



“ERBE DEL CASARO”, DUE GIORNI ALLA SCOPERTA DELLE DELIZIE DELLA VAL BREMBANA

30 Maggio 2018 

BERGAMO – La nona edizione di Erbe del Casaro, la rassegna dedicata alle Erbe Spontanee e ai Formaggi tipici della Valle Brembana, vi aspetta negli undici paesi di Altobrembo per due fine settimana da sabato 2 a domenica 10 giugno 2018.

La rassegna prevede numerosi appuntamenti dedicati a grandi, piccoli, famiglie e giovani. Le iniziative verranno organizzate in maniera diffusa sul territorio degli undici comuni di Altobrembo – Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta -, accompagnandovi a scoprire le bellezze di tutti i piccoli paesi di montagna.

Durante le iniziative di Erbe del Casaro sarete guidati alla scoperta delle peculiarità gastronomiche delle erbe spontanee e delle eccellenze casearie della Val Brembana, e avrete la possibilità di entrare in contatto con le tradizioni, la cultura e i saperi del territorio e delle genti che lo vivono, accompagnati da realtà locali e da associazioni a livello nazionale.

Tra gli appuntamenti che arricchiscono il calendario della rassegna si segnalano: visite alle aziende agricole locali per scoprire le attività tradizionali e i loro prodotti, momenti culinari, degustazioni, aperitivi e ancora, escursioni alla scoperta della natura, appuntamenti culturali, conferenze e molto altro.

Nella nona edizione di Erbe del Casaro spiccano alcune iniziative di rilievo, tra cui sabato 2 giugno “Arte e Cultura tra Sapori e Natura”, itinerario guidato dall’antico borgo del Monticello al Santuario dell’Addolorata per scoprire alcuni dei capolavori della rinomata famiglia di frescanti Baschenis.

Seguirà la visita guidata all’Azienda Agricola Salvini con un aperitivo a Km 0; Edizione 2018.

Sabato 2 giugno “Mugnaio per un giorno”, una giornata a stretto contatto con la natura alla scoperta dell’antico mestiere del mugnaio. È prevista la visita guidata per bambini e adulti al mulino e all’essiccatoio di Cusio, accompagnata dal laboratorio dove i bambini potranno realizzare gnomi e fatine con foglie di mais ed altri elementi naturali.

Sabato 2 giugno “Le Buone Erbe Spontanee”, a Ornica le Donne di Montagna, in collaborazione con Slow Food e Ersaf vi accompagneranno in un’escursione alla scoperta



delle erbe spontanee. Seguirà la “Conferenza sulle Erbe Spontanee delle nostre Valli” e la Cena itinerante nell’antico borgo con canti popolari.

Domenica 3 giugno “Benessere con le erbe”, un’intera giornata a Piazzolo, dedicata alla salute e al benessere attraverso le erbe. L’iniziativa di Piazzolo sarà un’esperienza completa per tutta la famiglia: i bambini infatti saranno impegnati in attività e giochi, lasciando i genitori liberi di dedicarsi alle numerose esperienze dedicate al benessere e al relax in natura: Swiss Ball, Shiatzu, stiramento dei meridiani, corso di cosmesi, massaggi, e molte altre attività per tutti.

Sabato 2 e domenica 3 giugno, in concomitanza con Erbe del Casaro si svolgerà “Orobic Bike Fest”, iniziativa dedicata agli appassionati del mondo della bicicletta e non solo. A Piazza Brembana tutti potranno divertirsi e mettersi alla prova ammirando le acrobazie di esperti e acrobati all’interno di un’area attrezzata. Anche i bambini potranno divertirsi con la parete di arrampicata e il percorso di push bike.

Tra le novità troverete l’Orobic Street Food con le Aziende Agricole locali e la pista bike test nell’area Expo.

Sabato 9 giugno: “Do you Agrì?”, percorso esperienziale lungo le vie di Valtorta per scoprire come nasce l’Agrì di Valtorta. La giornata è dedicata non solo alla scoperta del borgo, dell’Ecomuseo e delle sue strutture, ma anche della Latteria Sociale dove nascono l’Agrì e lo Stracchino all’Antica delle Valli Orobiche, entrambi Presidio Slow Food.

Nel corso della giornata inoltre i bambini potranno cimentarsi in laboratori e nella costruzione di giochi in legno della tradizione bergamasca e gli adulti potranno assistere a un corso pratico di erboristeria per imparare a riconoscere le piante medicinali spontanee.

Sabato 9 e domenica 10 giugno a Olmo al Brembo, presso la sede di Altobrembo (ex Segheria Pianetti) vi aspetta “A pranzo e cena con il produttore”, un pasto in compagnia dell’Azienda Agricola Della Fara che vi accompagnerà nella degustazione e illustrazione dei suoi prodotti a base di erbe spontanee. Dalle ore 21,00, di sabato 9 giugno, inoltre potrete partecipare a “Drink Green-Mojito e Tisane”, dove avrete l’occasione di personalizzare i vostri cocktail con erbe particolari e degustare le tisane naturali.

Domenica 10 giugno Il Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana sarà il grande protagonista della giornata. Nel corso dell’ultimo giorno della rassegna adulti e bambini potranno partecipare a laboratori esperienziali all’insolita scoperta delle proprietà dei formaggi.



Nel pomeriggio i bambini potranno partecipare al laboratorio esperienziale “Dal latte al Formaggio”, alla scoperta della nascita del formaggio. I piccoli casari impareranno a produrre il formaggio con le proprie mani e a conoscerne le caratteristiche in un modo del tutto nuovo.

E per concludere la giornata con gusto non potrete perdervi la gustosa “Merenda del Casaro” a base dei migliori formaggi locali. Coccolatevi con le delizie di “Erbe del Casaro” Durante la rassegna i nove ristoranti locali aderenti proporranno Menu a base di Erbe spontanee e Formaggi brembani a prezzi convenzionati e i bar promuoveranno gli “Aperitivi del Casaro” per portare sulla tavola i sapori della tradizione e della cultura della Valle Brembana.

Inoltre, presso la sede di Altobrembo, a Olmo al Brembo, sabato 9 e domenica 10, sarà possibile partecipare all’iniziativa “A Pranzo e cena con il Produttore” degustando piatti cucinati con prodotti a Km 0.