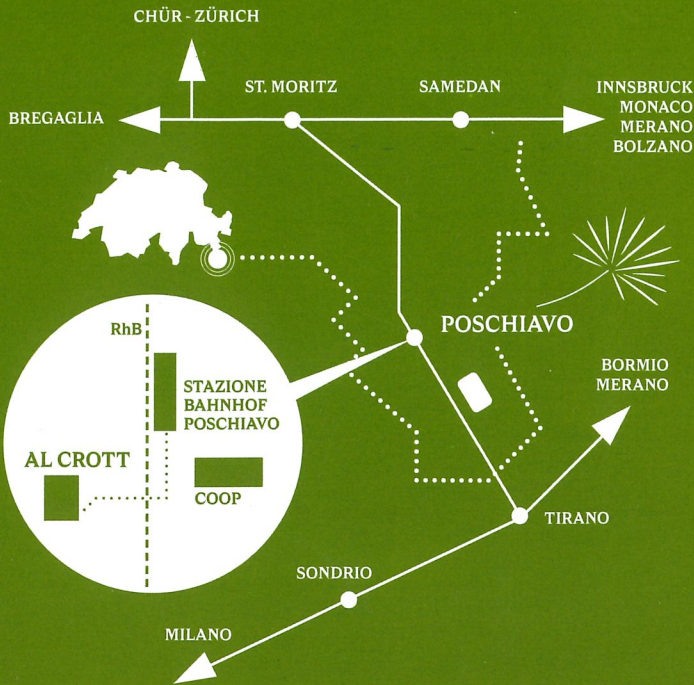


Il Festival si svolge anche in caso di cattivo tempo.
Das Festival findet bei jeder Witterung statt.



PROGRAMMA PROGRAMM

Poschiavo Al Crott
24-25-26.05.2024

FESTIVAL DELLE ERBE SPONTANEE

WILD- KRÄUTER FESTIVAL

www.festival-erbe.ch

Per progetti culturali / Für Kulturprojekte

SWISSLOS

PROMOZIONE DELLA CULTURA
CANTONE DEI GRIGIONI



Promozione della cultura
COMUNE DI POSCHIAVO



HOTEL LA ROMANTICA
LE PRESE - VALPOSCHIAVO



Valposchiavo
Regione del Gusto
2024

VENERDÌ 24.05

ORE 20.30
INCONTRO PUBBLICO - NEL MONDO DELL'INCLUSIONE (I)

- Sagra delle Erbacee di Meride (Ticino), con **Mauro Ferrari**
- L'orto inclusivo. Presentazione di un'esperienza agricola rivoluzionaria, con **Pierluigi Zanchi**

SABATO 25.05

ORE 10.00-12.30
LABORATORI:

- **Erbe nella cosmetica naturale**, con Vanessa Gandolfi (I)
- **Crea i tuoi fumi e incensi**, con Odette Cramerì (I)
- **Corso di cesteria** (1ª parte - Riconoscere le piante), con Massimo Pizzatti (I-D) (2ª parte, domenica, costruzione del cesto)
- **Personalizzare i saponi con le erbe**, con Simona Vitali (I-D)
- **Realizzare il dado per brodo con le verdure bio e le erbe spontanee**, con Claudia Klinzing (D)

CHF 25.- per ogni corso (ev. costi materiale da pagare sul posto).

ORE 10.00-12.30
VISITA GUIDATA ALLA SCOPERTA DELLE ERBE con Roberto Vetromile (I) e Milo Bissegger (D)
Prezzo: CHF 25.-

ORE 11.00-12.00
E ORE 13.30-14.30
PUNTO RICONOSCIMENTO ERBE Porta la tua erbaccia e falla riconoscere

ORE 12.30
PRANZO FRUGALE
Minestra di erbe, con pane e formaggio. CHF 15.-

ORE 14.30
FLORARIA Performance musicale in dialogo tra natura, voce ed elettronica con la musicista **Federica Gennai** (entrata libera)

ORE 16.00
DIRITTI E INTELLIGENZA DELLE PIANTE Conferenza con la giornalista scientifica **Alessandra Viola** (I) (entrata libera)

ORE 17.30
APERITIVO A BASE D'ERBE E FIORI Preparato da **Mariagrazia Marchesi e Team** CHF 25.- (compresa bevanda alle erbe; altre consumazioni a pagamento sul posto)

SERA
CENE NEI RISTORANTI DELLA VALPOSCHIAVO con menù a base d'erbe

DOMENICA 26.05

ORE 9.30-12.00
LABORATORI:
- **Corso di cesteria**, con Massimo Pizzatti (2ª parte Costruzione del cesto) (I-D)

- **Fiori di Bach, benessere per bambini**; con Danila Bontadelli (I)

- **Alla scoperta dei licheni e dei muschi**; a cura di Luciano Tei, assaggio finale preparato da Veronica Panzeri (I)

CHF 25.- (ev. costi materiale da pagare sul posto)

ORE 10.00-17.00
MERCATINO CON PRODOTTI A BASE DI PIANTE SELVATICHE

ORE 10.00-17.00
DISTILLAZIONE DI OLII ESSENZIALI a cura di **Cesare Giardini**

ORE 10.00-11.30
VISITE GUIDATE

- **Passeggiata riconoscimento degli alberi**, con Marianne Buser (D)

- **Passeggiata riconoscimento erbe**, con Tine Knauff, Roberto Vetromile, Barbara Galimberti, Claudia Klinzing (I/D)

CHF 15.-

ORE 11.00-15.00
INTRATTENIMENTO PER BAMBINI DAI 3 AI 6 ANNI a cura dei Gruppi gioco Ratin e Pinguin. CHF 5.-

ORE 12.30
PRANZO CON MENÙ A BASE DI ERBE SELVATICHE
In cucina: **Paolo Casanova, Meret Bissegger, Mariagrazia Marchesi e Team** - Saluto del Festival, presentazione menù e dei cuochi. CHF 45.- (incluso acqua ai fiori; escluso vino, birra, succhi, caffè)

ORE 13.30-15.00
PUNTO RICONOSCIMENTO ERBE Porta la tua erbaccia e falla riconoscere

ORE 14.30-16.00
PASSEGGIATA RICONOSCIMENTO ERBE (su richiesta alla cassa, entro le ore 13.00). CHF 15.-

ORE 14.30-16.00
LABORATORI PER BAMBINI E RAGAZZI/E

- **Maga Artemisia & il mandala delle erbe**, con Vanessa Gandolfi (dagli 7 anni) (I)

- **Sfere magiche da bagno**, con Simona Vitali (dai 5 anni) (I-D)
CHF 15.-

DALLE ORE 16.00
MERENDA CON TORTA DI TARASSACO CHF 4.-

NEL POMERIGGIO
INTRATTENIMENTO MUSICALE CON I «TACALÀ»

ORE 17.00
CHIUSURA

FREITAG 24.05.

20.30 UHR
ÖFFENTLICHER VORTRAG- IN DER WELT DER INKLUSION (I)

- Sagra delle Erbacee di Meride (Tessin), con **Mauro Ferrari**
- Der inklusive Gemüsegarten. Präsentation einer revolutionären landwirtschaftlichen Erfahrung, mit **Pierluigi Zanchi** (I)

SAMSTAG 25.05.

10.00-12.30 UHR
WORKSHOPS:

- **Anwendung von Wildpflanzen in der Naturkosmetik**, mit Vanessa Gandolfi (I)
- **Räucher Sticks und Räucherung selber machen**, mit Odette Cramerì (I)
- **Korbflechten** (1. Teil - Pflanzen erkennen) mit Massimo Pizzatti (I-D) (2. Teil, Sonntag, deinen Korb herstellen)
- **Persönliche Seifen mit Kräutern kreieren**, mit Simona Vitali (I-D)
- **Brühwürfel mit Bio-Gemüse und Wildkräutern herstellen**, mit Claudia Klinzing (D)

CHF 25.- (ev. Materialkosten sind vor Ort zu bezahlen)

10.00-12.30 UHR
WILDKRÄUTERFÜHRUNGEN mit Roberto Vetromile (I) und Milo Bissegger (D)
CHF 25.-

11.00-12.00 UND
13.30-14.30 UHR
WILDKRÄUTER-STAND
Fachleute bestimmen deine Wildkräuter

12.30 UHR
EINFACHES MITTAGESSEN
Wildkräutersuppe mit Brot und Käse - CHF 15.-

14.30 UHR
FLORARIA Musikalische Performance mit Pflanzklängen mit der Musikerin **Federica Gennai** (freier Eintritt)

16.00 UHR
DIE RECHTE UND DIE INTELLIGENZ DER PFLANZEN Konferenz mit **Alessandra Viola**, Journalistin der Naturwissenschaft (I) (freier Eintritt)

17.30 UHR
APERITIF MIT WILDKRÄUTERN UND BLUMEN kreiert von **Mariagrazia Marchesi und Team** - CHF 25.- (inkl. Kräutergetränke; andere Getränke sind vor Ort zu bezahlen)

ABEND
ABENDESSEN MIT WILDKRÄUTERMENÜS in den Valposchiavo-Restaurants

SONNTAG 26.05.

9.30-12.00 UHR
WORKSHOPS:

- **Korbflechten** (2. Teil - deinen Korb herstellen), mit Massimo Pizzatti (I-D)
- **Bachblüten, Anwendung bei Kindern**; mit Danila Bontadelli (I)
- **Die Welt der Flechten und Moosen** (I) mit Luciano Tei; Kostprobe vorbereitet von Veronica Panzeri

CHF 25.- (ev. Materialkosten sind vor Ort zu bezahlen)

10.00-17.00 UHR
KLEINER MARKT MIT WILDPFLANZENPRODUKTEN

10.00-17.00 UHR
DESTILLATION VON ÄTHERISCHEN ÖLEN mit **Cesare Giardini**

10.00-11.30 UHR
GEFÜHRTE SPAZIERGÄNGE

- **Bäume erkennen**, mit Marianne Buser (D)
- **Wildkräuter erkennen**, mit Tine Knauff, Barbara Galimberti, Roberto Vetromile, Claudia Klinzing (I-D)

CHF 15.-

11.00-15.00 UHR
UNTERHALTUNG FÜR KINDER VON 3 BIS 6 JAHREN mit den Spielgruppen Ratin und Pinguin. CHF 5.-

12.30 UHR
MITTAGESSEN MIT WILDKRÄUTER-MENÜ
In der Küche: **Paolo Casanova, Meret Bissegger, Mariagrazia Marchesi und Team**
Festivalbegrüßung und Vorstellung des Menüs und der Küche. CHF 45.- (inkl. Blumenwasser; exkl. Wein, Bier, Säfte, Kaffee)

13.30-15.00 UHR
WILDKRÄUTER-STAND
Fachleute bestimmen deine Wildkräuter

14.30-16.00 UHR
WILDKRÄUTERSPAZIERGANG (auf Anfrage, an der Kasse bis 13.00 Uhr)
CHF 15.-

14.30-16.00 UHR
WORKSHOPS FÜR KINDER UND JUGENDLICHE

- **Maga Artemisia und das Mandala der Kräuter**, mit Vanessa Gandolfi, (ab 7 Jahren) (I)

- **Magische Badekugeln**, mit Simona Vitali, (ab 5 Jahren) (I-D)
CHF 15.-

AB 16.00 UHR
Z'VIERI MIT LÖWENZAHN-KUCHEN CHF 4.-

AM NACHMITTAG
MUSIKALISCHE UNTERHALTUNG MIT «TACALÀ»

17.00 UHR
ENDE DER VERANSTALTUNG