Prima edizione Festival delle erbe spontanee
Programma del 20 e 21 maggio 2017

Il 20 e 21 maggio 2017 si terrà in Valposchiavo la prima edizione del Festival delle erbe spontanee. La manifestazione, aperta a tutti, propone un programma ricco e interessante sotto molteplici aspetti (gastronomico, culturale, conoscitivo e d'intrattenimento) e si svolgerà in un clima di festa. Il piccolo villaggio di Cantone nei pressi di Le Prese sarà il luogo nevralgico della manifestazione dedicata alle erbe e ai frutti selvatici.

Invitiamo quindi a leggere il programma dettagliato della manifestazione nella speranza che sia di vostro gradimento e che vi possa incuriosire.

Programma

Sabato 20 maggio 2017 – Loc. Cantone

14.30
Meret Bissegger e le erbe: esperienze culinarie, formative, editoriali
Il volume *La mia cucina con le piante selvatiche* ha avuto e ha tuttora un notevole successo editoriale, inaspettato anche da parte della stessa autrice, Meret Bissegger, invitata all'incontro pubblico, organizzato dalla Pro Grigioni Italiano e aperto a tutti gli interessati. Sarà l'occasione per ascoltare una delle cuoche di cucina naturale più famose della Svizzera che racconterà delle sue pubblicazioni, del suo rapporto con le piante spontanee e coltivate, nonché dei progetti realizzati e futuri di Casa Merogusto.

16.00
Visite guidate alla scoperta delle erbe
Nei prati nelle vicinanze del Canton si andrà alla scoperta delle erbe spontanee. Con grande sorpresa, attraverso l'occhio e la spiegazione delle nostre guide, i partecipanti potranno farsi un'idea della grande varietà di erbe che cresce spontaneamente ed essere informati sulle loro caratteristiche e la loro versatilità gastronomica. Le visite saranno sia in italiano che in tedesco.

17.30
Aperitivo a base di erbe spontanee con prodotti Presidio Slow Food Svizzera
Protagonisti in tavola di questo aperitivo saranno i sapori e i colori delle erbe selvatiche abbinati alle qualità autentiche a livello territoriale dei prodotti Slow Food Svizzera. Dunque, Furmagin da cion (Valposchiavo), Mascarplin (Bregaglia), Farina bòna (Ticino) e Carne essiccata (Coira) saranno i prodotti presentati attraverso i fantasiosi e gustosissimi stuzzichini preparati dalla cuoca Mariagrazia Marchesi (Arvensis) e accompagnati da bevande alcoliche e analcoliche aromatizzate con le erbe.

- Visita guidata e aperitivo sono su prenotazione: CHF 20.-

Sabato sera

Cene nei ristoranti della Valposchiavo
Dopo l'aperitivo al Cantone, il programma prosegue nei ristoranti della valle che aderiscono alla manifestazione. Essi proporranno menù sia originali che tradizionali realizzati con le erbe selvatiche.

Qui la lista dei ristoranti partecipanti:

- Agriturismo Miravalle, Brusio
- Albergo Lardi, Le Prese
- Albergo Sport Raselli, Le Prese
- Albergo Le Prese, Le Prese
- Albergo La Romantica, Le Prese
- Albergo Croce Bianca, Poschiavo
- Hotel Biobistro Semadeni, Poschiavo
- Hostaria del Borgo, Poschiavo
- Ristorante Motrice, Poschiavo

Il prezzo delle cene non è incluso nel biglietto del programma intero. Il prezzo di ogni menù è di pertinenza di ogni singolo ristorante.

Domenica 21 maggio – Loc. Cantone

10.00
Apertura della fiera
Quasi ottanta tipi di prodotti esposti e in vendita presso le bancarelle della fiera. Si va dall'olio d'iperico e dalla pomata di resina di larice (largù), tradizionali rimedi officinali, ai liquori e alle grappe aromatizzate con le erbe, arrivando a formaggi, carni, dolci, con ingredienti raccolti nei prati e nei boschi della valle. E inoltre, gioielli con fiori veri, fermacapelli, cuscini con trucioli di cembro, libri, ecc.. Non mancheranno le sorprese. Alcune postazioni sono assegnate ad esperti che spiegheranno ai visitatori gli utilizzi di alcune piante specifiche.

11.00
Presentazione percorso olfattivo
Riconoscere le erbe attraverso il profumo. Questo lo scopo del percorso olfattivo che sarà realizzato su un grande tavolo, dove diverse qualità di erbe saranno esposte in maniera che possano essere distinte con l'olfatto.

11.30 e 14.00
Presentazione pannello multisensoriale - Dalle orticole alle selvatiche
Il lavoro, realizzato dalle scuole comunali di Poschiavo, che ha coinvolto classi della scuola dell'infanzia, delle elementari e delle superiori, presenta diverse specie selvatiche sotto forma di schede botaniche e, appena raccolte, in ciotole d'argilla. In questa maniera l'ospite può annusare e assaggiare le erbe proposte riuscendo a scoprirne anche il sapore. A colpo d'occhio, inoltre, si potranno osservare le orticole e le selvatiche che fanno parte della stessa famiglia botanica.

11.30 – 15.00
Intrattenimento per bambini: giochiamo con la natura
Il Gruppo Gioco Valposchiavo e la Scuola dell'infanzia di Poschiavo organizzano diversi intrattenimenti ludici per bambini dai 3 agli 8 anni: la "cucina con le streghe" e la preparazione delle "tartine magiche"con le erbette, l'angolo delle storie sulle erbe spontanee, oltre a diverse proposte di giochi e attività creative con fiori e foglie.

12.00
Pranzo con menù a base di erbe selvatiche
Servito su tavolette di legno, il pranzo sarà tutto a base di erbe selvatiche. La cucina di Mariagrazia Marchesi (Arvensis), in collaborazione con la Macelleria Scalino, dimostrerà come si possa realizzare un menù completo con le erbe appena raccolte.
Ecco il menù:

- Insalata di campo con tortina alle erbe spontanee
- Erboz con bratwurst alle ortiche e hamburger alle erbe aromatiche di campo
- Torta al tarassaco

Compresa acqua naturale e acqua con sciroppo di sambuco.
Il pranzo costa CHF 35.- , mentre il pranzo ridotto per bambini è di cHF 20.- . Le altre consumazioni (birra al sambuco e alla menta, vino, caffè, sorbetto alle erbe) sono considerate extra.

14.30
Presentazione «I vantaggi della biodiversità»
L'Ufficio cantonale per la Natura e l'Ambiente dei Grigioni sostiene il progetto «I vantaggi della biodiversità». Durante la giornata di domenica uno stand sarà dedicato a due esperti che parleranno di biodiversità. Cos'è? Come funziona? Perché è utile per l'ambiente? Il progetto prevede anche la scelta da parte dei visitatori del proprio "sacchettino biodiversità", all'interno del quale si trova il *flureit* della Valposchiavo, ossia i semi del fieno raccolto nelle stalle, semi di vita per nuovi terreni. All'iniziativa si potranno vincere dei premi: prodotti della fiera e buoni di diverso genere.

15.30
Sfilata di moda e acconciature per grandi e piccini con accessori naturali
La sfilata, organizzata da HairWellness ed Althea Flower, integrerà i lavori dei diversi espositori e mostrerà come le persone possano sposarsi esteticamente con prodotti della natura e manufatti creati da essa. Lasciatevi sorprendere!

Prenotazioni biglietti

Visita guidata e aperitivo: CHF 20.-
Pranzo: CHF 35.-
Pranzo ridotto per bambini: CHF 20.-
Programma intero: CHF 50.-

Il pranzo non è esclusivamente su prenotazione. Chi prenota, ha il posto riservato. A chi arriva senza prenotazione, non si garantisce il pasto.
Per le prenotazioni rivolgersi all'**Ente Turistico Valposchiavo: T +41 (0)81 844 05 71**
Email: info@valposchiavo.ch . Si possono ritirare i biglietti durante gli orari d'ufficio dell'ETV fino a giovedì 18 maggio.

La manifestazione si svolgerà anche in caso di cattivo tempo.

Pacchetti vacanza
L'Ente Turistico Valposchiavo ha realizzato un pacchetto turistico che comprende: due pernottamenti in camera doppia in albergo, il programma intero del Festival, il libro *Guida alle piante officinali della Valposchiavo*, tassa di soggiorno, Valposchiavo All Inclusive Guest Card solo negli alberghi partner. L'offerta vacanza è suddivisa in diverse categorie a partire da CHF 259. Per informazioni visita il sito web: http://www.valposchiavo.ch/it/proposte/pacchetti-vacanza.

Come raggiungerci
La manifestazione si tiene a Cantone nei pressi di Le Prese in Valposchiavo. Il parcheggio per le macchine è in zona Botul. Arrivati a Le Prese, si seguono le indicazioni per Cantone e di seguito per il parcheggio adibito per il Festival.
Consigliamo di arrivare al Festival con i mezzi pubblici. Dalla stazione della Ferrovia retica di Le Prese, seguendo il sentiero panoramico lungo il lago, il Cantone dista 15 minuti a piedi. Il tracciato da percorrere sarà segnalato.
Sarà anche attivo il servizio bus a chiamata Publicar Valposchiavo sulla tratta Sfazù-Campocologno. Telefonando al numero gratuito 0800 125 125, almeno con un'ora d'anticipo rispetto all'orario desiderato, potete prenotare il vostro spostamento con il bus. Il servizio è attivo dalle 8 alle 18. Eccezionalmente per il Festival, il giorno sabato 20 maggio, il servizio rimane disponibile fino alle ore 19. La fermata è nei pressi di Cantone.
Tuttavia, visto che il festival sposa la causa ecologica, invitiamo i poschiavini a raggiungerci a Le Prese a piedi o in bici.

Il **Festival delle erbe spontanee** è una manifestazione in collaborazione con Ente Turistico Valposchiavo, Pro Grigioni Italiano, Arvensis, Scuole comunali di Poschiavo, Gruppo Gioco Valposchiavo, Famiglia Elmo e Claudia Zanetti-Lazzarini, Hairwellness e Althea Flower.

Principali sponsor

Ente Turistico Valposchiavo, Ufficio per la Natura e l'Ambiente dei Grigioni, Promozione della Cultura Comune di Poschiavo, Pro Natura Graubünden, Slow Food Südbünden e Lions Club Poschiavo.

Gruppo organizzativo
Festival delle erbe spontanee