

DOMENICA 14 GIUGNO 2009

a Traversella

presso il Ponte delle Folle

TOMERBE
ERBE DI VALCHIUSELLA
IL TERRITORIO DEL BEN-ESSERE

PROGRAMMA

ore 9.30:

EMOZIONI a KM.0

Passeggiata guidata alla conoscenza del bello e del buono

ore 10.00:

Inizio rassegna - mercato dei prodotti tipici valchiuseselli e del Paniere della Provincia di Torino

ore 13.00

IL GUSTO del KM.0

Pranzo dei prodotti del km.0

Ore 15.00

I laboratori del formaggio e del miele
la filiera del latte e la filiera del miele

La giornata sarà allietata da tradizionale quintetto musicale

Informazioni e prenotazioni:
348 0662697

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

ALLE PASSEGGIATE GUIDATE

Per la conoscenza delle erbe sui sentieri:
Sabati 2, 9, 16, 23 e 30 maggio 2009

Ritrovo in località Miniere
di Traversella presso Ponte delle Folle

Passeggiata: dalle ore 15 alle 19

Quota: per singola passeggiata comprensiva di tipica
merenda presso cascina 14,00 Euro.

*Si consiglia la prenotazione entro le ore 20 del venerdì
precedente telefonando al numero:*

348 0662697 dalle ore 18 alle 21

ALLE CENE TIPICHE DI ERBE

Per assaporare oltre alle erbe primaverili,
l'atmosfera di amicizia e fraternità che le tipiche
trattorie e i ristoranti valchiuseselli sanno dare.

Quota: fissata dal costo del menù prescelto

*Si consiglia la prenotazione entro le ore 20 del venerdì
precedente la data scelta telefonando al numero:*

348 0662697 dalle ore 18 alle 21

POSTI DISPONIBILI

Cena del 2 maggio 2009: 100
Cena del 9 maggio 2009: 200
Cena del 16 maggio 2009: 200
Cena del 23 maggio 2009: 150
Cena del 30 maggio 2009: 200

**CLUB AMICI
VALCHIUSELLA**
Sede in Traversella

Estratti dallo Statuto

IL CLUB AMICI VALCHIUSELLA è un'associazione aperta
a tutti i Valligiani ed i simpatizzanti della Valchiusella, estra-
nea ad ogni manifestazione di parte sia d'opinione, sia politi-
ca o religiosa, sia campanilistica.

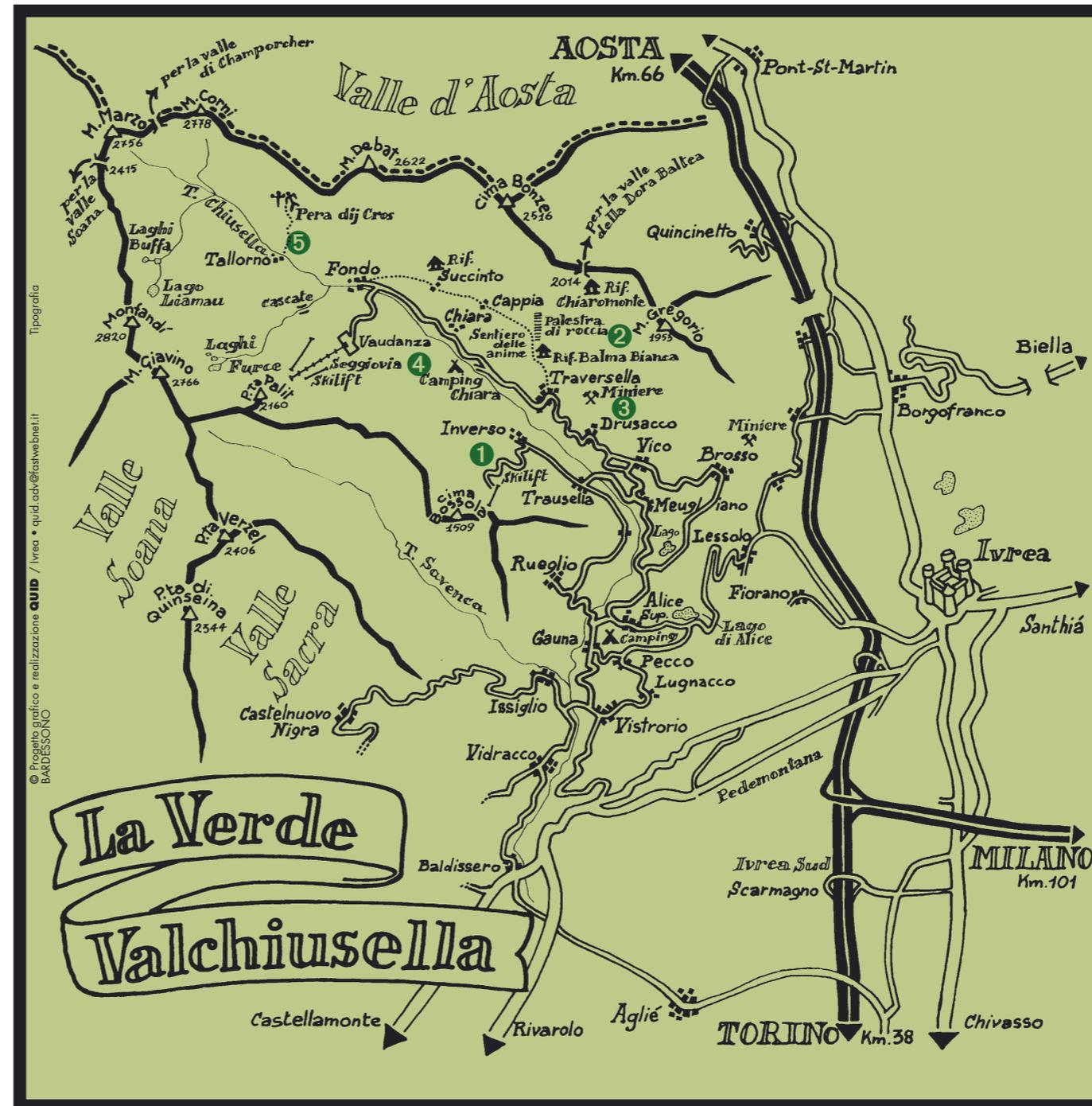
IL CLUB AMICI VALCHIUSELLA ha le seguenti finalità:
• diffondere e mantenere vivo il patrimonio ambientale e
culturale della Valchiusella;
• sviluppare ed appoggiare le attività di carattere turistico,
escursionistico ed alpinistico della Valle;
• mantenere vivo il legame tra la Valle ed i Valligiani ovun-
que emigrati.

Sono aperte le iscrizioni per il 2009:
quota associativa Euro 20,00



PROVINCIA DI TORINO
SERVIZIO TUTELA FLORA E FAUNA

© QUID comunicazione d'immagine • Ivrea • quid.adv@fastwebnet.it



PIEMONTE
NUOVO, DA SEMPRE.

CLUB AMICI VALCHIUSELLA

EL SABAT d'le ERBE

SAPORI DI PRIMAVERA

ALLA RISCOPERTA DELLE ERBE

19ª edizione • 2009

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 natu-
rale 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 di Sabato 2, 9, 16, 23
e 30 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, nelle caratteristiche trattorie e ristoranti locali,
si gusterà un menu tipico a base d'erbe che sicuramente
farà apprezzare la ruralità della Valchiusella, un aspetto
importante di turismo alternativo di qualità.

www.erbedivalchiusella.com
info@erbedivalchiusella.com

SABATO 2 MAGGIO 2009

ore 14,00 Ritrovo in località Miniere di TRAVERSELLA presso ponte delle Folle

ore 14,30 Passeggiata guidata
TRAVERSELLA – BIOGNO – CRONNA

Attraverso i prati di Cevrei e la discesa al Roc d'la luna, dalla località Biogno ci si inoltra lungo le due sponde del torrente Chiusella su un percorso ricco di storia valligiana e di incantevoli immagini sui versanti di Inverso e Traversella. (Tracciato 1)

ore 17,00 Merenda tipica presso Cassinna Biogno

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Manola Nicolasi, Clara Presbitero, Nella Puglia, Dominique Tamone, Giuliana Telatin • *Magistri d'erbe:* Giampaolo Olivo, Mauro Vaglio • *Apprendista Magistra d'erbe:* Daniela Oberto • *Responsabile di gita:* Roberto Giacchetto

ore 20,00 Cena presso la “TRATTORIA TAVERNETTA” di Gina in località CRONNA d'INVERSO

MENU

Aperitivo alle erbe selvatiche

•
Toma 'd Trausela all'agliaria ed erba cipollina
Bulmit selvatici all'olio e aceto aromatico
Cotechino e cotiche con *ajucche* e *crusciot*
Peperoni saltati all'aglio orsino
Frittata alle ortiche

•
Tagliatelle alle *ajucche*
Minestra di riso alle ortiche e *crusciot*

•
Camoscio e polenta con *rosti* d'erbe *d'ij prèe*
Costine *'d purchet* con *crusciot*

•
Toma della Valle

•
Dessert con malva, viole e primule

•
Vino bianco e rosso della Casa

•
Caffè

Tisana alle erbe di Cronna

Prezzo fisso Euro 25,00

A monte della frazione “naif” di Inverso in località Cronna, balconata dell'alta Valchiusella, si amalgamano i profumi di bosco e dei prati con sapori curati dalla dinamica e gioviale Rina e profusi con genuina ospitalità montanara.

SABATO 9 MAGGIO 2009

ore 14,00 Ritrovo in località Miniere di TRAVERSELLA presso ponte delle Folle

ore 14,30 Passeggiata guidata “TOUR DELLA MINIERA”
TRAVERSELLA - CARAIRIN - TRAVERSELLA

Dal ponte Folle, attraverso gli antichi siti della Miniera ed i sovrastanti declivi ancora coltivati, salendo man mano fino a Carairin, aumenta il contagio di un ambiente ricco di pregi naturalistici e di armonie antropiche. (Tracciato 2)

ore 17,00 Merenda tipica presso Cassinna Carairin di Margherita Streito

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Manola Nicolasi, Clara Presbitero, Nella Puglia, Dominique Tamone, Giuliana Telatin • *Magistri d'erbe:* Giampaolo Olivo, Mauro Vaglio • *Apprendista Magistra d'erbe:* Daniela Oberto • *Responsabile di gita:* Roberto Giacchetto

ore 20,00 Cena presso il “RISTORANTE MINIERE” di TRAVERSELLA

MENU

Crostone rustico con bagnet all'aglio orsino e toma 'd Trausela
Finissima di fassone al crescione di fonte
Fantasia di primavera all'olio di noci in cestino di pasta filo
Flan di alchemilla e bistorta con vellutata di borragine
Caponet della tradizione alle creste di gallo e lamio rosso
Sfogliatine di tarassaco con fonduta di toma d'alpeggio

•
Risotto alle ortiche, *crusciot* e ribes sfumato all'Erbaluce
Triangoli di *ajucche* al timo serpillio

•
Polenta concia ai *barbabuc* con cinghiale alle nocciole

•
Delizia ai fiori di primavera

•
Vini bianchi e rossi della Casa

•
Caffè - Tisana “D'Alfarose”

Prezzo fisso Euro 37,00

Sorge nel luogo giusto il ristorante “Miniere”, nella piazza Martiri, greve di dolorosa memoria, a ridosso del campanile, simbolo di paese e di gente. Ospitava le maestranze anglosassoni, svedesi e tedesche nel fulgido periodo dell'attività mineraria, accoglie con cortesia professionale chi ricerca antichi e tradizionali sapori nei piatti di raffinata bellezza preparati dalla prelibata cucina di Rodolfo, Secondino e Davide. Allora, come oggi, la rinomanza del ristorante “Miniere” porta lontano un ricordo di Traversella e della Valle.

SABATO 16 MAGGIO 2009

ore 14,00 Ritrovo in località Miniere di TRAVERSELLA presso ponte delle Folle

ore 14,30 Passeggiata guidata
TRAVERSELLA - NARA - VICO

Dal ponte Folle, attraverso i siti dell'austero comprensorio minero di Traversella, si aggira il crinale del Trucco e si scende per antichi sentieri di collegamento tra cascinali, sul soleggiato versante di Driusacco e Vico, attraverso un ambiente preziosamente modellato dalla mano dell'uomo. (Tracciato 3)

ore 17,00 Merenda tipica presso Cassinna Nara di Ugo Glaudo

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Manola Nicolasi, Clara Presbitero, Nella Puglia, Dominique Tamone, Giuliana Telatin • *Magistri d'erbe:* Giampaolo Olivo, Mauro Vaglio • *Apprendista Magistra d'erbe:* Daniela Oberto • *Responsabile di gita:* Roberto Giacchetto

ore 20,00 Cena presso il “RISTORANTE CENTRO” a VICO CANAVESE

MENU

Aperitivo alla melissa, tarassaco, limonaria

•
Insalata di *bulmit* alla valchiusellese
Porraccio bianco all'erba cipollina e crescione
Frittata di *lavertin*
Strudel di *sangarot* e ricotta della Valle
Flan alle ortiche

•
Riso con punte di *porraccio bianco*, *crusciot* e ortiche
Bocconcini rustici con *barbabuc*
Zuppa di *ajucche*

•
Rolata di sanato con *sangarot* e *ajucche*
Patate rosolate al timo

•
Tagliere di tome cariee con ginepro e timo selvatico, con rosmarino; ricotta con cire

•
Gelato alla menta selvatica

•
Vini bianchi e rossi della Casa

•
Caffè

Liquore “Anacrella” alle nove erbe

Prezzo fisso Euro 30,50

Nella corona della ridente piazza di Vico, luogo di antiche testimonianze e tradizioni di vita dei Valbrossesi, il giovane e dinamico Fabrizio accoglie presso il Ristorante “CENTRO” turisti e valligiani con simpatia, offrendo con professionalità una tipica cucina.

SABATO 23 MAGGIO 2009

ore 14,00 Ritrovo in località Miniere di TRAVERSELLA presso ponte delle Folle

ore 14,30 Passeggiata guidata
VAUDANZA - DELPIZZEN - CHIARA

L'appassionata ricerca dei sentieri “perduti” ha portato alla riscoperta del percorso di collegamento da Vaudanza alle borgate di Cantoncello, Delpizzen e Chiara, che potranno essere contemplate in tutta la loro suggestione attraverso boschi, radure ed incomparabili visioni su Cappia, Chiara, Succinto ed i Sentieri delle “Anime” e dei “Cantoni”. (Tracciato 4)

ore 17,00 Merenda tipica località Delpizzen-Casa Montacchini

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Manola Nicolasi, Clara Presbitero, Nella Puglia, Dominique Tamone, Giuliana Telatin • *Magistri d'erbe:* Giampaolo Olivo, Mauro Vaglio • *Apprendista Magistra d'erbe:* Daniela Oberto • *Responsabile di gita:* Roberto Giacchetto

ore 20,00 Cena presso il “RISTORANTE L'INCONTRO” al LAGO DI MEUGLIANO

MENU

Aperitivo di benvenuto alle erbe del Lago

•
Trito con carne cruda di fassone su letto di bulmit insaporiti con l'olio di Vialfrè
Riso rosso con *erba di S. Barbara* e gamberi
Insalatina tiepida di baccalà al *pugnol* e *barbabuc*
Flan di *crusciot* con fonduta di *sgrass* della Valchiusella

•
Risotto con *ajucche* e salsiccia al profumo di rum
Raviolotti ripieni di polenta e montasio saltati all'*aiet* e *salvia montana*

•
Punta di vitello farcita con lardo e *lavertin* al Rosso Canavese
Semolino di *erbette dei prati*

•
Mela speziata
Semifreddo di *levistico* su crema di lamponi

•
Vini: Canavese rosato cantina Caretto e Rosso Canta-Gri cantina Silva

•
Caffè

Tisana alle erbe del Lago

Prezzo fisso Euro 37,00

Stormiscono lievi le fronde intorno al ristorante “L'Incontro” e già cantano i grilli. Si addensano colori e suoni, si esaltano gli odori, dopo il tempo dell'amore delle rane, intorno al lago. E intanto per l'aria vanno i profumi della cucina di Lorenzo, secondo le stagioni del bosco. Ed il tratto cortese di Ugo ne propone i sapori con competenza ed accoglienza, secondo le situazioni.

SABATO 30 MAGGIO 2009

ore 14,00 Ritrovo in località Miniere di TRAVERSELLA presso ponte delle Folle

ore 14,30 Passeggiata guidata:
FONDO - TALORNO - FONDO

Classico percorso sulla caratteristica mulattiera per Talorno con rientro a Fondo sul sentiero di Valbornosa, in un suggestivo ambiente dominato dagli scorci sul torrente Chiusella e dalla tipologia di baite e borgate. (Tracciato 5)

ore 17,00 Merenda tipica a Talorno da Nella Puglia

Magistre d'erbe: Farida Bregola, Nicoletta Mantelli, Manola Nicolasi, Clara Presbitero, Nella Puglia, Dominique Tamone, Giuliana Telatin • *Magistri d'erbe:* Giampaolo Olivo, Mauro Vaglio • *Apprendista Magistra d'erbe:* Daniela Oberto • *Responsabile di gita:* Roberto Giacchetto

ore 20,00 Cena presso il “RISTORANTE CENTRO” a VICO CANAVESE

MENU

Aperitivo al tiglio, melissa e ortica

•
Mousse di formaggio con *cirè* e timo selvatico
Insalata dei prati con *patacioi* ed uova sode
Arista di maiale con crescione ed erba cipollina
Sfogliatine di *porraccio* bianco e fonduta
Vol au vent con *crusciot*, *barbabuc* e ortiche

•
Zuppa di *ajucche*
Tagliatelle con *crusciot* e *biavetta*
Crema di erbe miste dei prati con crostini
Bocconcini di punta di vitello di Cascina Camper al vino rosso con *souette grise* e *sangarot* rosolati

•
Rotolo di sfoglia con mele, fiori di tarassaco e miele d'acacia

•
Vini bianchi e rossi della Casa

•
Caffè

Liquore “Anacrella” alle nove erbe

Prezzo fisso Euro 30,50

Nella corona della ridente piazza di Vico, luogo di antiche testimonianze e tradizioni di vita dei Valbrossesi, il giovane e dinamico Fabrizio accoglie presso il Ristorante “Centro” turisti e valligiani con simpatia, offrendo con professionalità una tipica cucina.