28-29 MAGGIO
& DAL 1 AL 5 GIUGNO
EDIZIONE 2016
erbe del casaro
Alla scoperta di Erbe spontanee
e Formaggi Tipici brembani
www.erbedelcasaro.it
VisitBergamo
OROBIE
BELLE PER NATURA
Averara • Cassiglio • Cusio • Mezzoldo • Olmo al Brembo
Ornica • Piazza Brembana • Piazzatorre • Piazzolo • Santa Brigida • Valtorta
altobrembo
VALLE BREMBANA • BERGAMO

Erbe del Casaro:
Autenticità, Qualità e Tradizioni del territorio dell´Alta Val Brembana

Erbe spontanee e formaggi della Val Brembana non sono semplicemente prodotti gastronomici del territorio ma anche ambasciatori della qualità ambientale e della cultura casearia locale. Insieme ai loro sapori avrete modo di scoprire la loro storia: l'impegno e le capacità dei casari e gli impieghi tradizionali delle erbe spontanee di montagna.
Con le iniziative, i menu e gli aperitivi di Erbe del Casaro avrete modo invece di scoprire i sapori di questi prodotti rivisitati in chiave moderna, proposti direttamente dalle aziende agricole o dagli chef di Altobrembo.

#erbedelcasaro2016 #lanaturadelleemozioni #altobrembo

7ª edizione!

Con la collaborazione di:

LOMBARDIA ORIENTALE 2017
REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA

UNIMONT
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

DONNE DI MONTAGNA
ORNICA

SCUOLA INTERNAZIONALE DI SHIATSU
SEDE DI MILANO

CENTRO MUSEALE
SANTA BRIGIDA

Presidio Slow Food

Con il patrocinio di

Turismo Bergamo
COMUNITÀ MONTANA VALLE BREMBANA
Provincia di Bergamo
BIM
ERSAF
Slow Food Valli Orobiche
CAI - SEZIONE ALTA VAL BREMBANA

11 paesi, un grande territorio.

info-point

Presso la struttura dell'Antica Segheria di Olmo al Brembo, lungo la strada provinciale verso il Passo San Marco (prima del bivio per Averara, Santa Brigida e Cusio), troverete l'Infopoint di Erbe del Casaro che sarà aperto nei giorni della rassegna:

SABATO E DOMENICA 28-29 MAGGIO
DA GIOVEDI 2 A DOMENICA 5 GIUGNO
MATTINA: 9,00 – 12,30 – POMERIGGIO: 14,30 – 18,00

PER INFO: 348.18.42.781 - info@altobrembo.it

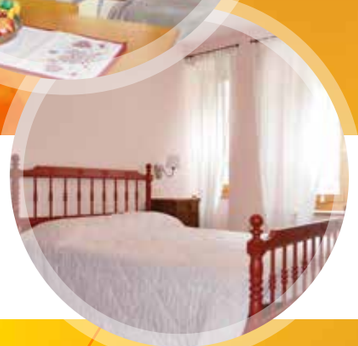
ERBE DEL CASARO È UN'INIZIATIVA ECO-SOSTENIBILE.

Le manifestazioni affiancheranno la tematica del rispetto ambientale in quanto sia i materiali di promozione, sia i materiali utilizzati nell'ambito delle iniziative **sono eco-compatibili.**

Le offerte per vivere Erbe del Casaro a 360°

*"Le Offerte del Casaro": Gli alberghi di Altobrembo vi propongono trattamento in mezza pensione incluso **pernottamento, colazione e un menu di Erbe del Casaro** a partire da € 40 al giorno per persona in camera doppia*

- ***ALBERGO COIRA (Via Muggiasca, 9 SANTA BRIGIDA)***
  Tel. 0345.88285 - igorregazzoni@alice.it
- ***ALBERGO SOLE (Via Bonandrini, 4 MEZZOLDO)***
  Tel. 0345.86011 - albergosole.mezzoldo@virgilio.it
- ***ALBERGO "PIAZZA BREMBANA" (Via B. Belotti, 70 PIAZZA BREMBANA)***
  Tel. 0345.81070 - info@albergopiazzabrembana.com
- ***RIFUGIO "PASSO SAN MARCO" (Loc. La Cola MEZZOLDO)***
  Tel. 0345. 86020 - sanmarco2000@live.it



Case vacanza per week-end e settimane nei paesi di Altobrembo

***Appartamenti** di qualità **per la vostra vacanza** in montagna!*

Scoprite su www.affitti-altobrembo.it l'appartamento che fa al caso vostro

Contattateci per le offerte relative al periodo di "Erbe del Casaro":
a info@altobrembo.it
oppure Tel. 348.1842781

Convegno 28 maggio

SABATO 28 MAGGIO

LOMBARDIA ORIENTALE 2017
REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA

Dalle 10.00 alle 12.30 - Olmo al Brembo, Info-point

Tavola rotonda - PRODOTTI LOCALI E CULTURA DEL TERRITORIO COME ELEMENTI DI ATTRATTIVITÀ TURISTICA

La cultura del cibo e la gastronomia stanno diventando fattori sempre più rilevanti nelle aspettative e nelle motivazioni dei viaggiatori. Questi prodotti alimentari rappresentano una ricca fonte di diversità culturale, economica e sociale in grado di promuovere una destinazione. Il territorio brembano, per anni fucina di progetti legati alla tutela e alla valorizzazione di prodotti locali che ne hanno modificato anche il paesaggio, affronta una riflessione: questi prodotti possono diventare attrattori turistici?

Ci introdurranno a questa riflessione:
*- **Prof. Andrea Macchiavelli** - Docente presso l'Università degli Studi di Bergamo e membro del CeSTIT Centro Studi per il Turismo e l'Interpretazione del Territorio - presentando le novità sul turismo montano, le esigenze e le aspettative di questa tipologia di turisti, introducendoci al tema del food tourism e presentando il Progetto ERG - Lombardia Orientale "Regione Europea della Gastronomia 2017"*
*- **Prof. Renato Ferlinghetti** - Docente presso l'Università degli Studi di Bergamo e membro del Centro Studi sul Territorio "Lelio Pagani" - con una riflessione sull'evoluzione del paesaggio brembano e sui fattori antropici che ne hanno determinato nei secoli le trasformazioni*

Porteranno le loro esperienze di progetti territoriali brembani:
*- **Dott. Davide Torri e Dott.ssa Maria Calegari** - "Progetto Zafferano OLG"*
*- **Sig.ra Maria Angela Gervasoni** - "Progetto Mais Brembano"*
*- **Sig. Mauro Egman** - "Progetto Castanicoltori Averara"*
*- **Dott. Davide Calvi** - Presidente AFAB, Associazione Frutticoltori ed Agricoltori della Valle Brembana*
*- **Dott.ssa Francesca Monaci** - Presidente Consorzio Formai de Mut*
*- **Dott. Andrea Paleni** - Presidente di Altobrembo*

*- **Dibattito finale***

Programma week-end 28-29 maggio

SABATO 28 MAGGIO

Dalle 9.30 alle 11.30 - Santa Brigida, centro museale

MOSTRA FOTOGRAFICA "CARGA MUT - VITA D'ALPEGGIO"

Un'interessante esplorazione sui vari aspetti legati alla vita d'alpeggio, dalla produzione del formaggio alla dimensione culturale e simbolica. Presso il Centro Museale di Santa Brigida in via Carale 13, fino al 19 Giugno, Lunedì e Giovedì 15.30-17.30, Martedì e Sabato 9.30-11.30.

Dalle 15.00 alle 17.00 - Olmo al Brembo, Info-point

LABORATORIO PER BAMBINI "GIOCHIAMO CON LA NATURA"

Intero pomeriggio dedicato ai bambini per guidarli, attraverso il gioco, alla scoperta della natura e alla manipolazione dei suoi elementi. A cura di Pagliaccio Lulù.

Ore 15.00 - Ornica

Le buone erbe spontanee

Le Donne di Montagna di Ornica, in collaborazione con Slow Food Valli Orobiche e con la Dott.ssa Marilisa Molinari fitopatologa di ERSAF Lombardia, vi accompagneranno in un'escursione alla scoperta delle erbe spontanee nei prati di Ornica. Ritrovo alle 15.00 presso l'Ufficio Turistico di Ornica. L'escursione è riservata ai soli partecipanti della cena (vedi ore 19.00). Si consiglia di portare cestini di vimini o borse di tela. Si raccomandano abbigliamento e calzature adatte. Info e prenotazioni: 345.4108538

Dalle 15.00 alle 17.00 - Olmo al Brembo, Sede Alpini

TARASSACO ORO DELLA PRIMAVERA

Preparazione e dimostrazione commentata di confettura al tarassaco a cura di Paolo Frani (Edelweiss – Santa Brigida). A seguire degustazione della confettura preparata, accompagnata da pane cotto in forno a legna ed altre piccole specialità a base di tarassaco. Vasetto di confettura in omaggio a tutti i partecipanti (per portare con voi un dolce ricordo!). Prenotazione entro Venerdì 27 maggio a info@altobrembo.it - 348.1842781. I posti sono limitati.

Dalle 17.00 alle 20.00 - Piazza Brembana, via Roma 33

APERICENA

Presso la Gastronomia Pasticci e Capricci con formaggi ed erbe spontanee. Costo di partecipazione € 5,00. Per info 348.7337106

Ore 18.30 - Ornica

CONFERENZA SULLE ERBE SPONTANEE DELLE NOSTRE VALLI

A cura della Dott.ssa Marilisa Molinari fitopatologa di ERSAF Lombardia

Ore 19.00 - Ornica

CENA ITINERANTE NELL'ANTICO BORGO

In compagnia degli "Alegher di Dossena". Costo di partecipazione € 25,00. Bambini fino a 12 anni € 15,00. Per info e prenotazioni: 345.4108538

Dalle 21.00 - Piazzatorre, Pub L'Oca d'Oro

MENTA PARTY

Party con cocktails a base di mentuccia spontanea e con Dj. Fine serata con gnoccata alle erbe

DOMENICA 29 MAGGIO

Dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.00 - Olmo al Brembo, Info-point

SPAVENTAPASSERI IN MOSTRA

I "guardiani" dei campi di grano e degli orti, frutto della vostra creatività, saranno i protagonisti dell'esposizione presso la suggestiva ex-segheria di Olmo al Brembo.

Dalle 10.30 alle 17.30 - Cusio

Dalla terra alla tavola

Programma:

Dalle 10.30 alle 12.30 - Cusio

PERCORSO SENSORIALE DEGUSTATIVO

Il silenzio della natura, i colori dei fiori, il profumo dei formaggi, la dolcezza delle confetture fatte in casa, la morbidezza delle creme, la voce del sapere... I vostri cinque sensi saranno i protagonisti di un percorso suggestivo tra prato e sottobosco di Cusio. Lungo il percorso che si snoda verso la chiesetta di San Giovanni sarete chiamati ad ascoltare i suoni della natura e ad odorare i profumi che vi circondano. Le aziende di Altobrembo Rurale e i ragazzi del GreenVillage vi accompagneranno in un viaggio sensoriale unico per farvi scoprire e degustare i prodotti tipici locali completamente immersi nella natura incontaminata. Costo di partecipazione al percorso sensoriale, degustativo: € 5,00.

***PIC-NIC DEI 5 SENSI:** Per completare al meglio l'esperienza sensoriale alla partenza potrà essere fornito un sacchetto pic-nic contenente panini e occorrente per il pranzo al sacco; durante il percorso potrete fare la "spesa nel bosco" direttamente dalle Aziende Rurali per poi godervi il pic-nic a Km 0 rilassandovi in un suggestivo prato al termine del percorso. Costo di percorso e pic-nic € 15,00. Si consigliano calzature comode. Per info e prenotazioni: info@altobrembo.it - 348.1842781*

Dalle 14.30 alle 17.30 – Cusio, Zona Mulino

L'ANTICO MULINO E IL PICCOLO MERCATO DEI SAPORI

Dimostrazione di funzionamento dell'Antico Mulino e macina della farina per polenta.

Dalle 14.30 alle 16.30 – Cusio, zona Mulino

CREA IL TUO ORTO

L'Orto Solidale di Ranica vi propone il riciclo di alcuni oggetti, utilizzandoli come strutture per Orti Pensili e piccoli spazi verdi. Scoprirete come abbellire i vostri ambienti quotidiani e quanto sia bello vivere rispettando la natura.

Ore 14.30 Cusio

ALLA SCOPERTA DELLE ERBE SPONTANEE

Passeggiata alla scoperta delle erbe spontanee in compagnia di Andrea Kohlmajerova esperta di erbe spontanee, fitoterapia e massaggi. Ritrovo ore 14.30 presso Chiesa. Costo di partecipazione € 2,00, gratuita con Altobrembo Card. Si raccomandano calzature da escursione. Per info e prenotazioni: info@altobrembo.it - 348.1842781

Ore 16.30 Cusio, zona Mulino

ERBE IN PADELLA

Dimostrazione di cucina con Erbe spontanee e formaggi a cura della Gastronomia "Pasticci & Capricci" di Piazza Brembana.

Ore 17.00 Cusio, zona Mulino

MERENDA DEL MUGNAIO

Merenda a base di polenta realizzata con farina appena macinata nell'Antico Mulino e formaggio tipico locale.

Programma mercoledì e giovedì 1-2 giugno

MERCOLEDÌ 1 GIUGNO

Dalle ore 18.00 - Olmo al Brembo, Info-point

Serata Happy Casaro

Happy hour a base di prodotti della Valle Brembana e vini della bergamasca. L'aperitivo sarà allietato dalle note di THE BÈRGHEMPIPER BAND - Quartetto che unisce le tradizionali melodie del baghèt, l'antica cornamusa orobica, con le sonorità irlandesi e scozzesi. Un viaggio musicale dalle vallate bergamasche alle verdi colline d'Irlanda, dalle highlands scozzesi alle Prealpi Orobie... e ritorno!
Stefania Peretto FLAUTO, Carlo Musitelli BAGHÈT, Maurizio Cefis BOUZOUKI, Francesco Maffeis FISARMONICA

Dalle 10.00 - Piazza Brembana

MERCATINO DI ARTIGIANATO E PRODOTTI TIPICI

Presso il centro di Piazza Brembana.

Ore 11.00 - Piazza Brembana

MOLITURA DEL MAIS

Dimostrazione di molitura del mais e vendita farina a cura dell'associazione Mulino di Baresi.

Dalle 12.00 alle 14.00 - Piazza Brembana

Percorso gastronomico "alla scoperta degli antichi sapori..."

Lungo la via storica di Piazza Brembana vi aspettano una serie di tappe per scoprire e degustare gli antichi sapori della tradizione. Costo di partecipazione: bambini fino a 12 anni: € 5,00, adulti: € 12,00 Per info e prenotazioni ProLoco Piazza Brembana: 034582044 – 333.7333807

GIOVEDÌ 2 GIUGNO

Ore 9.00 - Piazza Brembana

ESCURSIONE GUIDATA LUNGO "IL SENTIERO DEL SOLE"

Escursione guidata con il gruppo Priulas. Ritrovo ore 8.45 presso Pro Loco Piazza Brembana, rientro per ora di pranzo. Si raccomandano calzature da escursione. Costo di partecipazione € 3,00. E' necessaria la prenotazione a ProLoco Piazza Brembana : 0345.82044 – 333.7333807

Dalle 10.00 alle 12.00 - Olmo al Brembo, Info-point

LABORATORIO PER BAMBINI "GIOCHIAMO CON LA NATURA"

Mattinata dedicata ai bambini per guidarli, attraverso il gioco, alla scoperta della natura e alla manipolazione dei suoi elementi. A cura di Stefania Siviero educatrice professionale.

Ore 14.30 - Piazza Brembana

COSTRUIAMO BAMBOLE CON FOGLIE DI MAIS

Laboratorio per bambini e intrattenimento per tutti.

Dalle 15.30 alle 17.30 - Santa Brigida Centro Museale, via Carale 13

MOSTRA "CARGA MUT - VITA D'ALPEGGIO"

Un' interessante esplorazione sui vari aspetti legati alla vita d'alpeggio, dalla produzione del formaggio alla dimensione culturale e simbolica. Presso il Centro Museale di Santa Brigida in via Carale 13, fino al 19 giugno, Lunedì e Giovedì 15.30-17.30, Martedì e Sabato 9.30-11.30

Dalle 17.00 alle 21.00 - Piazza Brembana, via Roma 33

PIADINATA

Piadine artigianali d'asporto con prodotti nostrani alla gastronomia Pasticci e capricci (*impasto fatto a mano senza lievito e senza grassi.). E' gradita la prenotazione a 348.7337106*

Ore 17.30 - Santa Brigida Centro Museale, via Carale 13

PRESENTAZIONE "MOSTRA CARGA MUT"

Il curatore Prof. Michele Corti - Ruralista, insieme al Dott. Agr. Stefano d'Adda e con il contributo del Consorzio Formai de Mut ci introducono alla scoperta dei segreti della vita d'alpeggio. Aperitivo finale con assaggio del Formai de Mut D.O.P. dell'Alta Val Brembana.

Ore 20.30 - Piazza Brembana

SPETTACOLO DI DANZA

Presso Cineteatro di Piazza Brembana.

Programma week-end 3-4-5 giugno

VENERDÌ 3 GIUGNO

Dalle 14.30 alle 17.30 - Olmo al Brembo

AZIENDE APERTE: MONDOASINO SI PRESENTA

Visita all'azienda agricola, degustazione delle specialità preparate con latte d'asina come biscotti, crema alla nocciola e liquore. Presentazione della linea cosmetica Via Lattea realizzata con latte d'asina. Durante il pomeriggio sono previste attività con gli asinelli. Per info e prenotazioni: info@altobrembo.it - 348.1842781

Dalle 18.00 - Piazza Brembana, via Roma 33

PIZZA PAZZA

La Gastronomia Pasticci e capricci vi propone pizze al trancio d'asporto a base di formaggi e erbe spontanee con impasto a lunga lievitazione. E' gradita la prenotazione 348.7337106

Ore 20.45 – Cassiglio, Comune

RICONOSCERE LE ERBE SPONTANEE DELLE OROBIE

Serata di presentazione a cura del Dott. Luca Giupponi, botanico-naturali dell'Università della Montagna di Edolo

SABATO 4 GIUGNO

Ore 8.30 - Mezzoldo

ESCURSIONE "SULLE TRACCE DELLA GRANDE GUERRA"

Camminata alla scoperta delle trincee della Linea Cadorna - Passo Verrobbio accompagnati dagli accompagnatori-informatori del Parco delle Orobie Bergamasche. Ritrovo alle ore 8.30 presso l'Info-point di Olmo al Brembo. Sono necessarie calzature e abbigliamento da escursione. Costo € 2,00, gratuita con Altobrembo Card. E' necessaria la prenotazione entro le ore 16.00 di Venerdì 3 Giugno a: info@altobrembo.it - 348.1842781

Dalle 9.30 alle 11.30 - Santa Brigida Centro Museale, via Carale 13

MOSTRA "CARGA MUT - VITA D'ALPEGGIO"

Un'interessante esplorazione sui vari aspetti legati alla vita d'alpeggio, dalla produzione del formaggio alla dimensione culturale e simbolica. Presso il Centro Museale di Santa Brigida in via Carale 13, fino al 19 Giugno, Lunedì e Giovedì 15.30-17.30, Martedì e Sabato 9.30-11.30.

Dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00 - Olmo al Brembo, Info-point

LABORATORIO PER BAMBINI "GIOCHIAMO CON LA NATURA"

Giornata dedicata ai bambini per guidarli, attraverso il gioco, alla scoperta della natura e alla manipolazione dei suoi elementi. A cura di Pagliaccio Lulù.

Dalle 10.00 alle 12.30 - Valtorta

SCOPRIAMO "L'ECOMUSEO SLOW"

Ore 10.00 visita guidata alla Latteria Sociale di Valtorta con degustazione dell'Agrì di Valtorta e dello Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, entrambi Presidio Slow Food. Alle ore 10.45 visita guidata dell'Ecomuseo e le sue strutture (mulino, maglio, segheria e museo etnografico).

Dalle 10.00 alle 17.00 - Camerata Cornello, loc. Bretto

AZIENDE APERTE: SETTIMOCIELO SI PRESENTA

Visita ai frutteti con descrizione delle coltivazioni biologiche dell'azienda, visita al laboratorio di trasformazione dei prodotti con illustrazione delle caratteristiche e proprietà dei disidratati, assaggi gratuiti. Possibilità di acquisto di frutta e verdura in azienda. Prenotazione obbligatoria a: info@ilsettimocielo.com

Ore 14.15 Averara

VISITA GUIDATA ALL'AZIENDA DI COSMETICA NATURALE SOLUNA

Visita ai laboratori e ai campi dell'Azienda Agricola di cosmetica naturale Soluna. Ritrovo alle 14.15 presso l'Info-point di Olmo al Brembo o alle 14.30 in azienda. Si raccomandano calzature sportive.

Dalle 16.00 - Averara

Percorso eno-gastronomico "Formaggi di... Vini"

Percorso di altissima qualità per scoprire e degustare le eccellenze casearie della Valle Brembana in abbinamento ai vini della bergamasca con la presenza di aziende e conconsorzi di produzione. La bontà dei formaggi brembani, la pregevolezza dei vini bergamaschi e una location di grande fascino renderanno il percorso un'esperienza indimenticabile. Possibilità di partenza dalle ore 16.00 alle ore 19.00. Costo di partecipazione: € 16,00. Bambini fino a 12 anni partecipazione gratuita. E' consigliata la prenotazione: info@altobrembo.it 348.1842781

DOMENICA 5 GIUGNO

Dalle 10.00 alle 12.00 - Olmo al Brembo, Info-point

FOTOGRAFIAMO LA NATURA

Introduzione ai segreti della fotografia per imparare a cogliere attimi ed emozioni, a seguire uscita in esterno per mettere in pratica le nozioni apprese. A cura di Marco Caccia fotoreporter della rivista Orobie. I posti sono limitati. Costo di partecipazione € 10,00 (20% di sconto con Altobrembo Card) . Per info e prenotazioni: info@altobrembo.it 348.1842781

Ore 10,30 – Piazzatorre

ALLA SCOPERTA DELLE ERBE SPONTANEE

Passeggiata alla scoperta delle erbe spontanee in compagnia degli esperti dell'Ass. Micologica Bresadola. Ritrovo ore 10,20 presso l'Info-point di Olmo al Brembo. Costo di partecipazione € 2,00, gratuita con Altobrembo Card. Si raccomandano calzature da escursione. Per info e prenotazioni: info@altobrembo.it – 348.1842781

Dalle 9.00 alle 18.00 - Piazzolo, Campo Sportivo

Benessere con le erbe

Salute e benessere in varie declinazioni a contatto con la natura. Programma della giornata:

Dalle 9.30 alle 18.00 - Piazzolo

MERCATINO DEL BENESSERE

Durante tutta la giornata saranno presenti una selezione di aziende che esporranno i loro prodotti legati al benessere e al vivere in armonia con la natura.

Dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 16.30 – Piazzolo

LABORATORIO PER BAMBINI "GIOCHIAMO CON LA NATURA"

Giornata dedicata ai bambini per guidarli, attraverso il gioco, alla scoperta della natura e alla manipolazione dei suoi elementi. La mattina a cura di Giulia Donazelli e il pomeriggio a cura di Stefania Siviero, entrambi educatrici professionali.

Programma domenica 5 giugno

Ore 9.00 - Piazzolo

MUOVERSI: NORDIC WALKING

Escursione accompagnata per tutti coloro che amano muoversi a contatto e in armonia con la natura. La tecnica del Nordic Walking permette di utilizzare l'85% della muscolatura e migliorare la postura. Si raccomandano calzature da escursione e abbigliamento sportivo. Per info e prenotazioni: info@altobrembo.it - 348.1842781

Ore 9.30 - Piazzolo

RIGENERARSI: YOGA

Respirare in modo consapevole nella Natura, attraverso la pratica dello Yoga. Un'ora e mezza di pratica guidata da Fernanda Mainetti, insegnante Yoga, per regalarsi una pausa di piacevole ascolto del proprio respiro, immersi nella natura. Sono richiesti materassino, cuscino e coperta. A cura di Olos.

Dalle 10.30 - Piazzolo

ASSAPORARE: LABORATORIO ESPERIENZIALE DI CUCINA ENERGETICA

Percorso teorico-pratico di tre ore per considerare il cibo anche secondo una visione più sottile. Orietta Beato (naturopata) e Paola Irranca (operatore olistico specializzata in cucina energetica) spiegheranno che ogni alimento porta con sè un'energia capace di nutrire corpo mente e anima, regalandoci un profondo benessere. Costo di partecipazione comprensivo del pranzo preparato durante il laboratorio con materie prime biologiche € 15,00. Per info e prenotazioni: info@altobrembo.it - 348.1842781 I posti sono limitati. A cura di Olos.

Ore 10.00 - Piazzolo

VOLERSI BENE: LABORATORIO IMPARIAMO A FARE IL SAPONE

Dimostrazione di circa due ore per introdurci all'arte della saponificazione e per imparare la tecnica base e le possibili personalizzazioni in base ai propri gusti. In compagnia della blogger Valeria de Checchi (L'angolo di Vali).

Ore 11.00 - Piazzolo

DIVERTIRSI: BIODANZA

Una straordinaria esperienza corporea, avvolta da ritmo e musica, favorirà il contatto con l'innata vitalità di ciascuno, facendo emergere allegria, gioia di vivere e benessere profondo. Si consiglia abbigliamento comodo. Un'ora e mezza di pratica guidata da Giulia Rota fisioterapista e operatore olistico specializzata in Biodanza. A cura di Olos.

Ore 14.30 - Piazzolo

AMARSI: LABORATORIO ESPERIENZIALE FIORI DI BACH

Laboratorio guidato dalla floriterapista Paola Irranca dedicato a tutti coloro desiderano avvicinarsi alla Floriterapia, come metodo olistico di autoguarigione, per imparare a prendersi cura di se stessi in modo semplice e naturale. A cura di Olos.

Dalle 14.30 - Piazzolo

RILASSARSI: SHIATSU

Presentazione della disciplina e possibilità di trattamento short a cura della Scuola Internazionale di Shiatsu, sede di Milano, completamente immersi nella natura. Operatore: Stefano Ricchetti.

Dalle 16.30 - Piazzolo

MERENDA BENESSERE

Possibilità di gustare la merenda del benessere grazie ai prodotti dolci di Mondo Asino e alle tisane dell'Orto Botanico di Carona.

Ore 17,00 – Piazzolo

PREMIAZIONE DEL CONCORSO CREATIVO "COSTRUISCI LO SPAVENTAPASSERI"

Concorso Creativo

Costruisci lo spaventapasseri

*L'obbiettivo del concorso consiste nella creazione di uno **Spaventapasseri** che **si ispiri alla manifestazione di "Erbe del Casaro"**.*
Il concorso desidera coinvolgere chiunque voglia partecipare, in gruppo o singolarmente .

Il Regolamento:

- *Le **dimensioni massime** dovranno essere di 2 metri di larghezza per 2 metri di altezza e non dovrà superare i 25 kg di peso.*
- *Lo Spaventapasseri dovrà avere un **nome**.*
- *La valutazione si baserà anche sui **materiali utilizzati**, in particolare avranno un maggiore punteggio gli Spaventapasseri per cui verranno utilizzati materiali naturali per la struttura e materiali riciclati per ornamenti e abbigliamento.*

Il giudizio si baserà sull'originalità e sui materiali utilizzati, espressione ed estetica, tipicità e coerenza con il tema della manifestazione.
***La partecipazione al concorso è gratuita**, basta consegnare le opere Sabato 28 Maggio presso l'Infopoint di "Erbe del Casaro" a Olmo al Brembo, durante la mattina dalle 9:00 alle 12:30 e il pomeriggio dalle 14:30 e le 18:00.*
(è possibile concordare la consegna anche nei giorni precedenti)
***Le opere verranno esposte** Domenica 29 Maggio presso l'Infopoint di Erbe del Casaro e il 5 Giugno a Piazzolo durante la Giornata del Benessere con **premiazioni** delle tre opere migliori.*

*Per informazioni: **info@altobrembo.it** - **Tel. 3481842781***

Gli aperitivi di Erbe del Casaro

Stuzzicate le prelibatezze locali concedendovi un "Aperitivo di Erbe del Casaro".
Troverete di seguito le attività Altobrembo che vi proporranno con l'aperitivo 3 tra i migliori formaggi della Valle Brembana, stuzzichini a base di erbe spontanee e a scelta un vino della bergamasca o una bevanda a vostra scelta...

BAR GELATERIA ARIZZI
Via Roma, 13 – Olmo al Brembo
Tel. 034587282
Formaggi: Stracchino, Agrì di Valtorta, Branzi
A scelta:
Vino rosso: Valcalepio "Cascina del Bosco" oppure Bonarda Oltrepò Pavese oppure Cabernet
Vino bianco: Prosecco oppure Pinot oppure Lugana
Altro: Aperitivo della Casa oppure aperitivo al Sambuco oppure Hugo

RIFUGIO MADONNA DELLE NEVI
Loc. Ponte dell'Acqua – Mezzoldo
Tel. 034586047
Formaggi: Agrì di valtorta, Stracchino Valligiano, chips di Polenta con fonduta di Branzi
A scelta:
Vino rosso: Valcalepio "Cantina Sociale"
Vino bianco: Valcalepio "Cantina Sociale"
Altro: Aperitivo analcolico

RISTORANTE PIZZERIA RUSTICA
Via Zappata, 2 – Piazzatorre
Tel. 034585155
Formaggi: Branzi, Caprino, Taleggio
A scelta:
Vino rosso: Valcalepio "La Rocchetta"
Vino bianco: Prosecco
Altro: Aperitivo analcolico

PUB L'OCA D'ORO
Via XX Settembre, 12 – Piazzatorre
Tel. 034585054
Formaggi: Formai de Mut dell'Alta Val Brembana, Agrì di Valtorta, Stracchino all'Antica della Valli Orobiche
A scelta:
Vino rosso: Valcalepio "Bonaldi"
Vino bianco: Valcalepio "Bonaldi"
Altro: Aperitivo analcolico

RISTORANTE PIZZERIA PALENI ROSSELLA
Via Colle Maddalena, 1/B – Cusio
Tel.034588007
Formaggi: Formaggio d'Alpe, Mascherpa, Caprino
A scelta:
Vino rosso: "Il Frate" Az. Agr. Castello degli Angeli (Carobbio degli Angeli)
Vino bianco: Prosecco

Aperitivo

Le delizie firmate erbe del casaro

Il gelato

Gustatevi un buon Gelato dai sapori genuini e dai gusti naturali. Troverete squisiti **GELATI AI GUSTI RUCOLA, BASILICO** e **CORNAGÌ** presso
LA GELATERIA ARIZZI Via Roma 13 – OLMO AL BREMBO – Tel.0345.87282

Il pane

Provate la fragranza di un prodotto originale e dal gusto ricercato.
Troverete il **PANE AL PARUCH** presso **IL PANIFICIO RONZONI** Via Donizetti 13. (È consigliata la prenotazione) – Olmo al Brembo – Tel.0345.87034

Non perdete il prossimo appuntamento con i sapori di Altobrembo

fungolandia

Il Fungo, il suo Mondo, i suoi Sapori

Da sabato 3 a domenica 11 settembre

www.fungolandia.it

Abbinamenti di qualità per Erbe del Casaro

Formaggi della valle brembana e vini della bergamasca

I formaggi della Valle Brembana

La Valle Brembana è, per tradizione, terra di grandi formaggi. Frutto del lavoro e della passione dei casari, portano in tavola i sapori e i profumi di un territorio di grande valore. I principali formaggi della Valle Brembana sono:

Denominazioni di Origine Protetta

- BITTO D.O.P.
- FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA D.O.P.
- STRACHITUNT D.O.P.
- TALEGGIO D.O.P.

Presidi Slow Food

- AGRI DI VALTORTA
- BITTO STORICO DELLE VALLI
- STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE

Altri formaggi di particolare valore

- FORMAGGIO BRANZI
- FORMAGGI DI CAPRA DELLA VALLE BREMBANA
- ROCCOLO VALTALEGGIO
- FORMAGGELLA DELLA VALLE BREMBANA

I vini della bergamasca

CONSORZIO TUTELA VALCALEPIO Il vino come passione, emozione, messaggero di una tradizione e di una cultura profondamente radicata nella terra in cui origina, ecco cosa rappresenta il Valcalepio per la bergamasca. Nella stretta fascia collinare che unisce il Lago d'Iseo a quello di Como, si produce il vino di Bergamo, il Valcalepio

Doc nelle sue tipologie:

Valcalepio Rosso D.O.C.: ottenuto da uve Merlot (dal 40 al 75%) e Cabernet Sauvignon (dal 25 al 60%)

Valcalepio Bianco D.O.C.: prodotto con una selezione di uve Chardonnay, Pinot bianco (dal 55 all'80%) e Pinot grigio (dal 45 al 20%)

Valcalepio Moscato Passito D.O.C.: ottenuto da uve Moscato di Scanzo al 100%.

CONSORZIO TUTELA MOSCATO DI SCANZO Il Moscato di Scanzo è un vino prettamente di meditazione, di colore rosso rubino carico, estremamente profumato, speziato, con sapori di prugna, frutti di bosco, rosa canina, salvia sclarea e con retrogusto amarognolo, classico dei moscati. Per disciplinare la coltivazione dei Moscato di Scanzo è consentita solo nella fascia collinare del Comune di Scanzorosciate. Il Moscato di Scanzo è oggi la più piccola DOCG d'Italia, prima ed unica della Provincia di Bergamo , quinta della regione Lombardia.

Altobrembo Summer Card 2016

Summer card
altobrembo
VALLE BREMBANA · BERGAMO www.altobrembo.it

*La Card che vi permetterà di **accedere gratuitamente** alle **escursioni e visite** organizzate da Altobrembo in Erbe del Casaro, Arte e Musica d'Altri Tempi e Fungolandia**

Scoprite anche le agevolazioni nelle attività convenzionate

**escursioni e visite gratuite sono indicate direttamente nei calendari delle iniziative - il costo della Card è di € 5,00.*

Escursioni in natura

Nel Parco Naturale delle Orobie Bergamasche

Boschi, pascoli, paesaggi e cime... tutta la naturalità del Parco delle Orobie Bergamasche da scoprire insieme a Altobrembo.

Le date in programma sono le seguenti:

Domenica 10 luglio - Domenica 31 luglio
Sabato 20 agosto - Domenica 4 settembre

Seguiteci per scoprire i temi delle escursioni
#altobremborurale #lanaturadelleemozioni
www.altobremborurale.it

I menu di erbe del casaro 2016

Lasciatevi catturare dai Sapori di Altobrembo e dall'ottima cucina di Erbe del Casaro.

I RISTORANTI DI ERBE DEL CASARO

Ecco dove troverete menu promozionali a base di erbe spontanee e prodotti locali:

CUSIO

Ristorante "RISTOROBIE"

Ristorante-Pizzeria "PALENI ROSSELLA"

PIAZZATORRE

Ristorante-Pizzeria "RUSTICA"

PIAZZA BREMBANA

Ristorante-Albergo "PIAZZA BREMBANA"

MEZZOLDO

Ristorante-Rifugio "PASSO S. MARCO 2000"

Ristorante-Albergo "SOLE"

SANTA BRIGIDA

Ristorante-Albergo-Pizzeria "COIRA"

Ristorante-Pizzeria "EDELWEISS"

Ristorante-Pizzeria "IL TAGLIERE"

menubimbo

Per i più piccoli...
I ristoranti con questo simbolo offrono un menu-bimbo per bambini comprensivo di:
Primo o secondo + dolce + bibita
Al prezzo di 10,00 euro

Menu a tema

Menu disponibile anche in settimana su prenotazione

Il Tagliere

Santa Brigida
Ristorante - Pizzeria

Via Muggiasca, 3 - Tel. 0345.80001

€ 22,00
(Bevande escluse)
È gradita la prenotazione

menubimbo

Tagliatelle al Paruch oppure Gnocco arrotolato alle verdure con fonduta al formaggio Branzi oppure Zuppa di Riso, Patate e Cornagì
Capriolo in umido con alloro e ginepro e Polenta Taragna oppure Tris vegetariano: Insalata di Tarassaco e Uova, formaggio Monte alla piastra, Crocchette di Luppolo selvatico (Luartis)
Gelato dell'Azienda Agricola Salvini con Mirtilli caramellati
Caffè

Solo la sera: Pizza al Paruch e Branzi, dolce e caffè 15,00 €

Menu disponibile anche in settimana su prenotazione

Passo San Marco 2000

Mezzoldo
Ristorante - Rifugio

Loc. La Cola - Tel. 0345.86020

€ 18,00
(Bevande escluse)
È gradita la prenotazione

menubimbo

Cheesecake salata con frolla e crema Patate di Sparavera e Paruch accompagnato da Lonzino stagionato
Gnocchi di Ricotta e Ortiche al burro di montagna aromatizzato oppure Tagliatelle al Pino mugo con Pancetta Porcini e Bitto oppure Crespella pizzocherina con Fonduta di Monte
Dolce misto spresur

Coira

Santa Brigida
Ristorante - Albergo - Pizzeria

Via Muggiasca, 9 - Tel. 0345.88285

€ 22,00
(Inclusa acqua)
È gradita la prenotazione

menubimbo

Involtini di Bresaola di Cervo con Agrì aromatizzato alle erbe fini + Insalata di Tarassaco + Polpettine di Pane e Ortiche + Uova in camicia con Burro di Malga
Risotto con le morchelle (spugnole) + Raviolo di Mascherpa e Paruch
Magatello affumicato con aghi di pino e purea di strigoli oppure Carpaccio di trota marinata al timo fresco in letto di insalata del nostro orto e pomodoro farcito con erba cipollina
Scarpascia di Mezzoldo + Frollino di Noci con gelato alla Menta
Caffè

Menu a tema

Rustica

Piazzatorre
Ristorante - Pizzeria

Via Zappata, 2 - Tel. 0345.85155

Menu disponibile anche in settimana su prenotazione

€ 22,00
(Bevande escluse)
È gradita la prenotazione

menubimbo

- Sciatt al Formaggio di Monte su letto di Radicchio + Bruschetta all'aglio orsino
- Gnocchetti alle Ortiche in crema di Taleggio + Fettuccine con Cornagi' (Silene)
- Polenta con bocconcini di Selvaggina al ginepro Oppure Tavolozza di formaggi brembani con Polenta
- Torta della casa Oppure Gelato con Menta e scaglie di Cioccolato
- Caffè

Edelweiss

Santa Brigida
Ristorante - Pizzeria

Via Carale, 18 - Tel. 0345.88683

Menu disponibile anche in settimana su prenotazione

€ 20,00
(Bevande escluse)
È gradita la prenotazione

menubimbo

- Roccolo della val Taleggio con confettura ai fiori di dente di leone + Bignè salato alla mousse di Taleggio con sciroppo ai Mirtilli + Salvia, Basilico e Prezzemolo fritti in pastella al Sesamo
- Gnocchi di Patate e Ortiche di nostra produzione alla crema di Stracchino ed Erba Cipollina + Cannelloni con Mascherpa, Paruch e besciamella allo Zafferano
- Stracotto di Manzo alla menabrea ambrata con Polenta + Frittelle di formaggio Santa Brigida al grano saraceno
- Gelato con yogurt di Santa Brigida, Menta e marmellata alle Fragoline di bosco
- Caffè

RistOrobie

Cusio
Ristorante

Loc. Piani dell'Avaro - Tel. 338.8734535 – 333.4752942

Menu disponibile anche in settimana su prenotazione

€ 23,00
(Bevande escluse)
È gradita la prenotazione

menubimbo

- Lonzino al Timo e delizie dell'orto + Salame con fiore di Zucca ripieno all'Agrì + Crostatina di primavera ai Cornagi
- Zuppa d'Orzo al profumo di bosco Oppure Tagliatelle agli Asparagi Selvatici e Speck
- Bauletto ripieno al Paruck e Salsiccia + Polenta Taragna Oppure Fantasia di Formaggi e Tarassaco
- Scrigno con Ricotta e Primule
- Caffè

Menu disponibile anche in settimana su prenotazione

Piazza Brembana

Piazza Brembana
Ristorante - Hotel

Via B. Belotti, 70 - Tel. 0345.81070

€ 30,00
(Bevande incluse)
È gradita la prenotazione

menubimbo

- Tortelli caserecci farciti al pane Saraceno, Cicoria, Ricotta di Montagna spadellati alle Noci, Salvia e Burro di Casera
- Filettino di Maialina farcito alle Erbette spontanee e Lardo agli aromi di bosco accompagnato con Polenta Concia
- Semifreddo alla Menta Piperita
- Caffè

Sole

Mezzoldo
Ristorante - Albergo

Via Bonandrini, 4 - Tel. 0345.86111

€ 25,00
(Acqua inclusa e vino escluso)
È gradita la prenotazione

menubimbo

- Carpaccio di bresaola ,insalata di Tarassaco e bistecca di Formaggio di Casera + Tortino ai Cornagì con fonduta al Taleggio
- I nostri Casoncelli alla bergamasca
- Polenta, Ciareghì (uova al burro) e Paruck spadellato Oppure Bocconcino di Cinghiale alle erbe con Polenta
- Tris dei nostri dessert della casa
- Caffè

Paleni Rossella

Cusio
Ristorante

Via Colle Maddalena 1/B - Tel. 0345.88007

€ 25,00
(Bevande escluse)
È gradita la prenotazione

menubimbo

- Stuzzichini tra mare e natura + Fritturina di Gamberi bianchi e Cornagì + Fiore di Tarassaco impanato con spiedino di Gamberi + Crema di Zucca, erbe aromatiche, Molluschi e pane nero
- Zuppetta ai Cereali, Ortiche e Moscardini + Trofie al Pesto di Ruchetta e Crostacei
- Semifreddo alla Nocciola, frolla al cacao e frutti di bosco

Solo la sera: venite a scoprire le Pizze del Casaro

Curiosi?

Ecco alcuni **punti di interesse** da scoprire sul territorio

Natura

Cassiglio
Lago di Cassiglio

Cusio
Piani dell'Avaro

Mezzoldo
Ponte dell'Acqua
Passo San Marco

Ornica
Val d'Inferno

Piazzatorre
Torcole

Valtorta
Ceresola
Pizzo Tre Signori

Arte

Averara
Affreschi dei Baschenis
Torre della Sapienza

Cassiglio
Danze Macabre

Cusio
Intarsi dei Rovelli
Affreschi dei Baschenis

Mezzoldo
Intarsi dei Rovelli
Opera di Lattanzio da Rimini

Ornica
Affreschi dei Baschenis

Piazzolo
Opera di Carlo Ceresa

Santa Brigida
Baschenis
Santuario Addolorata

Musei

Santa Brigida
Centro Polifunzionale Turistico Museale

Piazza Brembana
Ecomuseo F.lli Calvi

Valtorta
Museo Etnografico

Storia

Averara
Dogana Veneta
Antica Via Porticata
Torri di guardia

Mezzoldo
Trincee
Dogana veneta
Antica Via Priula

Olmo al Brembo
Antiche Via Priula
e Mercatorum

Piazza Brembana
Antiche Via Priula
e Mercatorum

Rurale

Averara
Soluna

Cusio
Mulino di Cusio

Mezzoldo
Borghi di Sparavera,
Scaluggio e Soliva

Olmo al Brembo
Ex Segheria Pianetti

Ornica
Antico Borgo Rurale
Ecomuseo di Ornica

Valtorta
Ecomuseo di Valtorta

Scopri l'

...e per gli sportivi:

Sci Alpino · Sci di fondo · Scialpinismo · Ciaspole · Pattinaggio · Mtb · Escursioni

Come raggiungerci

Questo opuscolo è realizzato con carta ecologica

ERBE DEL CASARO
è un'iniziativa
ALTOBREMBO RURALE
www.altobremborurale.it

Uscita Autostrada A4 Dalmine
oppure Bergamo,
seguire per:
> Valle Brembana > Villa d'Almè
> San Pellegrino Terme
> San Giovanni Bianco
> Piazza Brembana e Passo San Marco

Una volta a Piazza Brembana, seguendo verso Passo San Marco troverete tutte le indicazioni per raggiungere tutti i paesi di Altobrembo.

Fotografie di: Luca Ronzoni (copertina), Sara Paleni

www.erbedelcasaro.it
www.altobrembo.it
info@altobrembo.it

Infopoint di Olmo al Brembo:
Via Roma s.n.
Tel. 0345.87344 - 348.1842781