

COMUNICATO STAMPA

Nasce l'Accademia delle Erbe di Montagna

Al Passo Monte Croce Carnico un nuovo polo transfrontaliero dedicato alle erbe alpine.



Foto del gruppo fondatori dell'accademia

Febbraio 2026

Passo Monte Croce Carnico (UD/IT) / Plöckenpass (Kärnten/AT)

Sull'antico confine che unisce la Carnia e la Carinzia, prende ufficialmente vita l'Accademia delle Erbe di Montagna / Akademie der Bergkräuter. Fondato ufficialmente il 4 gennaio 2026, il progetto trasforma lo storico valico alpino e le valli circostanti in un polo d'eccellenza indipendente dedicato alla cucina d'autore, alla cultura botanica, alla didattica e al benessere naturale.

Situata in una regione riconosciuta tra le aree di maggiore pregio e biodiversità dell'intero arco alpino — punto d'incontro unico tra la flora alpina e quella illirica — l'Accademia nasce per unire l'eredità delle erbe, la loro storia e il loro potenziale futuro attraverso una sinergia transfrontaliera senza precedenti.

Un'alleanza di competenze oltre i confini

L'identità dell'Accademia risiede in un team d'eccellenza che unisce tecnica, scienza e creatività :

- **L'Anima Botanica, Curativa e Cosmetica:** Le esperte Ursula Puntel (erborista diplomata e agricoltura a Cleulis); Klara Obernosterer (specialista in erbe spontanee nella Lesachtal), nota anche per la sua produzione artigianale di rimedi per la salute e prodotti di bellezza naturali derivati dalle erbe; e Tanja Guggenberger (coltivatrice del Guggenbergerhof-biologico). Il loro ruolo è svelare i segreti terapeutici delle piante, guidando la raccolta sostenibile e la trasformazione delle erbe in prodotti per il benessere del corpo e dello spirito.
- **L'Anima Gastronomica, Didattica e Narrativa:** Lo chef Fabrizio Damiano Casali (Ristorante *Al Valico*), maestro nell'alchimia dei sapori spontanei; la chef lussemburghese Marie Louise (Malou) Loos, che porta una visione cosmopolita e una consolidata esperienza nella didattica culinaria; e Chiara Selenati, food blogger e autrice esperta nella narrazione digitale del gusto che proporranno eccellenze culinarie .

Visione 2026: Un calendario di esperienze sensoriali

Con il risveglio della natura, l'Accademia aprirà ufficialmente la stagione ad **aprile 2026**. Il programma trasformerà il territorio in un laboratorio diffuso attraverso:

- **Corsi di riconoscimento e raccolta:** Workshop didattici sulla corretta identificazione e sull'uso sicuro delle erbe, distribuiti tra il Passo Monte Croce, la Valle del But in Carnia e la Gailtal/Lesachtal in Carinzia.
- **Atelier di cucina e trasformazione erboristica:** Laboratori pratici, arricchiti dall'esperienza dei nostri esperti, per imparare a integrare le erbe sia nella preparazione di pasti d'autore sia nella creazione di rimedi naturali e cosmetici botanici.
- **Menù gastronomici al ristorante "Al Valico":** Esperienze culinarie d'avanguardia su prenotazione, dove il patrimonio botanico viene tradotto in piatti sofisticati dallo Chef Casali.
- **Workshop di ricerca:** Incontri tecnici tra i soci fondatori per esplorare nuove possibilità di nobilitare le materie prime alpine e far progredire lo sviluppo delle competenze dei membri attraverso lo scambio reciproco

involgendo professionisti, appassionati, residenti, visitatori, turisti e studenti.

Biodiversità come Bene Comune

L'Accademia delle Erbe di Montagna nasce con l'obiettivo di rafforzare i legami culturali tra la Valle del But e la Valle del Gail/Lesach, promuovendo la montagna come risorsa preziosa per la salute. È l'inizio di una nuova dimensione dove la passione per la terra si traduce in benessere concreto e assoluta eccellenza gastronomica.



Logo dell'accademia

Contatti per la stampa:

Accademia delle Erbe di Montagna – Ufficio Comunicazione

Chiara Selenati

E-Mail: accademiadelleerbe@hotmail.com

Social Media:

<https://www.instagram.com/accademiaerbemontagna/>

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61587383371218>

Un'iniziativa ideata e sostenuta da *CONFINIUM*