



erbe del casaro

DAL 26 MAGGIO AL 17 GIUGNO 2012 – www.erbedelcasaro.it

SABATO 26 MAGGIO

9,30-12,30 e 15,00- 18,30 – Info-point di Olmo al Brembo

Mostra fotografica "La gente del Parco"

Ore 15,30 – Mezzoldo, Ristorante Passo San Marco 2000

"IL CONSIGLIO DEL CASER": degustazioni di formaggi con confetture fatte in casa e miele.

Costo di partecipazione € 8,00

Dalle ore 16,00 – Mezzoldo, Centro Storico

"QUANDO IL LEGNO DIVENTA ARTE": percorso dimostrativo di varie tipologie di lavorazione del legno per trasformarlo in oggetti e opere di grande valore. In caso di pioggia c/o Sala Polivalente

Ore 17,30 – Mezzoldo

"VISITA ALLA VECCHIA FATTORIA" con dimostrazioni di attività agricole

Ore 18,30 – Mezzoldo

"APERITIVO IN FATTORIA" a base di prodotti del territorio

Ore 20,30 – Averara

"A CACCIA DEI TESORI DELLA VALLE": caccia al tesoro a squadre per scoprire il territorio divertendosi. Ritrovo sotto l'Antica Via Porticata

DOMENICA 27 MAGGIO

9,30-12,30 e 15,00- 18,30 – Info-point di Olmo al Brembo

Mostra fotografica "La gente del Parco"

Dalle 10,00 alle 18,00 – Averara, Antica Via Porticata

Mercatini di artigianato locale

9,30-12,30 e 15,00- 18,30 – Info-point di Olmo al Brembo

Mostra "ERBE SPONTANEE DELLA VALLE BREMBANA", in collaborazione con l'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo

Ore 10,00 - Ornica

"GIRO NEI PRATI DI ORNICA ALLA SCOPERTA DELLE ERBE SPONTANEE". Ritrovo alle ore 9,30 presso l'ufficio turistico di Ornica, partenza alle ore 10,00. Pranzo alla "Baita della Madonnina" in Val d'Inferno con polenta e piatti tipici. Costo: € 15,00 adulti, € 10,00 bambini. Prenotazione obbligatoria alle "Donne di Montagna" al 345.4108538

Ore 11,00 – Olmo al Brembo, Info-point

"LA BOTTEGA DELL'ERBORISTA": Laboratorio interattivo per bambini con l'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo

Ore 14,30 – Averara, Azienda Soluna

"VISITA ALL'AZIENDA DI COSMETICA NATURALE SOLUNA": Visita ai laboratori e ai campi dell'azienda. Ritrovo all'info-point alle ore 14,15 oppure direttamente all'azienda alle ore 14,30

Ore 16,30 – Olmo al Brembo, Info-point

"DEGUSTAZIONE DI TISANE" e visita alla prima mostra delle erbe spontanee della Val Brembana

Ore 17,00 – Olmo al Brembo, Info-point

"SAPORI DI UNA VOLTA AI GIORNI NOSTRI": 1° appuntamento: antipasti. Corso di cucina per riscoprire le ricette a base di erbe spontanee e formaggi brembani. A cura della Gastronomia "Pasticci...e Capricci"

SABATO 2 GIUGNO

9,30-12,30 e 15,00- 18,30 – Info-point di Olmo al Brembo

Mostra fotografica "La gente del Parco"

Ore 15,00 – Ornica

"LE BUONE ERBE SPONTANEE": giro nei prati con le "Donne di Montagna" di Ornica, un'esperienza dell'olfatto e del gusto praticata con la raccolta delle erbe spontanee. Ritrovo presso l'ufficio turistico di Ornica. Ore 20,00 cena itinerante con erbe spontanee. Prenotazione obbligatoria alle "Donne di Montagna" al 345.4108538

Ore 17,30 – Cusio, Ristorante RistOrobie

"CARPEN'S TIME APERIGUSTO": aperitivo e ricco buffet, con tartine, stuzzichini, torte salate e biscottini preparati con erbe spontanee e fiori montani. Costo di partecipazione: € 7,00 a persona

Ore 18,30 – Ornica

"APERITIVO NEL BORGIO" a base di prodotti del territorio

Dalle ore 20,30 – Piazzatorre, Ristorante Rustica

"LE ERBE NEI DISTILLATI" Dimostrazione con degustazione a cura delle Distillerie Zini

Dalle ore 21,00 – Piazzolo

"SALUTO ALL'ULTIMA LUNA DI PRIMAVERA": suggestivo percorso al chiaro di luna tra i suoni e i ritmi della primavera

DOMENICA 3 GIUGNO

9,30-12,30 e 15,00- 18,30 – Info-point di Olmo al Brembo

Mostra fotografica "La gente del Parco"

Ore 10,30 – Cusio

"QUATTRO PASSI TRA ERBE E FORMAGGI": percorso gastronomico tra prati e baite tipiche assaggiando formaggi della Val Brembana, in compagnia del Dr. Federico Mangili, naturalista dell'Associazione Noi Alpi. Ritrovo alle ore 10,00 presso l'info-point di Olmo oppure alle ore 10,15 al piazzale autorimessa a Cusio. Per info su costi e prenotazioni: www.kairosemotion.it oppure Tel. 333.2858655

Ore 16,00 – Cusio, Centro sportivo

"SAPORI DI UNA VOLTA AI GIORNI NOSTRI": 2° appuntamento: PRIMI.

Corso di cucina per riscoprire le ricette a base di erbe spontanee e formaggi brembani. A cura della Gastronomia "Pasticci...e Capricci"

SABATO 9 GIUGNO

9,30-12,30 e 15,00- 18,30 – Info-point di Olmo al Brembo

Mostra fotografica "La gente del Parco"

Ore 15,00 – Cusio, Ristorante Monte Avaro

"CORSO DI CUCINA": un pomeriggio nella cucina del nostro ristorante per imparare a cucinare piatti genuini e gustosi con le erbe e i formaggi della Valle Brembana. Al termine del pomeriggio, aperitivo con assaggio dei piatti realizzati. Indispensabile la prenotazione. Costi: € 20,00 a persona / € 30,00 a coppia. Possibilità di abbinare al corso una cena tipica, pernottamento e colazione al costo di € 60,00 a persona / € 100,00 a coppia

Ore 15,30 – Valtorta, centro paese

"IN VIAGGIO CON LA MUCCA CAROLINA": Laboratorio creativo-didattico per bambini in preparazione della transumanza. Per l'occasione verranno attivate tutte le strutture dell'Ecomuseo Alta Val Brembana

Ore 17,30 – Valtorta

"L'ARTE DELLA TRANSUMANZA": alla riscoperta di un'antica attività tradizionale

Ore 18,30 – Valtorta, Segheria dell'ecomuseo

"APERITIVO ALL'ECOMUSEO" a base di prodotti del territorio

Ore 21,00 – Cassiglio, campo sportivo

"AIKIDO: IL SENTIERO VERSO L'ARMONIA DEL NOSTRO SPIRITO": Esperienza teorico-pratica con una donna Samurai: alla scoperta dell'antica arte marziale dell'Aikido. Difesa e attacco nella relazione con l'altro. A cura del Centro Olos di S.Pellegrino Terme. In caso di pioggia c/o struttura coperta centro sportivo.

DOMENICA 10 GIUGNO

9,30-12,30 e 15,00- 18,30 – Info-point di Olmo al Brembo

Mostra fotografica "La gente del Parco"

Ore 10,00 – Piazzatorre

"ALLA RICERCA DEI FIORI DI BACH IN VAL BREMBANA": Escursione guidata tra le Prealpi Orobie alla ricerca dei fiori di Bach che fioriscono tra maggio e giugno, raccolta dei fiori e dell'acqua di sorgente e preparazione dell'essenza del fiore attraverso il metodo della solarizzazione. A cura del Centro Olos di S.Pellegrino Terme. Ritrovo alle ore 10,00 presso l'Anfiteatro in centro a Piazzatorre

Ore 15,00 – Piazzatorre

"DANZA DEL FIORE DI BACH" e distribuzione dell'essenza ai partecipanti. Ritrovo alle ore 14,45 presso l'Anfiteatro in centro a Piazzatorre

Ore 16,30 – Olmo al Brembo, Info-point

"SAPORI DI UNA VOLTA AI GIORNI NOSTRI": 3° appuntamento: SECONDI.

Corso di cucina per riscoprire le ricette a base di erbe spontanee e formaggi brembani. A cura della Gastronomia "Pasticci...e Capricci"

Ore 16,30 – Cusio, Ristorante RistOrobie

"LA TAVOLOZZA DEI SAPORI": assaggi di diversi tipi di formaggi della Valle Brembana accompagnati da ottime marmellate e salse prodotte dall' Azienda Settimo Cielo di Camerata Cornello. Costo di partecipazione: € 7,00 a persona

SABATO 16 GIUGNO

9,30-12,30 e 15,00- 18,30 – Info-point di Olmo al Brembo

Mostra fotografica "La gente del Parco"

Dalle 15,00 alle 22,30 – Piazza Brembana, centro paese

Mercatini di artigianato locale

Ore 10,00

"VISITA IN ALPEGGIO": Visita a uno dei numerosi alpeggi della Val Brembana. Ritrovo all'Info-point di Olmo al Brembo

Dalle ore 15,00 – Piazza Brembana, centro paese

"FESTA DI INIZIO ESTATE": Prodotti e produttori in piazza. Mercatini di artigianato locale, dimostrazioni di preparazione di prodotti tipici locali e animazione per bambini

Ore 16,00 – Mezzoldo, Ristorante Passo San Marco 2000

"LA MERENDA DELLA NONNA": Merenda con Latte d'alpeggio con torte e biscotti fatti in casa. Possibilità di dolci per celiaci. Costo di partecipazione: € 5,00 a persona

Ore 18,00 – Piazza Brembana, centro paese

“PREMIAZIONE DEL CONCORSO DI TORTE SALATE” e aperitivo per tutti. In caso di maltempo presso Sala Polivalente della Biblioteca

Dalle ore 21,00 – Piazza Brembana, centro paese

“CHEESE PARK”: mettiamo i formaggi in gioco. Serata per adulti e bambini

DOMENICA 17 GIUGNO

9,30-12,30 e 15,00- 18,30 – Info-point di Olmo al Brembo

Mostra fotografica “La gente del Parco”

Dalle 10,00 alle 18,00 – Santa Brigida, campo della chiesa

Mercatini di artigianato locale

Dalle 10,00 alle 17,30 – Santa Brigida, Sala polivalente

“1° SALONE DEI FORMAGGI BREMBANI”: esposizione, assaggi e vendita dei migliori formaggi della Valle Brembana a cura dei diretti produttori. Chiusura alle ore 17,30

Ore 11,00 – Santa Brigida, Az.agricola Salvini

“VISITA ALL’AZIENDA AGRICOLA E TOILETTATURA DEI BOVINI”: visita all’az.agricola Salvini e dimostrazione di tolettatura e mascalcia dei bovini. Ritrovo alle ore 10,30 presso la Sala polivalente di Santa Brigida oppure alle 11,00 presso l’azienda agricola

Dalle 14,30 alle 16,00 – Santa Brigida, Sala polivalente

“IL RE DEI FORMAGGI BREMBANI”: il pubblico verrà chiamato ad assaggiare i vari tipi di formaggio e votare il suo preferito

Dalle ore 14,30 – Santa Brigida, campo della chiesa

“ANIMAZIONE PER BAMBINI”

Ore 16,00 – Santa Brigida

“DEGUSTAZIONE GUIDATA DI FORMAGGI DELLA VAL BREMBANA” in collaborazione con la Dr.ssa Grazia Mercalli, maestro assaggiatore ONAF

Ore 16,30 – Santa Brigida, Sala polivalente

“SAPORI DI UNA VOLTA AI GIORNI NOSTRI”: 4° appuntamento: DOLCI.

Corso di cucina per riscoprire le ricette a base di erbe spontanee e formaggi brembani. A cura della Gastronomia “Pasticci...e Capricci”

Ore 17,30 – Santa Brigida, Sala polivalente

“CHIUSURA DEL SALONE DEI FORMAGGI BREMBANI E DI ERBE DEL CASARO 2012”

Menu e proposte dell’iniziativa sono presenti su www.erbedelcasaro.it

Per informazioni sulle iniziative: Tel. 348.4880311 oppure 333.2858655



Evento organizzato da:

Altobrembo

www.altobrembo.it

info@altobrembo.it

Tel. 348.4880311

In collaborazione con:



www.kairosemotion.it