



“ERBE DEL CASARO”, IN ALTA VAL BREMBANA DUE WEEKEND ALL’INSEGNA DEL GUSTO MONTANO

3 Maggio 2019 

BERGAMO – Da sabato 18 a domenica 26 maggio, per due fine settimana, gli undici paesi di Altobrembo ospiteranno la decima edizione di Erbe del Casaro, la rassegna dedicata alle Erbe Spontanee e ai Formaggi tipici della Valle Brembana.

Le iniziative sono diffuse e prevedono numerosi appuntamenti dedicati a grandi, piccoli, famiglie e giovani, organizzati sul territorio degli undici comuni di Altobrembo – Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta -, portando a scoprire le bellezze, i sapori e le tradizioni di tutti i piccoli paesi di montagna.

Durante le iniziative di Erbe del Casaro sarete accompagnati 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, guidati da realtà locali e da associazioni a livello nazionale.

Nei quattro giorni della rassegna saranno organizzate Camminate con gusto che consentiranno di scoprire, nel corso della mattinata in completa autonomia, borghi e scorci incantevoli, degustando prelibatezze della tradizione a chilometro zero sapientemente preparate dai produttori locali in cornici suggestive.

Sabato 18 maggio si potrà scoprire il paese di Santa Brigida, domenica 19 maggio la camminata partirà da Olmo al Brembo e arriverà al caratteristico borgo di Piazzolo percorrendo la storica Via del Ferro, sabato 25 maggio sarà la volta di Mezzoldo e infine domenica 26 maggio sarà possibile visitare il paese di Cusio dove l’ambiente alpino e prealpino si incontrano in paesaggi incantevoli di alto valore paesaggistico e naturalistico.

Durante il pomeriggio invece, per restare a stretto contatto con la natura, sarà possibile partecipare alle Camminate alla raccolta delle Erbe, guidati da specialisti del settore. Sabato 18 maggio Slow Food Valli Orobiche accompagneranno alla scoperta delle erbe spontanee nei dintorni di Valtorta, seguirà un aperitivo caldo presso la Latteria Sociale.

Domenica 19 maggio invece i micologi vi guideranno alla scoperta del mondo delle erbe di Olmo al Brembo; sabato 25 maggio dopo la passeggiata erboristica nei prati di Ornica alla scoperta delle erbe spontanee e di antichi saperi legati alla cultura, alla medicina, agli usi e ai



costumi di una volta, potrete partecipare a un breve dibattito sulle erbe autoctone visionate e gustarvi una deliziosa cena itinerante a base di erbe spontanee nell'antico Borgo Rurale di Ornica.

Infine, domenica 26 maggio sarà possibile scoprire i laboratori e i campi di coltivazione delle erbe officinali dell'Azienda Agricola Soluna di Averara, specializzata in prodotti naturali per la cura del corpo. Seguirà un'introduzione al castagneto e una particolare degustazione di infusi alle erbe accompagnati da dolci alla farina di castagne.

Oltre alle camminate, il primo fine settimana della rassegna sarà dedicato ai Formaggi con una serie di iniziative di spicco: nel corso di entrambe le giornate "Caseifici Aperti", permetterà di conoscere il mondo delle piccole aziende locali, incontrare i caseari, partecipare alle tecniche di caseificazione e scoprire un mondo ricco di tradizioni e storia. Inoltre, sabato 18 maggio il concorso "Il miglior Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop" decreterà, al termine di un'attenta valutazione da parte del Comitato Tecnico Onaf, il miglior formaggio marchio rosso prodotto in Valle.

Seguirà il laboratorio per adulti e bambini "Dal latte al formaggio", volto a far conoscere gli aspetti e le caratteristiche sensoriali del Formai de Mut; i più piccoli inoltre potranno vestire i panni dell'antico casaro dando forma al proprio formaggio. Nel corso del pomeriggio i bambini saranno intrattenuti da allegri pagliacci, maghi e truccabimbi mentre gli adulti potranno partecipare alla degustazione guidata "Assaggiamo il Formai de Mut" per scoprire i migliori formaggi dell'Alta Valle Brembana con le loro caratteristiche uniche.

Sabato 18 maggio presso il Piazzale della Stazione Sab sarà infine possibile partecipare a "Sapori del Casaro", una cena al sapore di erbe e a base di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, seguirà una festa travolgente con musica e animazione. Il secondo fine settimana invece sarà dedicato all'Orto Botanico, presso l'ex segheria di Olmo al Brembo sarà infatti presentata una sapiente ricostruzione ambientale che vi guiderà dal bosco alle erbe officinali, dalle tisane agli infusi preparati con le erbe essiccate. Inoltre un esperto del settore nel corso dell'incontro "La voce del sapere" ci introdurrà al mondo delle erbe ufficiali, alimentari spontanee e alle erbe per tinture e sarà pronto a rispondere alle curiosità dei presenti.

Presso i Piani dell'Avaro di Cusio, immersi nella natura, "Birre in quota" permetterà, sabato 25 maggio, di degustare Birre Artigianali in un percorso gastronomico tra le baite che durante la stagione estiva sono adibite all'alpeggio e che per l'occasione accoglieranno i birrai e le loro specialità. Sul tracciato, per accompagnare al meglio le degustazioni, ci saranno anche prodotti locali della Valle Brembana.



Nei giorni della rassegna i ristoranti locali 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