



con il patrocinio della Città di Asiago



Slow Food®

Altopiano 8 Comuni - 8 Komoinen

Organizza ad ASIAGO

DALL'1 AL 2 GIUGNO 2014

LA FESTA DELLE ERBE DI MONTAGNA

PROGRAMMA

DOMENICA 1 GIUGNO 2014:

- ore 9,30 - "Andar per erbe": escursione guidata alla scoperta delle piante medicinali ed aromatiche del nostro territorio con l'erborista Antonio Cantele. Durata: 3 ore circa.

Ritrovo in piazza a Lusiana.

- ore 13 - Pranzo a base di erbe selvatiche e prodotti tipici del territorio presso il Ristorante Alla Rosa di Velo di Lusiana con l'erborista Antonio Cantele. (euro 30). Per prenotazioni telefonare allo 0424/406001.
- ore 16 - Degustazione guidata dei formaggi dell'Altopiano con abbinamento vini a cura della Condotta Slow Food Altopiano 8 Comuni - 8 Komoinen in piazza ad Asiago. Seguirà una breve conferenza sulle grappe ed i liquori di erbe.
- Mercato in piazza ad Asiago** durante tutta la giornata con i prodotti agricoli, allestito dalla Coldiretti.
- ore 18 - Proiezione del documentario "Lo spirito libero del bosco" di Enrico Costanzo al Cinema Lux. Seguirà dibattito con il regista Ermanno Olmi e gli ideatori del documentario. Ingresso libero.
- ore 20,30 - Cena a base di erbe selvatiche e prodotti tipici del territorio presso l'Albergo Paradiso con l'erborista Antonio Cantele ed Ermanno Olmi (euro 35). Per prenotazioni telefonare allo 0424/462660.



LUNEDÌ 2 GIUGNO 2014:

- ore 9 - Corso di cucina con le erbe di primavera presso la Scuola Alberghiera. Per prenotazioni telefonare al 349/8430948 (euro 30) - massimo 15 persone. Durata: 3 ore circa.
- ore 10 - Convegno presso l'Hotel La Baitina al Kaberlaba dal titolo: "Le erbe spontanee in cucina e l'orto familiare". Dopo il saluto delle Autorità interverranno: Roberto Burdese, Presidente nazionale Slow Food, Ermanno Olmi, Antonio Cantele, Tiziano Fantinel del gruppo "Coltivare condividendo" e Giorgio Rigoni, ex Professore dell'Istituto Agrario di Bassano.
- ore 13 - Pranzo a base di erbe selvatiche e prodotti tipici del territorio con i relatori presso l'Hotel La Baitina (euro 35). Per prenotazioni telefonare allo 0424/462149.
- ore 16 - Visita guidata all'orto dei semplici, al frutteto delle vecchie varietà di mele e pere in Via Busa 106 con Antonio Cantele. Durata: 2 ore circa. Iscrizioni (euro 5) e ritrovo in Via Busa 106 ad Asiago.



RISTORANTI CHE ADERISCONO ALL'INIZIATIVA:

- Baita Prunno - Asiago tel. 338/1590657
- Ristorante Hotel La Baitina - Asiago tel. 0424/462149
- Ristorante St. Hubertus - Asiago tel. 0424/462659
- Albergo Paradiso - Asiago tel. 0424/462660
- Ristorante Campomezzavia - Asiago tel. 0424/700189
- Ristorante alla Vecchia Stazione Canove di Roana tel. 0424/692009
- Albergo Ristorante Belvedere - Cesuna tel. 0424/67000
- Ristorante Milleluci - Conco tel. 0424/709433
- Ristorante Alpi - Foza tel. 0424/698092
- Rifugio Campomuletto - Gallio tel. 348/3162529
- Ristorante Stella Alpina - Roana tel. 0424/454049
- Ristorante Alla Rosa - Velo di Lusiana tel. 0424/406001

INTERVERRANNO

Roberto Burdese

Ermanno Olmi



Per informazioni all'evento: 0424/463346 oppure via mail lisacantele.slowfood8@yahoo.it

In collaborazione con:

Comune di Asiago - CONFCOMMERCIO mandamento di Asiago - Gruppo Ristoratori dell'Altopiano di Asiago
Coldiretti Asiago e Vicenza - Consorzio Tutela Formaggio Asiago



Banca
Popolare di Vicenza

