

SABATO 2 GIUGNO 2018

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: Giampaolo Olivo, Pietro Olivo
Apprendista Magistra d'erbe: Simona Rolland
Direttore di gita: Mauro Palomba

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

Green Menu

Spiedini di frittata con silene, mentuccia acquatica e consolida e quadrotti di civrin e pomodorini

Seirass con fiori di rapunzia e piattello

Torta salata in crosta di patata di montagna con piantaggine, cresta di gallo e scaletta

Crespelle con erba viperina, canapetta, ajucche e bistorta

Vellutata di erbe miste dei prati con crostini

Toma e civrin della Valchiusella con le confetture delle Magistre

Plum cake alla melissa con confettura di limoni,
sciroppo di melissa e mentuccia

Vini: Cantina Orsolani

Acinisparsi Canavese rosso doc vendemmia 2016

La Rustia Erbaluce di Caluso docg vendemmia 2016

La tisana delle Magistre d'Erbe

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

SABATO 5 MAGGIO 2018 - ORE 20.00
RISTORANTE L'INCONTRO
AL LAGO DI MEUGLIANO

Rotolo di baccalà, salmone e gamberi guarnito con crescione di fonte
Carpaccio d'oca fumè su letto di tarassaco all'orientale
Insalatina di asparagi selvatici (spars d'la bava)
Tortino con farina di cereali alle erbe miste spontanee su crema di civrin della Valchiusella

Riso Carnaroli mantecato con cruscio e nocciole
Zuppa di ajucche montane

Sottilefetto di vitello all'aglio orsino e pugnol
Polenta viola grigliata con erbe

Semifreddo alle erbe alpine "Amaro Arduino" con scaglie di cioccolato

Caffè

Vini: Gajarda "da uve Nebbiolo" del Canavese Cantina
"Le Masche" di Levone
Erbaluce Cantina "Silva" di Agliè

Prezzo fisso: Euro 37,00

Prenotazioni: tel. 0125 74594 - 347 9157808

SABATO 19 MAGGIO 2018 - ORE 20.00
RISTORANTE CENTRO
VICO CANAVESE

Miassette rustiche con ricotta di rossetto ed aglio orsino
Sformatino di bistorta con fonduta
Asparagi di bosco con crema di erba cipollina e crescione di fonte
Insalata di tarassaco cotto al vapore con filetti di trota del Bersella

Risotto con creste di gallo, erba viperina, silene bubbolina, scaletta, ortiche e bistorta
Zuppa di ajucche mituna

Bocconcini di vitello al nebbiolo di Carema con ginepro

Souette grise

Rosti di farinello buon enrico

Torta di mele con crema di fiori di acacia

Caffè e liquore Anacrella

Vini: Arnais Roero Albaspina Azienda Agricola Mario Cotto
Barbera d'Asti Convento Cascina Saria
Dolcetto di Dogliani Madonna delle Grazie Azienda Agricola Mario Cotto
Bonarda Oltrepò Pavese Cantine Pirovano

Prezzo fisso: Euro 36,00

Prenotazioni: tel. 348 0662697

Non sono ammessi animali

SABATO 26 MAGGIO 2018 - ORE 20.00
RISTORANTE CENTRO
VICO CANAVESE

Aperitivo con focaccina al timo serpillio e prosecco Pictor Gran Couvée
Insalata di bulmit alla valchiuselese
Flan di barbabuc con fonduta di civrin
Vol au vent con crema alle nove erbe

Zuppa di ajucche mituna'
Minestra di riso con ortiche, silene e piantaggine

Rolata di vitello piemontese della nostra cascina farcita con farinello buon enrico e patate al timo serpillio

Fagottino di mele con marmellata di fiori di tarassaco e miele di acacia

Caffè e liquore Anacrella

Vini: Arnais Roero Albaspina Azienda Agricola Mario Cotto
Barbera d'Asti Convento Cascina Saria
Dolcetto di Dogliani Madonna delle Grazie Azienda Agricola Mario Cotto
Bonarda Oltrepò Pavese Cantine Pirovano

Prezzo fisso: Euro 36,00

Prenotazioni: tel. 348 0662697

Non sono ammessi animali

SABATO 2 GIUGNO 2018 - ORE 20.00
RISTORANTE CENTRO
VICO CANAVESE

Miassette rustiche con farina macinata a pietra e mousse di ricotta di cascina Rossetto e salsa all'aglio orsino
Asparagini con crescione ed erba cipollina
Cotechino con bistorta e purea di ortiche
Frittata di luppolo selvatico

Sfornato di farinello buon enrico e cruscio

Zuppa di ajucche mituna'

Stinco di maiale con timo serpillio e rosti di silene bubbolina

Panna cotta alla menta

Caffè e liquore alla limonaria

Vini: Arnais Roero Albaspina Azienda Agricola Mario Cotto
Barbera d'Asti Convento Cascina Saria
Dolcetto di Dogliani Madonna delle Grazie Azienda Agricola Mario Cotto
Bonarda Oltrepò Pavese Cantine Pirovano

Prezzo fisso: Euro 36,00

Prenotazioni: tel. 348 0662697

Non sono ammessi animali

CLUB AMICI VALCHIUSELLA

EL SABAT D'LE ERBE

SAPORI DI PRIMAVERA

ALLA RISCOPERTA DELLE ERBE

28^a edizione • 2018

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 cinque pomeriggi dei Sabati 5, 12, 19, 26 Maggio e 2 Giugno, 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 5 MAGGIO 2018

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

Sui sentieri ricchi di storia valligiana, il facile percorso ad anello, attraverso i prati ondulati della borgata di Inverso, trasmette l'emozione di un paesaggio naif ancora presidiato.

ore 17,30 Merenda tipica presso Cascina di Teodora Tocco

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

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

Direttore di gita: Chiara Giovanetto

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

Green Menu

Tomatella con patate di montagna e gelatina di fiori di tarassaco
Lingua con la salsa delle Magistre
Sformato di barbabuc, bistorta e silene con fonduta di toma

Gnocchi di ricotta con farinello buon Enrico e canapetta al profumo di timo serpillio

Vellutata di erba viperina con crostini

Toma e civrin della Valchiusella con le confetture delle Magistre

Dolce di pere e cioccolato

Vini: Cantina Orsolani

Acinispari Canavese rosso doc vendemmia 2016

La Rustia Erbaluce di Caluso docg vendemmia 2016

La tisana delle Magistre d'Erbe

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

SABATO 12 MAGGIO 2018

ore 14,00 Ritrovo a VICO CANAVESE presso la scuola Media
Passeggiata guidata:
VICO - PIEMP - RUTNERA - CAMPER - VICO

Dal Viale dove aleggia la figura del benefattore Giacomo Saudino ed un frammento di storia della famiglia di Adriano Olivetti, il percorso si snoda tra prati e bosco ed approda alla cascina Camper.

ore 17,30 Merenda tipica presso Cascina Camper di Munari e Lebolo

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

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

Direttore di gita: Caterina Munari

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

Green Menu

Bulmit alla valchiusellese con uova sode all'olio di noce
Strudel con bistorta, tarassaco ed erba viperina con misticanza di silene, acetosella e fiori di prato

Farro con verdure dell'orto, centocchio e crescione di fonte

Zuppa di ajucche

Vellutata di erbe miste di prato con crostini

Toma e civrin della Valchiusella con le confetture delle Magistre

Crostata di fragole e nepetella

Vini: Cantina Orsolani

Acinispari Canavese rosso doc vendemmia 2016

La Rustia Erbaluce di Caluso docg vendemmia 2016

La tisana delle Magistre d'Erbe

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

SABATO 19 MAGGIO 2018

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: 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

Frittini di erbe selvatiche e ricotta fiorita all'alliaria e al timo serpillio
Ceci con tarassaco, piattello e barbabuc conditi con olio di noci
Torta salata nuda alle erbe miste con delicata bagna cauda

Lasagne verdi con ajucche, silene, bistorta e piantaggine

Vellutata di ortiche e piantaggine

Toma e civrin della Valchiusella con le confetture delle Magistre

Panna cotta al timo serpillio

Vini: Cantina Orsolani

Acinispari Canavese rosso doc vendemmia 2016

La Rustia Erbaluce di Caluso docg vendemmia 2016

La tisana delle Magistre d'Erbe

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

SABATO 26 MAGGIO 2018

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

Dalla borgata di Inverso man mano salendo attraverso i cascinali Cà 'd Tas, Munterun, Piane, Prucca, e Cronna, aumenta il contagio di un'affascinante paesaggio rurale e l'emozione di suggestive immagini dell'alta Valle.

ore 17,00 Merenda tipica alla Cascina di Battista Rocco Zucca

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

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

Direttore di gita: Chiara Giovanetto

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

Green Menu

Tomatella fresca su letto di silene, crescione ed ajucche
Flan di farinello buon Enrico e canapetta con crema di civrin della Valchiusella

Focaccia ripiena di salamatata su pure di bistorta al profumo di aglio orsino

Souette grise con rusti di erbe miste dei prati

Vellutata di bistorta ed erba viperina

Toma e civrin della Valchiusella con le confetture delle Magistre

Torta morbida di fragole e rabarbaro

Vini: Cantina Orsolani

Acinispari Canavese rosso doc vendemmia 2016

La Rustia Erbaluce di Caluso docg vendemmia 2016

La tisana delle Magistre d'Erbe

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

Modalità di partecipazione

Alle passeggiate guidate

Ore 14.00 Iscrizioni - Ore 14.45 Partenza

5 e 26 Maggio

ritrovo a **Inverso** presso ex Scuola

12 Maggio ritrovo a **Vico Canavese**

presso Scuola Media

19 maggio e 2 giugno

ritrovo a **Traversella** Località Ponte folle

Quote di partecipazione

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

● Per **passeggiata** comprensiva di merenda e Convivium delle erbe **35,00 euro**

● **Convivium** delle erbe **25,00 euro**

Prenotazioni entro le ore 20:00 del venerdì precedente la data scelta telefonando al **348 0662697**

Cene ai ristoranti

Per prenotare le cene ai ristoranti:

Ristorante L'Incontro:

0125 74594 - 347 9157808

Ristorante Centro:

348 0662697

Altri appuntamenti

10 Giugno 2018

SUCCINTO:

PRESIDIO DI CULTURA ALPESTRE