

32esima Edizione - 2022

El sabat d'le Erbe

SAPORI DI PRIMAVERA
alla riscoperta delle erbe



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 7, 14, 21 e 28 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 menu local a base di erbe. E, da questa edizione, diamo il benvenuto anche ai giovedì delle erbe, che ripropongono la stessa abbinata escursione e menu serale, in questo caso proposto dai ristoranti della valle collegati all'evento.



Sabato 7 maggio 2022

Ore
14.00

Passeggiata guidata

Ritrovo a Trausella, piazza San Grato (Comune di Valchiusa)

TRAUSELLA – FRASCAL – VEISE – TRAUSELLA

Il facile e rilassante percorso pianeggiante si sviluppa sulla riva destra del torrente Chiusella tra prati e cascinali della piana alluvionale di Trausella sovrastato dallo sguardo contagioso della cornice montana della valle.

Ore
17.30

Merenda tipica

presso Cascina Frascal di Elsa Zucca

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

Direttore di passeggiata: Mauro Boglino

Ore
19.30

Convivium

presso la Casa delle erbe a Ponte Folle

Aperitivo: miassette con salignun e salsina primavera. Vino bianco con le erbe di prato. Analcolico alla frutta

*
Ricotta al meloncello ed edera terrestre su patate di Valle
Strudel di canapetta, tarassaco e piattello con purea di bistorta

*
Zuppa di erbe spontanee
Vellutata di ortiche e patate con crostini

*
Toma e Civrin della Valle con confetture, ambrosia di tarassaco e salsa di aglio orsino delle Magistre d'Erbe

*
Bavarese di fragole con yoghurt

*
Vini: bianco e rosso Cantina Loris Caretto per esaltare e sapori
La tisana delle Magistre d'Erbe



Sabato 14 maggio 2022

Ore
14.00

Passeggiata guidata

Ritrovo a Vico Canavese, piazza Garibaldi (Comune di Valchiusa)

VICO CANAVESE – CIOS – BIDERA – LUNGHERA – PRA 'D NANT – LA CESARINA

la passeggiata alterna l'incontro di aziende agricole ed abitazioni civili integrate tra loro quale esempio reale di un territorio modellato in modo sostenibile

Ore
17.30

Merenda tipica

presso La Cesarina di Fabrizio Munari

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

Direttore di passeggiata: Caterina Munari

Ore
19.30

Convivium

presso la Casa delle erbe a Ponte Folle

Aperitivo: spiedini con frittata alle erbe, datterini e mozzarella di Valchiusella. Vino bianco con le erbe di prato. Analcolico alla frutta

* Asparagi di bosco con salsa delle Magistre all'acetosella

Torta campagnola con piattello, erba viperina, silene e riso Carnaroli

* Souette grise con rosti di erbe miste dei prati
Vellutata di erbe di prato e zucca

* Toma e Salignun della Valle con confetture, ambrosia di tarassaco e salsa di aglio orsino delle Magistre d'Erbe

* Dolce di pere, cioccolato e nepetella

* Vini: bianco e rosso Cantina Loris Caretto per esaltare e sapori

La tisana delle Magistre d'Erbe



Sabato 21 maggio 2022

Ore
14.00

Passeggiata guidata

Ritrovo a Traversella, località Ponte Folle

TRAVERSELLA – CEVREJ – GIACOMIN – 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

nel Comprensorio Minerario di Traversella

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Bianca Seardo, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Direttore di passeggiata: Mauro Palomba

Ore
19.30

Convivium

presso la Casa delle erbe a Ponte Folle

Aperitivo: polpettine di ricotta al sesamo ed edera terrestre. Vino bianco con le erbe di prato. Analcolico alla frutta

*
Bulmit con uova mimosa
Salame di patata su crostoni di polenta taragna con geum, bistorta e silene e leggera fonduta

*
Zuppa di ajucche
Vellutata di farro con bistorta, piantaggine, erba vedovina e sangarot

*
Tometta e toma della Valle con confetture, ambrosia di tarassaco e salsa di aglio orsino delle Magistre d'Erbe

*
Panna cotta alla menta acquatica e fiori di prato

*
Vini: bianco e rosso Cantina Loris Caretto per esaltare e sapori
La tisana delle Magistre d'Erbe



Sabato 28 maggio 2022

Ore
14.00

Passeggiata guidata

Ritrovo a Inverso "Casa della Gioia"
sul piazzale della Chiesa

INVERSO – PIANE – CRONNA – INVERSO

Dalla borgata di Inverso, man mano salendo verso i cascinali Ca 'd Tas, Monterun, Piane, Prucca e Cronna, aumentano il contagio di un'affascinante paesaggio rurale e l'emozione di suggestive immagini dell'alta Valle

Ore
17.30

Merenda tipica

presso Cascina di Battista Rocco
Zucca

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

Direttore di passeggiata: Chiara Giovanetto

Ore
19.30

Convivium

presso la Casa delle erbe a Ponte
Folle

Aperitivo: quadrotti alle erbe spontanee. Vino bianco con le erbe di prato. Analcolico alla frutta

*
Lingua con salsina delle Magistre e capperi di tarassaco

Flan di bistorta con fonduta di Civrin

*
Gnocchi di patate con salsina all'alliaria
Vellutata di erbe miste

*
Toma al timo serpillo e salignun all'edera terrestre con confetture, ambrosia di tarassaco e salsa di aglio orsino delle Magistre d'Erbe

*
Plum cake alla melissa con sorbetto al timo serpillo

*
Vini: bianco e rosso Cantina Loris Caretto per esaltare e sapori

La tisana delle Magistre d'Erbe



Giovedì 5 maggio 2022

Ore
14.00

Passeggiata guidata

Ritrovo al lago di Meugliano

LAGO DI MEUGLIANO – PIANURE – REGIONE COL – CERESANO – BATTAGLIA

Dal lago di Meugliano, perla della Valchiusella, lungo un itinerario a saliscendi sulle falde della morena destra del ghiacciaio Balteo, tra prati ricchi di erbe spontanee, con un percorso ad anello, si ritorna al lago di Meugliano.

Ore
17.30

Merenda tipica

presso Cascina di Giorgio Pastore

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

Direttori di passeggiata: Antonio Cura e Mario Pastore

Ore
19.30

Merenda Sinoira

PRESSO RISTORANTE L'INCONTRO
LAGO DI MEUGLIANO

Aperitivo di benvenuto con Bollicine di Erbaluce, frittatina e focaccia artigianale

*
Trota di Traversella affumicata su letto di tarassaco e crescione di fonte
Asparagi selvatici di bosco con uovo pochè 62°
Tortino salato alle erbe miste su crema di "Civrin" della Valchiusella

*
Gnocchi di ortica con fonduta di tome d'alpeggio

*
Semifreddo alla erbe alpine con scaglie di cioccolato e mentuccia

*
Vini: Rosso del Canavese
Caffè



Giovedì 12 maggio 2022

Ore
14.00

Passeggiata guidata

Ritrovo a Traversella, Località Ponte Folle

TRAVERSELLA - CEVREJ - 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 le Casette delle Erbe

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

Direttore di passeggiata: Mauro Palomba

Ore
19.30

Merenda Sinoira

PRESSO RISTORANTE MINIERE DI TRAVERSELLA

Aperitivo di benvenuto

*
Fiori di zucca farciti con piattello e alchemilla ventagliana
Flan al silene e vedovina con vellutata all'aglio orsino
Uovo pochè cotto a bassa temperatura con asparagini selvatici e fonduta al "Civrin"

*
Triangolo di tarassaco e ortiche con ricotta di Talorno spadellato al timo serpillio

*
Creme brulèe fiammeggiata profumata ai fiori di lavanda

*
Vini selezionati dalla nostra cantina
Tisana del minatore



Giovedì 19 maggio 2022

Ore
14.00

Passeggiata guidata

Ritrovo a Inverso "Casa della Gioia"
sul piazzale della Chiesa

INVERSO – PIANE – CRONNA – INVERSO

Dalla borgata di Inverso, man mano salendo verso i cascinali Ca 'd Tas, Monterun, Piane, Prucca e Cronna, aumentano il contagio di un'affascinante paesaggio rurale e l'emozione di suggestive immagini dell'alta Valle

Ore
17.30

Merenda tipica

presso Cascina Battista Rocco
Zucca

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

Direttore di passeggiata: Mauro Palomba

Ore
19.30

Merenda Sinoira

PRESSO RISTORANTE CA' PRAUDIN A
INVERSO – VALCHIUSA

Aperitivo di benvenuto

*
Tortino di pignoletto rosso e ajucche con tomettina fresca della Valchiusella
Cotechino della casa in crosta con biavetta
Flan di sangarot e ortiche con delicata di civrin

*
Tagliatelle verdi saltate al cruscio e trota affumicata di Traversella

*
Mousse al limone con acetosella e mentuccia

*
Vini selezionati dalla nostra cantina
Tisana al sambuco



Giovedì 2 giugno 2022

Ore
14.00

Passeggiata guidata

Ritrovo in piazza Garibaldi a Vico Canavese (Comune di Valchiusa)

IVICO CANAVESE (PIAZZA) – CIUSET – TRIVELLE – PALAS – LUNGHERA – BIDERA – ROSSET

Tra i prati che fanno da corona superiore all'abitato di Vico, la passeggiata alterna l'incontro di aziende agricole ed abitazioni civili integrate tra loro quale esempio reale di un territorio modellato in modo sostenibile.

Ore
17.30

Merenda tipica

presso Cascina Rosset di Pierangelo Ughetti

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

Direttore di passeggiata: Chiara Giovanetto

Ore
19.30

Merenda Sinoira

PRESSO RISTORANTE CENTRO VALCHIUSA

Aperitivo di benvenuto

- *
Lingua con salsa all'aglio orsino
- *
Asparagini di bosco con crema di crescita di fonte
- *
Cotechino di bistorta con purea di ortiche
- *
Zuppa di sole ajucche mituna'
- *
Fagottino di mele con marmellata di fiori di tarassaco
- *
Vino in bottiglia Dolcetto di Dogliani
Tisana con le erbe dei prati di cascina Pra 'd Nant



Modalità di partecipazione

Passeggiate guidate

LUOGO ACCOGLIENZA: vedere data prescelta

ORE 14.00: Ritrovo

ORE 14.45: Partenza

ORE 17.30: Merenda in Cascina

Quote di partecipazione

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

Per singola passeggiata comprensiva di merenda e Convivium delle erbe (SABATO) 38,00 euro.

Per sola partecipazione al Convivium (SABATO) 28,00 euro

Per le MERENDE SINOIRE di erbe ai ristoranti (GIOVEDI') 25,00 Euro

Per tutti i dettagli vedere pagina APPUNTAMENTI del sito www.erbedivalchiusella.it

Prenotazioni

Entro le ore 20.00 del giorno precedente alla data scelta

telefonando al 348 0662697

oppure

tramite la pagina APPUNTAMENTI del sito www.erbedivalchiusella.it



Mercoledì 11 maggio 2022

I Ristoranti della Tradizione CANAVESANA e il Club Amici Valchiusella ti invitano al

Gran Galà delle Erbe Spontanee della Valchiusella

Agliè, Salone Pluriuso

Ore 20.00: Aperitivo di benvenuto con prato fiorito
Ore 20.30: Cena a cura dell'Associazione Ristoranti della Tradizione Canavesana

Menu

Misticanza spontanea fiorita
Insalatina di Barba di capra

Terrina di trota del Bersella con Asparagi di bosco e
maionese all'Alliaria

Sformato di Bistorta con salsa al Civrin

Zuppa di Ajucche come da tradizione in Valchiusella
Riso Carnaroli con Silene bubbolina e burro di
montagna

Spinacino di sanato 55°C con souet gris

Tavolozza di formaggi della Valchiusella con composte
delle Magistre delle erbe

Perfetto all'Acetosella con salsa all'Olivello spinoso

Tisana al fieno maggengo con canestrelli alla Melissa

Vini: Erbaluce di Caluso, Massoglia
Nebbiolo del Canavese, Giacometto
Erbaluce di Caluso Passito, Giacometto

euro 45.00



Posti limitati. Prenotazioni fino ad esaurimento posti
entro venerdì 6 maggio ai numeri
348 0662697, 393 9089733
info@ristorantitradizionecanavesana.it



La carta delle Erbe Spontanee della Valchiusella

Questi i principi guida della collaborazione tra il Club Amici Valchiusella ed i Ristoranti della Tradizione Canavesana che ispirano il nostro operare e ti accompagnano a conoscere e gustare:

*il sapere,
che viene da lontano e le conoscenze
scientifiche dei giovani magistri di erbe;*

*la sapienzialità
delle mani di uomini e donne;*

*la professionale maestria
degli Chef della Tradizione CANAVESANA;*

*la raccolta
responsabile e rispettosa delle erbe dei prati e
la vendita ad opera delle proprietarie dei
pascoli per riconoscere il valore del lavoro e il
rispetto della proprietà privata;*

*la filiera delle erbe spontanee
declinate in formaggi unici e in piatti che
uniscono tradizione ed innovazione nel
concetto di una GREEN COMMUNITY*

Club Amici Valchiusella:
www.erbedivalchiusella.it

Ristoranti della Tradizione Canavesana:
www.ristorantitradizionecanavesana.it

