

**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, estranea ad ogni manifestazione di parte sia d'opinione, sia politica o religiosa, sia campanilistica.

IL CLUB AMICI VALCHIUSELLA ha le seguenti finalità:

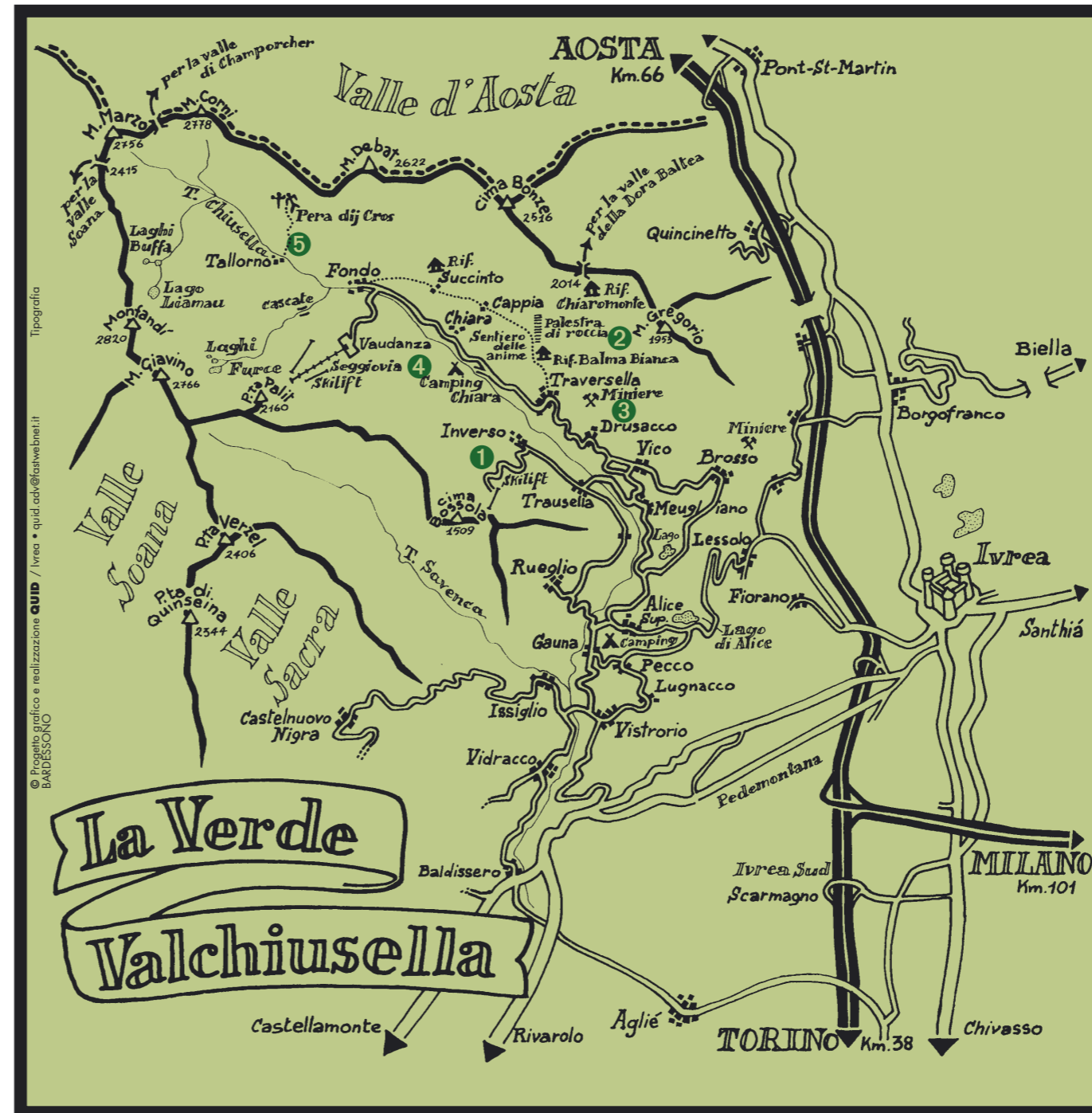
- diffondere e mantenere vivo il patrimonio ambientale e culturale della Valchiusella;
- sviluppare ed appoggiare le attività di carattere turistico, escursionistico ed alpinistico della Valle;
- mantenere vivo il legame tra la Valle ed i Valligiani ovunque emigrati.

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 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 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](http://www.erbedivalchiusella.com)  
[info@erbedivalchiusella.com](mailto: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 Dussacco 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.