



ACCADEMIA DELLE ERBE DI MONTAGNA

Comunicato stampa

IL PRIMO GRANDE EVENTO PUBBLICO

Il Passo che unisce: erbe, sapori e comunità al primo grande raduno dell'Accademia delle Erbe di Montagna

Escursione botanica, aperitivo di erbe alpine e alta cucina di montagna sul Passo Monte Croce Carnico, a poco più di sei mesi dalla fondazione dell'Accademia

Passo Monte Croce Carnico, sabato 1° agosto 2026 — sul valico che da sempre mette in comunicazione due valli e due Paesi, l'Accademia delle Erbe di Montagna ha tenuto il suo primo grande evento pubblico.

Sabato 1° agosto 2026, sul Passo Monte Croce Carnico – il Plöckenpass che da secoli collega la Carnia italiana alla Val Lesach e alla Gailtal austriache – si è svolto il primo grande evento pubblico dell'Accademia delle Erbe di Montagna, fondata ufficialmente il 4 gennaio 2026 per iniziativa di erboriste, chef e narratori del gusto di entrambi i versanti alpini. L'appuntamento, che ha riunito quaranta partecipanti provenienti dall'Italia e dall'Austria, ha riportato al centro dell'attenzione un patrimonio botanico e culturale che il confine di Stato non è mai davvero riuscito a dividere.

La giornata è cominciata alle 10:30 con un'escursione tra i sentieri del Passo, guidata dalle due erboriste dell'Accademia: Ursula Puntel, di Cleulis nella Valle del But, e Klara Obernosterer, della Val Lesach e della Gailtal. Le due esperte hanno accompagnato il gruppo alla scoperta delle erbe spontanee dei pascoli d'alta quota, illustrandone proprietà, usi tradizionali e importanza per un ecosistema alpino di eccezionale ricchezza. Perché tutti i partecipanti, italiani e austriaci, potessero seguire le spiegazioni nella propria lingua, la traduzione simultanea è stata affidata a Barbara Klaus, socia dell'Accademia. Tra il gruppo anche Chiara Selenati, socia fondatrice dell'Accademia e food blogger, voce della narrazione digitale del gusto legata al progetto.



*I soci dell'Accademia delle Erbe di Montagna, riuniti al Passo Monte Croce Carnico ***



*Il gruppo raccolto sui pascoli d'alta quota durante la spiegazione botanica **



*Le erboriste illustrano le erbe spontanee raccolte lungo il sentiero **

Al termine della camminata, un aperitivo interamente a base di erbe di montagna, preparato da Klara Obernosterer, ha offerto un primo assaggio

concreto di come i sapori selvatici raccolti poco prima possano trasformarsi in creazioni di raffinata semplicità.



*Il momento conviviale dell'aperitivo, tra i tavoli del Passo ***



*Un gruppo di partecipanti durante l'aperitivo alle erbe ***



*Un brindisi tra i partecipanti, con le montagne del Passo sullo sfondo ***

Il momento culminante della giornata è stato il pranzo gastronomico, firmato da due soci fondatori dell'Accademia: lo chef Fabrizio Damiano Casali, del Ristorante Al Valico, e la chef lussemburghese Marie-Louise Loos. Il menu ha attraversato le erbe alpine piatto dopo piatto: dall'entrée «la mucca e il fieno», che ha aperto il pasto con il profumo dolce del fieno d'alta quota, alla sfera friabile di anice verde e lattiera su spuma di acetosella; fino alla tagliatella ripiena di ortica e frant, con crema di affioramento e polvere di pere Martin di Cleulis, affiancata da un piatto firmato dalla stessa Marie-Louise Loos, «Il Finto Pomodoro di Malou».



*Lo chef Fabrizio Damiano Casali e la chef Marie-Louise Loos ***



*L'entrée «la mucca e il fieno», che ha aperto il pasto con il profumo del fieno d'alta quota***



*La sfera friabile di anice verde e latteria, su spuma di acetosella***



*La tagliatella ripiena di ortica e frant, con crema di affioramento e polvere di pere Martin***



*«Il Finto Pomodoro di Malou», il piatto firmato da Marie-Louise Loos***



*Un'altra creazione del menu alle erbe di montagna***



*Il secondo del pranzo, arricchito dalle erbe del Passo***



*Il dolce che ha chiuso il pranzo gastronomico***

Nel complesso, il menu ha portato in tavola non meno di ventisette erbe di montagna raccolte nell'area del Passo Monte Croce Carnico: una rara combinazione di cucina innovativa e di sapori eleganti, leggeri e sapientemente bilanciati, animata da uno spirito creativo che si è rivelato anche nella presentazione dei piatti — composizioni armoniose e quasi pittoriche, degne di una creazione d'arte contemporanea.



*Il brindisi finale nella sala del Ristorante Al Valico***



*Klara Obernosterer, Fabrizio Damiano Casali, Ursula Puntel e Marie-Louise Loos***

L'evento ha segnato un passo importante nella missione dichiarata fin dal primo comunicato di nascita dell'Accademia: mettere in rete, oltre il confine di Stato, l'anima botanica e quella gastronomica del progetto, in uno spirito di collaborazione transfrontaliera radicato in una storia condivisa ben più antica dei confini nazionali.

Il successo dell'iniziativa è testimoniato dai numeri: i quaranta posti disponibili sono andati esauriti in poco tempo, mentre oltre cento persone sono rimaste in lista d'attesa. Un segnale, secondo gli organizzatori, dell'interesse crescente per un turismo lento e consapevole, capace di valorizzare un'area di montagna dalla biodiversità eccezionale – definita fin dalla nascita dell'Accademia come uno dei punti d'incontro più preziosi tra la flora alpina e quella illirica – che si estende senza soluzione di continuità tra la Carnia italiana e la Val Lesach e la Gailtal austriache.

L'Accademia delle Erbe di Montagna

Fondata ufficialmente da sei soci: per l'anima botanica, curativa e cosmetica, le erboriste Ursula Puntel (Cleulis, Valle del But) e Klara Obernosterer (Val Lesach / Gailtal), insieme a Tanja Guggenberger (Guggenbergerhof); per l'anima gastronomica, didattica e narrativa, lo chef Fabrizio Damiano Casali (Ristorante Al Valico), la chef lussemburghese Marie-Louise Loos e la food blogger Chiara Selenati. Un'iniziativa ideata e sostenuta da Confinium, nata sul Passo Monte Croce Carnico per custodire e trasmettere il patrimonio delle erbe di montagna come bene comune tra Carnia e Carinzia.

Vista la richiesta, l'Accademia ha già annunciato un secondo appuntamento per il 29 agosto 2026. Per un'associazione ancora ai primi mesi della propria storia, la giornata del Passo Monte Croce Carnico resterà un punto di partenza: la dimostrazione che le erbe di montagna, come i sentieri che le custodiscono, non conoscono confini.

PROSSIMO APPUNTAMENTO • 29 AGOSTO 2026

Contatti per la stampa — Accademia delle Erbe di Montagna, Ufficio Comunicazione

Chiara Selenati • accademiadelleerbe@hotmail.com

Instagram [@accademiaerbemontagna](https://www.instagram.com/accademiaerbemontagna) · Facebook [Accademia delle Erbe di Montagna](https://www.facebook.com/accademiaerbemontagna)

* Foto Chiara Selenati. ** Fotos Ingo Ortner.

Enzo Unfer • Confinium

Accademia delle Erbe di Montagna · Passo Monte Croce Carnico / Plöckenpass