

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

ALLE PASSEGGIATE GUIDATE

Ore 14: iscrizioni

Ore 14.45: partenza

7, 14 e 28 / 5 ritrovo a Traversella
in località Ponte Folle

21 / 5 ritrovo ad Inverso
presso ex scuola

Quote di partecipazione:

Per singola passeggiata con tipica merenda
presso cascinale
14,00 Euro

Per singola passeggiata comprensiva
di merenda e **Convivium delle erbe 30,00 Euro.**

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

Per le **cene tipiche di erbe ai ristoranti**
prenotare direttamente al **ristorante** scelto
leggendo menu e numeri telefonici a lato



Slow Food®
Valchiusella

Jean Giono
tra la sua gente

IL PAESAGGIO
IN VALCHIUSELLA
ESTATE 2016

SABATO 7 MAGGIO 2016 - ORE 20.00
RISTORANTE L'INCONTRO
AL LAGO DI MEUGLIANO

Tartare di Pesce spada su letto di riso rosso
con *Erba cipollina* e *crecione di fonte*
Rotolo di coniglio e Cervo cotti a bassa temperatura
con *Tarassaco* e salsa ai Lamponi
Flan con Tometta fresca su crema di *Crusciott*

Riso Carnaroli mantecato con *aspars 'd la bava* e *primule*
Agnolotti farciti con burrata pugliese briciole di *castagne*
saltati con *timo* e *aglio orsino*
Tagliata di Cervo con glassa alle mele
Purea di patate ed *erbe di Montagna*

Semifreddo con primule accompagnato
da gelatina di fiori di tarassaco

Caffè espresso

Bollicine di Erbaluce: cantina della Serra
Vino bianco Erbaluce: Dry Ice cant. Silva
Vino Rosso Rosso Canavese: cantina produttori di Caluso

Prezzo fisso: Euro 37.⁰⁰

Prenotazioni: tel. 0125 74594 - 347 9157808

SABATO 14 MAGGIO 2016 - ORE 20.00
RISTORANTE CENTRO
VICO CANAVESE

Lingua con salsa di *aglio orsino*
Bulmit alla valchiusellese
Asparagi di bosco gratinati
Frittatine con punte di *lavartin*

Zuppa di *ajucche*
Minestra di riso con *creste di gallo*, *ortiche*, *bistorta* e *primule*

Rolata di vitello con *sangarot*
accompagnati da *crusciot* e *silene* spadellati

Fagottini di mele con gelatina di *tarassaco* e crema di *fiori di acacia*

Vini: Fior di Ghiaccio - Cantina produttori erbaluce di Caluso
Nebbiolo di Carema - Cantine produttori Carema

Caffè

Liquore Anacrella

Prezzo fisso: Euro 32.⁵⁰

Prenotazioni: tel. 0125 74348

SABATO 21 MAGGIO 2016 - ORE 20.00
TRATTORIA LA TAVERNETTA di Gina
in località CRONNA d'INVERSO

Aperitivo di benvenuto alle *erbe selvatiche* di Cronna

Toma fresca all'*alliarina* e *erba cipollina*
Peperoni all'*aglio orsino*, *pugnot* e *salvia pratensis*
Bulmit selvatici all'olio e aceto aromatico
Uova sode ripiene con *bistorta*, *ajucca* e *silene bubbolina*
Cotechino e cotiche con *ajucche* e *biavetta*

Tagliatelle alle *ajucche*
Minestra di riso alle *ortiche* e *crusciot*
Capriolo e polenta con *rosti d'erbe d'ij pré*
Costine con *souette grise 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 28.⁰⁰

Prenotazioni: tel. 0125 749089

SABATO 28 MAGGIO 2016 - ORE 20.00
RISTORANTE CENTRO
VICO CANAVESE

Finissima all'albese con *crecione di fonte* e scaglie di toma
Insalata di *bulmit* alla valchiusellese
Asparagi di bosco con *erba cipollina*
Flan con *silene bubbolina* e fonduta di civrin

Zuppa di *ajucche*
Tagliatelle con *erbe miste*

Bocconcini di fassone con *cumino* e *ginepro* con polenta concia
con rosti di *bistorta* ed *ajucche*

Gelato con *sambuco*

Vini: Fior di Ghiaccio - Cantina produttori erbaluce di Caluso
Nebbiolo di Carema - Cantine produttori Carema

Caffè

Liquore Anacrella

Prezzo fisso: Euro 32.⁵⁰

Prenotazioni: tel. 0125 74348

CLUB AMICI VALCHIUSELLA

EL SABAT D'LE ERBE

SAPORI DI PRIMAVERA

ALLA RISCOPERTA DELLE ERBE

26^a edizione • 2016

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. Nei ristoranti collegati all'evento si gusterà un tipico menu con le erbe.

www.erbedivalchiusella.it
info@erbedivalchiusella.it

SABATO 7 MAGGIO 2016

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA in località Ponte Folle
Passeggiata guidata:
TRAVERSELLA - ROC D'LA LUNA - TRAVERSELLA

Il percorso si snoda ai margini dei rigogliosi prati di Cevrei, con panoramiche sull'alta valle, approda alla fertile piana del torrente Chiusella e aggira, al rientro, l'affascinante sito del Roc d'la Luna.

ore 17,00 Merenda tipica presso Casa Biogno

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Daniela Oberto, Bianca Seardo, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo, Pietro Olivo
Direttore di gita: Maddalena Zucca

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

*Green Menu - Dedicato a Violetta Chialiva
piaceVolmente a tavola*

Violetta Chialiva, antica magistra dij erbe, con il sorriso e con l'allegria ironia nel raccontare aneddoti, ci ha insegnato ad amare le erbe spontanee dolci e saporite.

Vi accogliamo, quindi, con una ricotta con crescione, acetosella e fiori, per proporvi, poi, la lingua con la salsina delle magistre, un rusti di silene e uno sformatino di bistorta con una delicata bagna cauda.

Gustate un buon souette gris e, per i buongustai amanti della tradizione, la scodella di polenta e latte.

Una minestra di erbe spontanee con crostini risveglia antichi sapori.

Formaggi tipici a sorpresa, o di latte vaccino o di latte caprino, sono accompagnati da gelatina di fiori di tarassaco e da confetture delle magistre.

E, ancora, lo strudel con pere, cioccolato, nepetella e violette suscita emozioni lontane.

Vini Rosso e Bianco per esaltare i sapori

La Tisana di Violetta per un gioioso arrivederci.

Prezzo fisso passeggiata e convivium Euro 30,00

SABATO 14 MAGGIO 2016

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 17,00 Merenda tipica presso Cascina Spinasse di Mariuccia Tibi

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Daniela Oberto, Bianca Seardo, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo, Pietro Olivo
Direttore di gita: Paola Maddalena

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

*Green Menu - Dedicato a Nella Puglia
piaceVolmente a tavola*

Nella Puglia, antica magistra dij erbe, ci ha insegnato sottili piccole arguzie per tentare i nostri ospiti.

Stuzzichiamo, così, il vostro appetito con un buon seirass con patate di montagna e salsina di aglio orsino, pizzichiamo il vostro palato con una insalatina di crescione, ajucca e cruscot, osiamo l'abbinamento dei bulmit con la cipolla rossa e, per finire, addolciamo il gusto con una frittatina di piattello, vedovina, piantaggine e menta acquatica.

Assaporate, quindi, il risotto con la silene bubbolina e la minestra di erbe spontanee dei prati con crostini.

A seguire formaggi tipici a sorpresa, o di latte vaccino o di latte caprino, accompagnati da gelatina di fiori di tarassaco e da confetture delle magistre.

E, ancora, un delizioso dessert con fragole risveglia dolci suggestioni.

Vini Rosso e Bianco per esaltare i sapori

La Tisana di Nella per un gioioso arrivederci.

Prezzo fisso passeggiata e convivium Euro 30,00

SABATO 21 MAGGIO 2016

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 presidato.

ore 17,00 Merenda tipica presso Cascina di Teodora Tocco

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Daniela Oberto, Bianca Seardo, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo, Pietro Olivo
Direttori di gita: Andrea Giovanetto

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

*Green Menu - Dedicato a Teresa Beratto
piaceVolmente a tavola*

Teresa Beratto, antica magistra dij erbe, con la gentilezza dei gesti e con l'attenzione all'ospite, amava raccontare storie dell'amore per la terra.

Vi serviamo, così, la tometta fresca con patate di montagna e salsina di alliarina, poi la crostata al barbabuc, l'insalatina fiorita di riso rosso con verdure dell'orto e la girella di frittata alle ortiche.

La zuppa di ajucche, come primo piatto, delizia i vostri palati e la minestra di erbe spontanee con crostini risveglia antichi sapori.

Formaggi tipici a sorpresa, o di latte vaccino o di latte caprino, sono accompagnati da gelatina di fiori di tarassaco e da confetture delle magistre.

E, ancora, una panna cotta fiorita al timo serpillio armonizza le emozioni.

Vini Rosso e Bianco per esaltare i sapori

La Tisana di Teresa per un gioioso arrivederci.

Prezzo fisso passeggiata e convivium Euro 30,00

SABATO 28 MAGGIO 2016

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 17,00 Merenda tipica alla Cascina Ajù di Maddalena Zucca

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Daniela Oberto, Bianca Seardo, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Ezio Garella, Giampaolo Olivo, Pietro Olivo
Direttore di gita: Maddalena Zucca

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

*Green Menu - Dedicato ad Adelina Novaria
piaceVolmente a tavola*

Adelina Beratto, antica magistra dij erbe, svelava, non del tutto, le ricette del suo ristorante.

E in quella stessa atmosfera di leggere tentazioni gustate le miassette con salignun, cotechino e rusti di erbe.

Quindi il flan di farinello buon enrico, ortiche e scaletta con una delicata bagna cauda.

Come primo piatto gnocchetti alle ajucche e bistorta ed una buona minestra di erbe spontanee con crostini accendono ricordi di intimi affetti.

A seguire vi serviamo i formaggi tipici a sorpresa, o di latte vaccino o di latte caprino, accompagnati da gelatina di fiori di tarassaco e da confetture delle magistre.

E, ancora, il plum cake alla melissa, mentuccia e cioccolato fondente anima il sesto senso.

Vini Rosso e Bianco per esaltare i sapori

La Tisana di Adelina per un gioioso arrivederci.

Prezzo fisso passeggiata e convivium Euro 30,00

Prenotazioni passeggiata - convivium e domeniche

Telefono 3480662697
Info@erbedivalchiusella.it
www.erbedivalchiusella.it

Telefono 3480662697
Info@erbedivalchiusella.it
www.erbedivalchiusella.it



Domenica 22 maggio

Ore 14.00 ritrovo a Traversella in località ponte Folle
Ore 14.30 passeggiata guidata dalle Magistre e dai Magistri d'ij Erbe alla conoscenza delle erbe spontanee
Ore 18.30 merenda sinoira preparata dalle Magistre di Erbe con prodotti tipici valchiusellesi
Prezzo fisso Euro 23.00

Domenica 29 maggio

Ore 14.00 ritrovo a Traversella in località ponte Folle
Ore 14.30 passeggiata guidata dalle Magistre e dai Magistri d'ij Erbe alla conoscenza delle erbe spontanee
Ore 18.30 merenda sinoira preparata dalle Magistre di Erbe con prodotti tipici valchiusellesi
Prezzo fisso Euro 23.00