

Ciamà l'erba

Alla scoperta delle erbe spontanee

con Fabio Galimberti

Lunedì 11 maggio 2026 ore 14:45

È stata una partecipazione numerosa e calorosa quella registrata lunedì 11 maggio 2026 per l'uscita didattica "Ciamà l'erba – Alla scoperta delle erbe spontanee", che ha visto ben 51 soci prendere parte all'iniziativa organizzata nell'ambito del corso di Brianzologia.



Un pomeriggio speciale, all'insegna della natura, della conoscenza e della convivialità, che ha saputo coniugare in modo armonioso l'aspetto didattico con quello esperienziale.

La passeggiata, semplice e accessibile a tutti, si è snodata lungo le rive del fiume Lambro, offrendo ai partecipanti l'opportunità di osservare da vicino le erbe spontanee tipiche del territorio. Guidati con competenza e passione da Fabio Galimberti, i partecipanti hanno imparato a riconoscere le diverse specie di erbe spontanee, tra cui la salvia selvatica (*Salvia pratensis*), la silene – localmente detta “ciupitt” (*Silene vulgaris*) –, la bardana (*Arctium lappa*,) e il luppolo selvatico (*Humulus lupulus*,), apprezzandone non solo le caratteristiche botaniche ma anche le proprietà e gli usi tradizionali in cucina.

L'uscita ha rappresentato anche un'occasione preziosa per riscoprire un angolo di Brianza verde, sempre più raro in un contesto fortemente urbanizzato: un paesaggio che ha saputo sorprendere molti partecipanti, restituendo l'immagine di un territorio ancora ricco di biodiversità e memoria.

Meta dell'iniziativa il suggestivo Mulino Ronchi di Peregallo, uno dei pochi esempi ancora esistenti dell'antica arte molitoria che per secoli ha caratterizzato la valle del Lambro. Qui il gruppo ha potuto respirare un'atmosfera d'altri tempi, completando idealmente il percorso tra natura, storia e cultura locale.

A concludere il pomeriggio, un momento particolarmente apprezzato da tutti: l'“*Aperitivo lambrico*”, curato con grande passione da Gabriella Masciavè, che ha saputo valorizzare le erbe spontanee locali attraverso una proposta gastronomica semplice ma ricca di significato. Tra focacce, crostini all'aglio orsino, formaggi e specialità della tradizione, i partecipanti hanno potuto gustare i sapori autentici del territorio, accompagnati da vini e bevande in un clima conviviale e disteso.

L'iniziativa si è conclusa nel tardo pomeriggio, lasciando nei partecipanti il ricordo di un'esperienza completa e coinvolgente, capace di unire apprendimento, natura e relazione.



Un successo che conferma il forte interesse dei soci per attività che valorizzano il territorio e le sue tradizioni, e che testimonia ancora una volta l'importanza di momenti di condivisione come questo.

