

Alta Val Brembana, due week end tra erbe spontanee e formaggi

written by Redazione
24 Maggio 2017





Due fine settimana per scoprire i sapori, i paesaggi e l'economia montana. L'ottava edizione di Erbe del Casaro, la rassegna dedicata alle erbe spontanee e ai formaggi tipici della Valle Brembana, torna negli undici paesi di Altobrembo sabato 27 maggio, domenica 28 maggio e da venerdì 2 a domenica 4 giugno 2017.



È un'iniziativa diffusa che prevede appuntamenti dedicati a grandi, piccoli, famiglie e giovani, organizzati in maniera puntuale sui territori di Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta, che accompagna alla conoscenza delle tipicità

gastronomiche a base di erbe spontanee e delle eccellenze casearie della Valle Brembana. In programma ci sono visite alle aziende agricole locali, appuntamenti culinari - show cooking, degustazioni, aperitivi -, esposizioni artistiche, escursioni nella natura, corsi di fotografia con esperti, conferenze.

Tra le novità di quest'anno c'è "Il borgo del Casaro e delle sue erbe". Presso l'Antica Segheria Pianetti di Olmo al Brembo, luogo dal fascino antico pronto ad accogliere, informare e viziare i visitatori durante tutta la manifestazione, sono in programma conferenze sulle erbe, aperitivi e pranzi didattici con i produttori, Merende del Casaro, laboratori e giochi per i più piccoli e soprattutto, ogni giorno, saranno presenti a rotazione le aziende agricole del territorio, con i loro prodotti e attività che permetteranno di scoprire e assaporare i sapori della Valle.

Ecco alcuni appuntamenti da non perdere

Sabato 27 maggio

"Le buone erbe spontanee"

Un'esperienza completa per avvicinarsi al mondo delle erbe commestibili: escursione nei prati di Ornica, seguita dalla conferenza sulle erbe spontanee delle valli brembane e per concludere cena itinerante nel caratteristico borgo antico ancora perfettamente conservato.

Venerdì 2 giugno

“Averara tra natura e storia”

L'azienda Soluna e l'Associazione Castanicoltori di Averara organizzano una giornata alla scoperta dei tesori naturali di Averara: i campi con le erbe officinali dell'Azienda di cosmetica naturale Soluna e la selva castanile centenaria in fase di recupero. Per pranzo sarà possibile fare un tuffo in un'autentica osteria del passato allestita appositamente per l'occasione.

Sabato 3 giugno

“Percorso sensoriale degustativo”

A Cusio, un'esperienza unica dove i cinque sensi saranno i protagonisti di un percorso suggestivo, immersi nella natura, ascoltando i suoni dell'ambiente e odorando i profumi di prati e boschi delle montagne brembane; l'esperienza sensoriale potrà essere conclusa al meglio rilassandosi nel prato vicino al piccolo caratteristico mulino e gustando un delizioso pranzo al sacco a km 0, acquistabile direttamente dalle aziende agricole presenti. Nel pomeriggio tantissime altre attività per riscoprire l'antico mulino di Cusio, vederlo in funzione e gustare la “Merenda del Mugnaio” a base di polenta realizzata con farina appena macinata nell'Antico Mulino e formaggio tipico locale.

Domenica 4 giugno

“Benessere con le erbe”

Un'intera giornata a Piazzolo, dedicata alla salute e al benessere attraverso le erbe, per imparare a conoscere quali utilizzare in cucina: riscoprire un'arte antica con il “Laboratorio di pasta fresca e ripiena”, assaporare i doni che ci offre la terra nel “Pranzo con madre natura” pranzo vegetariano e la “Merenda benessere” con i dolci e le tisane naturali. La giornata di Piazzolo

sarà un'esperienza completa per tutta la famiglia: i bambini infatti saranno impegnati per tutta la mattina in attività e giochi, lasciando i genitori liberi di dedicarsi alle numerose esperienze dedicate al benessere e al relax: trattamenti per sportivi, rilassanti, drenanti e decontratturanti, "Iyengar Yoga" per un corpo più flessuoso e mente quieta e ricettiva, "Bagni di Gong" per rigenerare corpo e mente e rilassarsi nella natura con "Meditazione in natura" e "Tai ji quan nel bosco".

I ristoranti dei locali proporranno menù a base di erbe spontanee e formaggi brembani a prezzi convenzionati e i bar promuoveranno gli "Aperitivi del Casaro".

Programma completo e offerte: www.erbedelcasaro.it