

DOMENICA 20 GIUGNO 2010

a Traversella
presso il Ponte delle Folle

TOMERBE
IL TERRITORIO DELLA PRODUZIONE
DELLA TOMA'D TRAUSELA
E DEL CIVRIN

PROGRAMMA

ore 9.30:

EMOZIONI a KM.0

Passeggiata guidata alla conoscenza
dell'alimento base della filiera del latte:
LE ERBE SPONTANEE

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 con i prodotti tipici locali

ore 16.00

**I LABORATORI DEL FORMAGGIO
E DEL MIELE**

Le filiere del latte e 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 1, 8, 15, 22 e 29 maggio 2010
Ritrovo a Traversella
in località Ponte delle Folle

Passeggiata guidata

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 1 maggio 2010: 100
Cena del 8 maggio 2010: 200
Cena del 15 maggio 2010: 200
Cena del 22 maggio 2010: 150
Cena del 29 maggio 2010: 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:

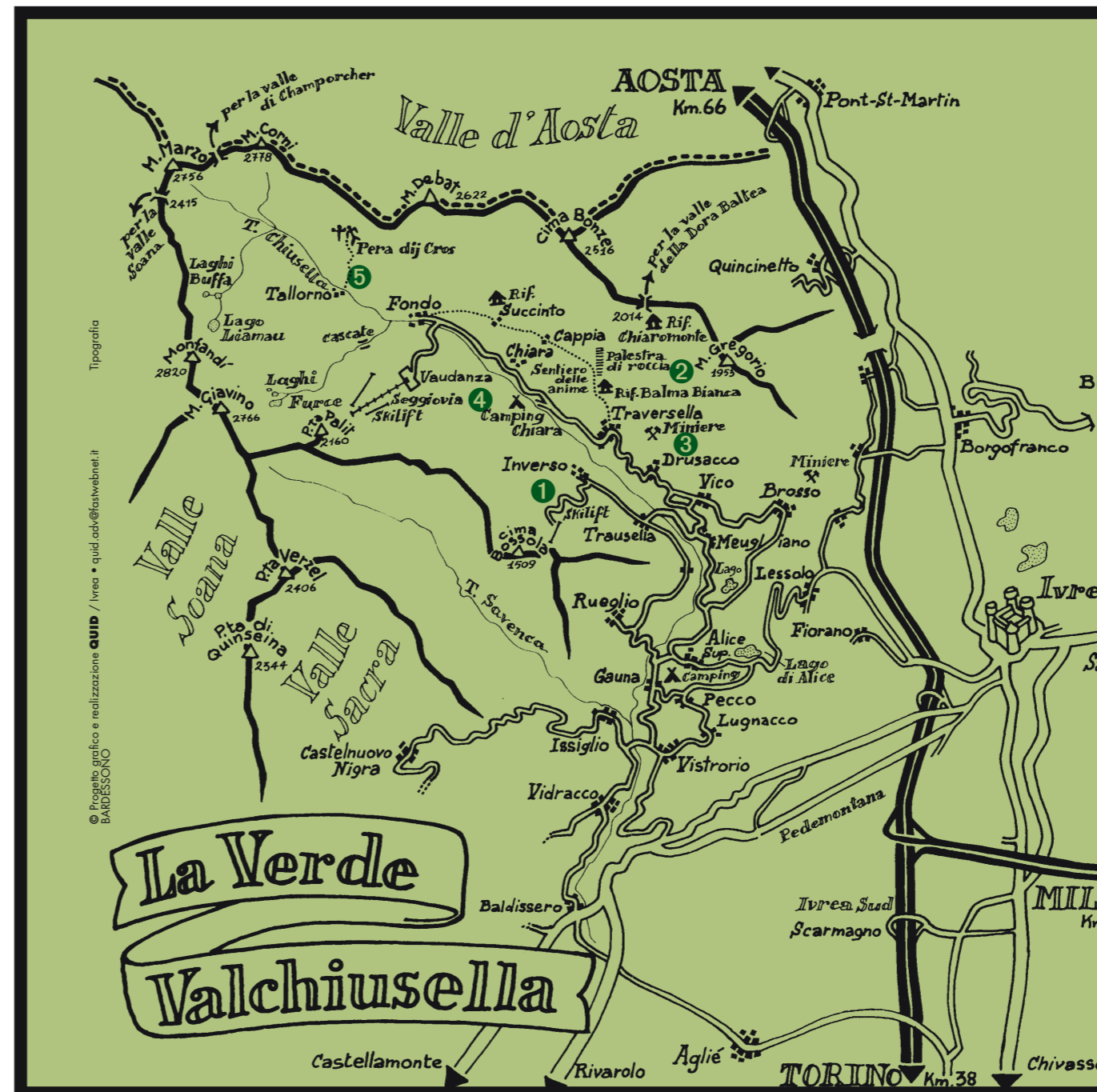
- diffondere e mantenere vivo il patrimonio ambientale
e culturale della Valchiusella;
- sviluppare ed appoggiare le attività di carattere turistico,
escursionistico ed alpinistico della Valle;
- mantenere vivo il legame tra la Valle ed i Valligiani
ovunque emigrati.

Sono aperte le iscrizioni per il 2010: quota associativa Euro 20,00
info@erbedivalchiusella.it www.erbedivalchiusella.it



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

20ª edizione • 2010

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 dei Sabati 1, 8, 15, 22
e 29 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.it
info@erbedivalchiusella.it

SABATO 1 MAGGIO 2010

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA
in località 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, Daniela Oberto, Clara Presbitero, Nella Puglia, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Giampaolo Olivo, Mauro Vaglio
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 di Cronna

•
Toma 'd Trausela all'agliaria ed erba cipollina
Pane nero con lardo e salame alle *erbe dei prati*
Lingua all'*aglio orsino*
Bulmit selvatici all'olio e aceto aromatico
Cotechino e cotiche con *ajucche* e *crusciot*

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

•
Capriolo e polenta con rosti *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 26,00

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 8 MAGGIO 2010

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA
in località ponte delle Folle

ore 14,30 Passeggiata guidata
TRAVERSELLA - CEIVA - TRAVERSELLA

Dal ponte Folle, attraverso gli antichi siti della Miniera ed i sovrastanti declivi ancora coltivati, superato il bosco di Dirole, si giunge alle località Ceiva e Roncole, in un suggestivo ambiente caratterizzato da antichi muri a secco, alla base della palestra di roccia di Traversella. (Tracciato 2)

ore 17,00 Merenda tipica presso Cassinna Ceiva

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

ore 20,00 Cena presso il "RISTORANTE MINIERE"
di TRAVERSELLA

MENU

Medaglioni di trota farcita all'*alchemilla* e *lamio*
su letto di germogli di *tarassaco* all'olio di noci
Castagne al passito di Agliè con burro aromatizzato al *timo serpillio*
Sformatino di *barbabuc* e *ajucche* con crema di "brossa"
Flan di *bistorta* con vellutata all'*aglio orsino*

•
Riso Carnaroli alle *ortiche* e *spingarole*
Triangoli di *borragine* con crema al *crusciot*

•
Filetto di maialino al sesamo su letto di *sangarot*
e *Pignoletto Rosso*

•
Fantasia 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 15 MAGGIO 2010

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA
in località 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 Dursacco 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, Daniela Oberto, Clara Presbitero, Nella Puglia, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Giampaolo Olivo, Mauro Vaglio
Responsabile di gita: Roberto Giacchetto

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

MENU

Aperitivo alla melissa, limonaria e liquirizia

•
Insalata di *bulmit* alla valchiusellese
Porraccio bianco all'erba cipollina e *crescione*
Frittata di *lavertin*
Strudel di *sangarot* e ricotta della Valle
Cotechino con *crusciot*

•
Riso con ortiche, *bistorta* e *crusciot*
Zuppa di *ajucche*

•
Rolata di sanato di cascina Camper con *creste di gallo*
ed *ajucche*
Patate rosolate al *pugnol*

•
Tagliere di tome miste della Valle

•
Gelato alla menta selvatica

•
Vini bianchi e rossi della Casa

•
Caffè

•
Liquore "Anacrella" alle nove erbe

Prezzo fisso Euro 31,00

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 22 MAGGIO 2010

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA
in località 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, Daniela Oberto, Clara Presbitero, Nella Puglia, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Giampaolo Olivo, Mauro Vaglio
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 *crusciot*
insaporito con l'olio di Vialfrè
Galletto con *erba di S. Barbara* e mele piemontesi
Insalatina tiepida di *asparagi selvatici*
con polipo al *pugnol* e pecorino
Flan di *bistorta* con lardo e seppie

•
Risotto con *ajucche* e *salam d patata* del Canavese
Agnolotti di *borragine* ai gamberi

•
Cosciotto al *lavertin* con salsa di *aglio orsino*
Semolino di *erbette dei prati*

•
Semifreddo alla *menta selvatica* con crema di rabarbaro

•
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 29 MAGGIO 2010

ore 14,00 Ritrovo a TRAVERSELLA
in località 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, Daniela Oberto, Clara Presbitero, Nella Puglia, Dominique Tamone, Giuliana Telatin
Magistri d'erbe: Giampaolo Olivo, Mauro Vaglio
Responsabile di gita: Roberto Giacchetto

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

MENU

Aperitivo al *tiglio*, *melissa* e *pugnol*

•
Pane nero con lardo, *aglio orsino* e *timo serpillio*
Uova ripiene con *tarassaco* crudo
Insalata di *patacioi*, *tarassaco* e filetti di sgombrò all'aceto
Mousse di formaggio di Valle con *finocchietto selvatico*
Arista con *crescione ed erba cipollina*
Vol au vent con *scaletta*, *biavetta* e *crusciot*

•
Zuppa di *ajucche*
Minestra di riso e ortiche

•
Bocconcini di vitello con *souette grise*
e *barbabuc* gratinati
Rotolo di sfoglia con mele, *fiori di tarassaco*
e miele di acacia

•
Vini bianchi e rossi della Casa

•
Caffè

•
Liquore "Anacrella" alle nove erbe

Prezzo fisso Euro 31,50

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.