Erbe

•

Souette gris con rosti di erbe dei prati e battuto di guanciale

Crema di bistorta e crostini

•

Tagliere di formaggi tipici con confetture delle Magistre d'Erbe

•

Strudel di pere e cioccolato fondente

•

Vini: azienda agricola Cieck

Erbaluce di Caluso D.O.C.G. 2016, Rosso Canavese D.O.C. 2015

La tisana delle Magistre d'Erbe

*Prezzo fisso: passeggiata Euro 15,00 -
passeggiata e cena Euro 35,00 - Cena Euro 25,00*

Domenica 14 maggio

Bulmit in salsa vinaigrette

Ricotta fiorita con alliarìa

Riso rosso con verdure delle Magistre e salvia pratensis

Gnocchi alle ortiche

Crema di erbe miste dei prati con crostini

Tagliere di formaggi tipici con confetture delle Magistre d'Erbe

Torta con rabarbaro e fragole

Vini Azienda agricola Cieck: Erbaluce di Caluso D.O.C.G. 2016,
Rosso Canavese D.O.C. 2015

La tisana delle Magistre d'Erbe

SABATO 27 MAGGIO 2017

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA in località Ponte Folle
Passeggiata guidata:
FONDO - TALORNO - FONDO

Classico percorso sulla caratteristica mulattiera per Talorno con rientro a Fondo sulla strada sterrata di Valbornosa, in un suggestivo ambiente dominato dagli scorci sul torrente Chiusella e dalla tipologia di baite e borgate.

ore 17,30 Merenda tipica presso Cascina di Nella Puglia

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli,
Bianca Seardo, Dominique Tamone,
Giuliana Telatin

Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo, Pietro Olivo
Apprendista Magistra d'erbe: Simona Rolland

Direttore di gita: Laura Piolatto

ore 19,30 CONVIVIUM presso la Casa delle erbe a Ponte Folle

Green Menu

Riso rosso con verdure delle Magistre e le erbe dei prati

Flan di barbabuc con crema di toma bianca

Crostata con salsiccia, bistorta, viperina ed insalatina di prato fiorita

•

Zuppa di ajucche

Crema di piantaggine, silene bubbolina, bistorta e ventagliana con crostini

•

Tagliere di formaggi tipici con le confetture delle Magistre d'Erbe

•

Torta soffice con rabarbaro e fragole

•

Vini: azienda agricola Cieck

Erbaluce di Caluso D.O.C.G. 2016, Rosso Canavese D.O.C. 2015

La tisana delle Magistre d'Erbe

*Prezzo fisso: passeggiata Euro 15,00 -
passeggiata e cena Euro 35,00 - Cena Euro 25,00*

Domenica 28 maggio

Tometta fresca con patate di montagna

Sformato d'erbe miste dei prati con leggera bagna cauda

Lingua con salsina delle Magistre di Erbe

Souette gris con rosti di erbe dei prati

Crema di erbe miste dei prati con crostini

Tagliere di formaggi tipici con confetture delle Magistre d'Erbe

Panna cotta al timo serpillio

Vini Azienda agricola Cieck: Erbaluce di Caluso D.O.C.G. 2016,
Rosso Canavese D.O.C. 2015

La tisana delle Magistre d'Erbe