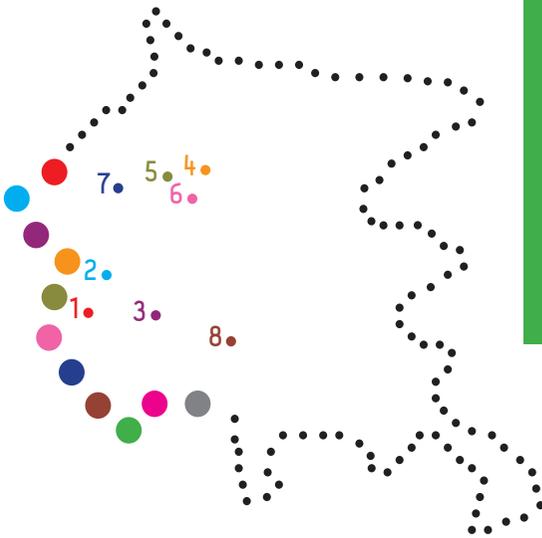


SECONDA EDIZIONE

Percorsi ed esperienze nel territorio

LUOGHI
STORIA
LAVORO
APERTURE
INTERNAZIONALI



FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it

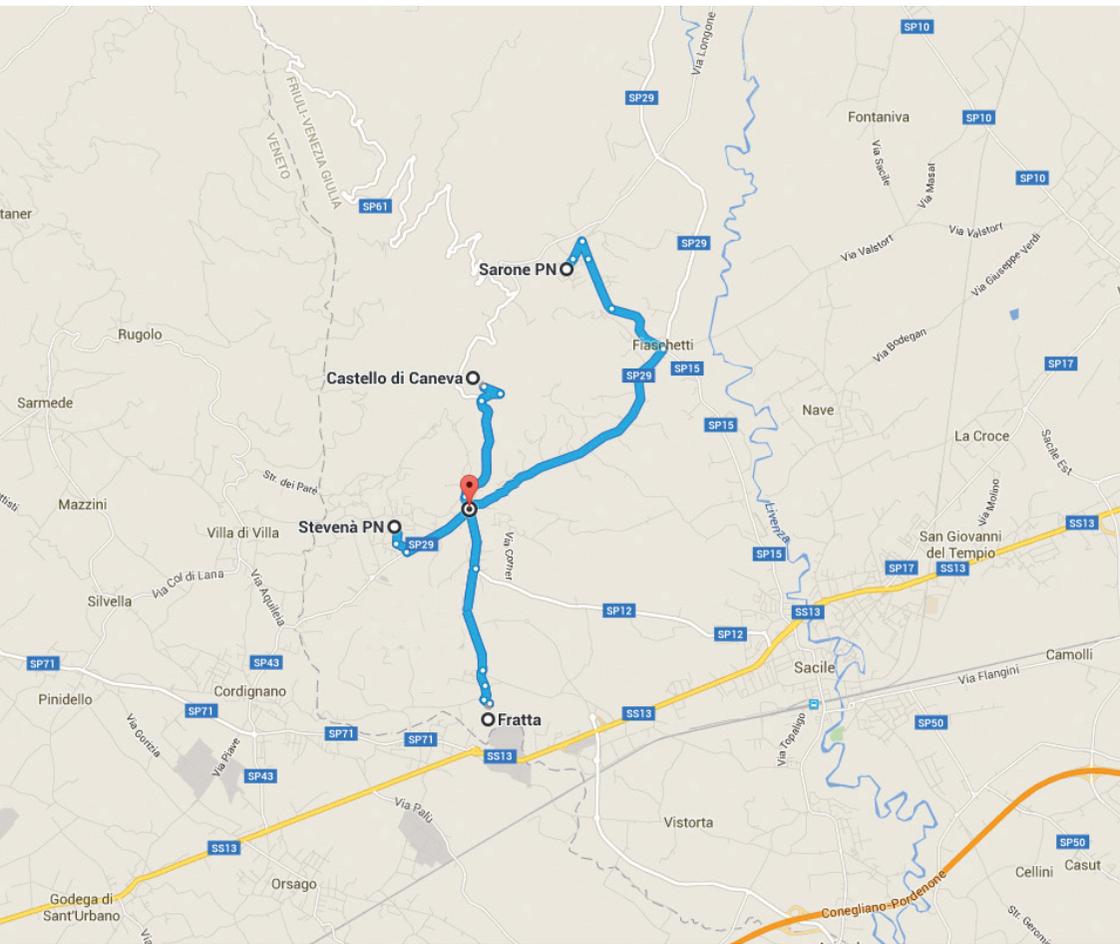
Domenica 11 ottobre 2015

OLIO, FORMAGGIO, FIGOMORO

I colori dell'autunno tra zone collinari e umide da Caneva a Polcenigo. Antichi insediamenti preistorici patrimonio Unesco, coltivazioni biologiche di ulivi, malghe di montagna. Un territorio abitato da sempre, dalla lunga storia che ora rinasce con produzioni all'avanguardia. La raccolta delle olive, il frantoio, l'ambiente di malga tra le tracce della storia. Prodotti tipici che vincono premi internazionali. **1** **2**

Pranzo all'Agriturismo "Cortivo Pancotto"

In collaborazione con Comune di Caneva, Villa Frova-Officina della Sostenibilità, Pro Castello, GRAPO - Gruppo Archeologico Polcenigo, Azienda Agricola Casagrande (Azienda certificata biologica), Consorzio del Figomoro di Caneva.



programma

Domenica 11 ottobre 2015

OLIO, FORMAGGIO, FIGOMORO

- ore 9.00 Partenza dal **Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone** in via Concordia 7
- ore 9.30 **Azienda Agricola Casagrande, Sarone di Caneva**
L'oliveto e il frantoio con **Daniele Casagrande**
- ore 11.00 **Sito palafitticolo di Palù di Livenza, Caneva - Polcenigo**
Area archeologica, patrimonio Unesco
Visita a cura del **Gruppo Archeologico Polcenigo GRAPO**
- ore 12.30 Pranzo **Agriturismo Cortivo Pancotto, Fratta di Caneva**
- ore 14.00 **Caneva**
Castello: visita ai resti con **Luciano Borin, Associazione Pro Castello**
- ore 15.00 **Villa Frova-Stevenà di Caneva**
Visita a cura di **Carlo Zoldan**, studioso di storia e tradizioni locali
Incontro con responsabili **Consorzio Figomoro**

AZIENDA AGRICOLA CASAGRANDE

L'Azienda Agricola Bruno Casagrande è situata nella zona collinare occidentale del Friuli Venezia Giulia in Comune di Caneva su pendici esposte al sole ed ha un'estensione di circa 42 ettari di cui 14 coltivati a oliveto e 14 coltivati a vigneto, inseriti in un contesto paesaggistico tipico delle zone pedemontane.

In questo splendido anfiteatro naturale vengono coltivati 9000 olivi che rendono mediamente 100 ettolitri di Olio Extra Vergine di Oliva, prodotto con sistemi di coltivazione conformi al metodo biologico. Le varietà coltivate sono Bianchera, Gorgazzo, Casaliva, Grignano, Frantoio, Leccino, Maurino, Pendolino, Picholine, Coratina e Moraiolo, che consentono una produzione che riunisce in armonico equilibrio le caratteristiche organolettiche di ogni singola qualità.

L'**Olio dei Dogi** è di colore verde dorato. Le note caratterizzanti sia all'olfatto che al gusto sono la mandorla e le erbe di campo, nel prodotto si riconoscono sia le note verdi che quelle mature, è fresco, pulito, in bocca si presenta ben strutturato nelle caratteristiche di dolce, amaro e piccante.

SITO PALAFITTICOLO DI PALÙ DI LIVENZA

In provincia di Pordenone, nella zona umida e paludosa che si estende tra i comuni di Caneva e Polcenigo nella area delle sorgenti del fiume Livenza, si trova il sito palafitticolo del Palù di Livenza.

Si tratta di una località frequentata dagli ultimi cacciatori-raccoglitori nel corso della fase finale del **Paleolitico** nel corso del **Tardoglaciale**. La più intensa ed estesa frequentazione del Palù ci fu tuttavia nel corso della fase finale del Neolitico, quando nell'area umida si sviluppò un **abitato palafitticolo**.

Dai dati raccolti nell'area indagata negli anni '90 dello scorso secolo è stato possibile ricostruire almeno tre tipologie costruttive delle strutture palafitticole, relative a fasi insediative distinte, cronologicamente databili tra il 4.500 e il 3.800 a.C. circa. I materiali rinvenuti e recuperati sono molto numerosi e costituiti principalmente da **strumenti in**

pietra scheggiata, da **frammenti ceramici** e da **resti lignei** delle strutture delle capanne. Meno comuni, ma attestati, sono anche gli oggetti di legno di uso quotidiano tra i quali di rilievo sono un frammento di remo o pagaia, un grande vaso, un frammento di immanicatura d'ascia e un attingitoio in corso di lavorazione.

Interessanti i dati paleobotanici che hanno consentito la ricostruzione delle attività agricole neolitiche e dell'habitat naturale all'epoca del villaggio riconducibile al cosiddetto querceto misto popolato da cervi, caprioli e cinghiali.

Il sito di Palù di Livenza è sicuramente uno tra i più interessanti siti palafitticoli neolitici dell'Italia settentrionale. Grazie all'eccezionalità della datazione dei ritrovamenti e al perfetto stato di conservazione dei resti archeologici è stato iscritto il 27 giugno 2011 nella lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO per tutelare un'area umida ancora ben preservata, ma che necessita di protezione e valorizzazione adeguata.

La località pordenonese, assieme ad altri insediamenti simili distribuiti in molte aree umide dell'arco alpino (dalla Francia alla Slovenia, comprendendo anche la Germania, la Svizzera, l'Austria e altre 18 località italiane), rientra nella serie dei "Siti palafitticoli preistorici dell'arco alpino".

CANEVA

Tra i pendii collinari ai piedi della montagna, dove regnano le viti e gli ulivi, all'ombra silenziosa e secolare del castello, il comune di Caneva si estende nella zona pedemontana al confine con il Veneto. A nord il territorio comunale comprende una vasta zona montana fino ai confini del bosco del Consiglio, tra boschi di faggio e ampie radure adibite a pascolo e costellate da numerose malghe e bivacchi, da sentieri e mulattiere.

È un comune di 6.559 abitanti della provincia di Pordenone in Friuli-Venezia Giulia: comprende le frazioni di Fiaschetti, Fratta, Sarone, Stevenà e le località Crosetta del Consiglio, Gaiardin, Lama de Carpen, Malconsej, Pradego e Tamburz.

Archeologicamente importante, si presenta ricca di reperti verosimil-

mente riferibili al Neolitico palafitticolo del **Palù di Livenza**, al vasto insediamento dell'**età del Bronzo e del Ferro** sulle pendici del Col Castelir, ai **ritrovamenti paleoveneti** di Stevenà, Pradego, Villa, fino alle **tombe longobarde** di Stevenà. **Resti litici** di un accampamento di cacciatori, ritrovati nei pressi del "Bus Della Lum" al limitare della Foresta del Cansiglio e risalenti a circa 11.000 anni a.C., costituiscono la prima testimonianza della presenza dell'uomo sul territorio comunale. Questi furono preludio all'insediamento palafitticolo del Palù in cui si ebbe un insediamento umano su palafitte.

In seguito in zona, sui due principali colli sporgenti dalla dorsale prealpina (Col de Fer e Col San Martino) si **ebbero ben due castellieri** di cui uno si evolse in "castrum" romano quando qui venne costruita una torre d'avvistamento.

Lo sviluppo - inteso in senso di comunità - si ebbe in epoca medievale quando, data la sua posizione strategicamente rilevante sulla via che univa Aquileia-Concordia all'Alpago e quindi al Norico, **divenne territorio Patriarcale**, documentato fin dall'anno 1034 quale possesso della Chiesa d'Aquileia.

Caneva fu teatro di numerosi scontri tra le truppe della "Patria del Friuli" e quelle trevisane passando ora sotto il controllo dei Patriarchi ora sotto il controllo dei da Camino.

Per molti secoli fu un feudo in possesso a vari esponenti dell'aristocrazia friulana. Nel 1385 il maniero venne occupato dalle truppe dei Carraresi, signori di Padova. Ritornato in possesso della Chiesa d'Aquileia, Caneva venne preso dalle truppe veneziane nell'anno 1420. I resti dell'antico maniero, sito sulla vetta d'un pendio roccioso, sono oggi costituiti dalle basi di alcuni muraglioni di difesa e dai resti di qualche torre.

All'interno della cinta castellana si trova ancora la chiesetta di Santa Lucia costruita alla fine del secolo XVI e la torre campanaria ricavata da un'antica torre.

La comunità canevese si è sempre distinta perché profondamente libera di pensiero e d'azione, restia ad ogni tipo di governo esterno, da cui il fatto che non ha avuto signoria ma solo capitani del popolo, rappresentanti della stessa nel consiglio del Patriarcato.

Durante le due guerre mondiali si distinse per le gesta eroiche dei suoi

cittadini, legate alla profonda libertà maturata nella mentalità di ognuno, tant'è che in Italia, in percentuale rispetto agli abitanti, è uno fra i comuni ad aver un maggior numero di onorificenze al valor militare. Durante la Resistenza, proprio perché aleggiava questa forma di libertà innata, le repressioni nel territorio furono molteplici, come molteplici le battaglie tra truppe regolari e partigiani.

Importante è cogliere come l'attribuzione di ben due medaglie d'oro al Valor Militare e 17 d'argento, (ricevute durante i due conflitti mondiali) siano a testimonianza dei valori civili e morali dei suoi cittadini, ma ancor più dell'innato senso di libertà che alberga in ogni persona, quale assodato storico e morale.

Questa mentalità segna ancor oggi profondamente la sua gente al punto da diventare un "modus vivendi".

Caneva è nota anche per le arti e i mestieri da sempre svolti, che hanno segnato l'evoluzione della vita nel comune. Ad esempio fu una delle prime città a dotarsi di 4 filande, tra i primi esempi in Italia di industria a conduzione prettamente femminile.

Fu proprio a Caneva che nacquero le prime fornaci di calce, che poi si sono evolute in cave di pietra, e successivamente di un carbonato di calcio purissimo (99,98%), noto in tutto il mondo. E' un paese di cave e di cavaatori e come tale fa della pietra un elemento caratterizzante della sua storia e della sua architettura.

L'impiego della pietra è stato importante sin dai secoli antichi per la costruzione di abitazioni, per l'edificazione di recinzioni, per la realizzazione di vie di comunicazione e per la realizzazione di ogni sorta di manufatti.

A segnare il territorio restano i profondi squarci di roccia viva che restano a caratterizzare la montagna sovrastante.

Caneva è stata segnata profondamente dall'emigrazione, a cominciare da quella del 1800, verso Bulgaria e Romania, all'interno del impero Austro-Ungarico, per proseguire poi con quella Sud Americana (Brasile), per arrivare alle più vicine (Francia, Svizzera, Belgio, Germania), paesi ove tuttora esistono numerose comunità che per lo più parlano ancora il dialetto originario.

Terra di antichi vini (il Marzemino soprattutto) è punto di partenza

per piacevoli escursioni nei boschi della montagna sovrastante. Oltre alle tante sagre, tra cui la festa del Castello (terza domenica di luglio), da segnalare vi è il Museo dello sport, con cimeli sportivi in particolare legati al ciclismo.

Il Castello

Il colle del castello di Caneva è luogo affascinante che trasuda storia. Intelligenti i piccoli interventi di salvaguardia e messa in sicurezza di quei pochi ruderi. Niente ricostruzioni e la boscaglia infestante ci restituiscono il senso compiuto del tempo e della storia vissuta che qui diventa leggibile. Offre l'opportunità di meditare su riedificazioni più o meno "filologiche", su pesanti restauri che "riportano all'origine" i manufatti, su progetti più o meno "disinteressati" di "valorizzazione" e fruizione turistica delle "emergenze culturali ed ambientali" del "nostro" territorio.

E poi quel "nostro" che non è solo una valenza territoriale, ma anche valenza temporale: breve attimo tra passato vissuto e futuro da lasciare ai posteri.

Una riflessione sul giusto limite tra paesaggio, realtà architettonica e urbanistica del tempo presente e restauro che troppo spesso sconfinava nel virtuale, anche se materiale e fisico come lo sono le pietre e i muri riedificati.

In fin dei conti la storia la dobbiamo studiare nei libri, un monumento ricostruito può farci percepire la bellezza dell'architettura, ma la comprensione dell'insieme è imprensabile dalla fisicità della visita al luogo che deve restituirci, oltre al contesto paesaggistico e i segni del tempo vissuto, l'emozione che solo le cose originali trasmettono.

Dell'imponente castello medioevale di Caneva situato sul Col de Fer rimangono solamente pochi ruderi che hanno rischiato di venir mangiati da progetti di escavazione negli anni sessanta, ai quali un gruppo di lungimiranti cittadini di Caneva si oppose e costituì l'associazione Pro Castello di Caneva, tutt'ora operante e organizzatrice delle giornate medioevali che si tengono nella terza domenica di luglio.

Come per la maggior parte dei cocuzzoli collinari pedemontani del Ve-

neto e del Friuli, vi si trovava un castelliere neolitico e/o paleo-veneto e poi una torre di vedetta romana.

Dell'alto medioevo poco si conosce, anche se scavi archeologici del 1995 hanno riportato alla luce sepolture alto-medioevali, forse longobarde, e si presume che il colle e tutta l'area degradante verso la pianura fosse abitata e coltivata.

Probabilmente non venne pesantemente saccheggiato da incursioni barbare, che fluivano in pianura verso città più ricche e prestigiose, e il luogo fu semplicemente abbandonato.

I documenti storici ci portano al 1034 e all' infeudazione dell'imperatore Corrado II 'il Salico' al Patriarca di Aquileja, Popone, con l'incarico di fortificare il colle per la difesa contro gli Ungari che sul finire del mille imperversavano verso il Veneto.

Successivamente servì al controllo dei territori della città fluviale di Sacile e della 'Caneva' patriarcale (da Canipa, luogo di esazione dei tributi, in parte anche beni in natura).

Il castello comprendeva due cinte murarie, una sulla cima del colle proteggeva le dimore signorili ed il mastio ed una più bassa cingeva il borgo e gli annessi agricoli sui terrazzamenti del colle.

Nel turbolento periodo delle signorie e liberi comuni il castello si trovava strategicamente in zona di confine e passò di mano, più o meno violentemente, a Caminesi, Trevigiani, Vescovo di Belluno e persino i padovani Carraresi, e dispute vi furono con la stessa Sacile. Tristemente memorabili i saccheggi del 1177, 1220 e 1335.

Formalmente rimase gastaldia della chiesa Aquileiese fino al 1419 e un rappresentante della comunità partecipava alle sedute del consiglio della 'Patria del Friuli' in patriarcato ad Udine.

Dal 1419 tutto il patriarcato divenne territorio della Serenissima che concesse autonomia alla giurisdizione di Sacile e un certo grado di autoamministrazione con un podestà veneziano a Caneva, anche per evitare dispute campanilistiche mai sopite con Sacile per il controllo di fiere e mercati.

Il castello venne tenuto in piena efficienza ed infatti, nel 1499, resistette all'assalto dei Turchi nella loro più profonda scorribanda, via terra, verso il cuore stesso della cultura Europea.

Dal XVII secolo il sito perse via via d'importanza fino al declino, l'abbandono e la rovina.

Unico punto fermo la chiesetta-santuario di Santa Lucia ricostruita ed ampliata nel XVI secolo su strutture dell'XI secolo, posta all'interno della cinta muraria e ancora ben conservata, con all'interno affreschi rinascimentali.

Interessante la torre campanaria, riadattamento e sovraedificazione dell'antico mastio, con il bellissimo bassorilievo del Leone di San Marco sopra la porta.

Il Castello rivive una volta all'anno le sue atmosfere ed i fasti del passato nelle giornate medioevali, tra dame in costume, cavalli, artigiani e cavalieri, giochi, tornei e danze, in uno spettacolo unico ed imperdibile.

AGRITURISMO PANCOTTO

I piatti tipici che offrono, sono realizzati unicamente con ingredienti di propria produzione, esprimono i gusti i profumi e i sapori della cucina casalinga della tradizione veneto - friulana. Espressione di un territorio e di una maestria culinaria semplice e genuina legata alle stagioni e alla vita in campagna. La cucina del ristorante spazia dai tipici risotti con verdure di stagione a gnocchi e lasagne fatte in casa, dai piatti a base di carni rosolate come la faraona, il coniglio, l'anatra o l'immane cappone al forno. L'Agriturismo Cortivo Pancotto è frutto di una sapiente ristrutturazione di un caratteristico cortile friulano dove al suo interno troviamo i vari edifici dell'attività: il ristorante, la cantina, gli appartamenti per gli ospiti e l'alloggio dei titolari.

Malga Fossa di Sarone (1005 mslm) Dal 2011 la famiglia Pancotto ha in gestione la Malga Fossa di Sarone di proprietà comunale: luogo ideale per l'alpeggio estivo. Luca Pancotto porta a pascolare il bestiame ricavandone prodotti caseari di prima qualità e facendo della Malga la sede estiva del *Cortivo Pancotto*. Da qui possono partire affascinanti escursioni sia a piedi che in mountain bike alla scoperta della Foresta del Consiglio. Da fine giugno a settembre la Malga è anche ristoro agriturismo con cucina tipica di prodotti locali. Sala interna ma anche posti all'aperto.

Da sempre ho sognato di fare "Il Contadino"

*La mia passione nasce da piccolo, quando andavo nella stalla di mio nonno **Fortunato** ad aiutarlo. Il dovere di andare a scuola mi ha portato a studiare da geometra e poi a lavorare per sedici anni in un'impresa edile.*

Ma il desiderio di fare il contadino non l'ho dimenticato, tanto che con i miei primi stipendi, ho iniziato a comprare prima un vecchio trattore, poi un carro, poi una vitella etc..

Così, piano piano, ho fatto nascere la mia piccola azienda agricola.

Per diversi anni di giorno ho fatto il geometra, di sera e nei fine settimana, il contadino per parenti e amici.

Nel 1995 ho potuto finalmente acquistare il mio primo terreno, mentre nel 1998 è il turno di un vecchio borgo, che dal 1999, dopo una parziale ristrutturazione, diventa la dimora mia e di Sonia, che nel frattempo ho sposato.

Il 5 novembre 2000, nasce Rossana, la prima "Pancottina".

Nel 2005 ho deciso di dare la svolta che desideravo alla mia vita: mi sono licenziato e ho ricominciato a ristrutturare il vecchio borgo di giorno, la sera frequentavo i corsi necessari per diventare operatore agrituristico.

Il 4 marzo 2006 viene inaugurato l'agriturismo **Cortivo Pancotto**.

Solo pochi giorni dopo, il 28 marzo 2006, nasce Marianna, la seconda "Pancottina".

Anche Sonia nel frattempo ha lasciato il suo lavoro da impiegata, per dedicarsi completamente a questa attività, come mia collaboratrice.

*Nel 2011, forti dell'esperienza fatta e confidando nelle nostre capacità, abbiamo accettato di prendere in gestione una malga del Comune di Caneva, **Malga Fossa di Sarone**, situata ai limiti della Foresta del Consiglio.*

L'abbiamo ristrutturata, messa a norma e avviata. Oggi la Malga è ristorante agrituristico, fattoria didattica con settimana verde per ragazzi, alloggio, produzione e vendita di prodotti caseari.

Luca Pancotto

Pranzo all'Agriturismo Pancotto

menù

Degustazione formaggi di malga e insaccati

primo piatto

Risotto con funghi porcini e finferli
Tagliatelle al pesto di rucola

secondo piatto

Brasato di manzo con polenta

Radicchio e patate al forno

Panna cotta con lamponi di malga

caffè con moka

acqua e vino

OFFICINA DELLA SOSTENIBILITÀ VILLA FROVA

Stupendo edificio storico con richiamo stilistico alle Ville Venete e recentemente ristrutturato a cura del Comune, Villa Frova è diventata **contenitore culturale multifunzionale**, pur conservando la sua magia ed essenza. Nell'edificio adiacente alla Villa, non mancate di visitare i vecchi essiccatoi per la produzione della seta, raro esempio di "archeologia industriale".

Villa Frova, che **stilisticamente si richiama alle Ville Venete**, in origine si chiamava Palazzo De Marchi, ed era la residenza di Antonio e Stefano De Marchi, padre e figlio, architetti attivi nella seconda metà dell'800. Nel 1889 fu venduta a Luigi Frova - da cui l'attuale nome. È stata, quindi, per qualche decennio la dimora della omonima famiglia di industriali, di origine lombarda, che a Stevenà erano impegnati nel settore

della sericoltura. Nell'edificio adiacente alla Villa, infatti, ancora oggi sono visibili i vecchi essiccatoi dove si lavorava una consistente quantità di bozzoli di bachi da seta. I quattro essiccatoi rappresentano uno dei rari esemplari ancora esistenti in Italia di un modello di produzione che ebbe molta fortuna per una ventina d'anni. Il loro valore documentale è accresciuto dall'essere integri, oltre che perfettamente integrati nell'edificio che li ospita. Nell'altro edificio, situato sempre all'interno della struttura, era ubicato fino al termine del secondo conflitto mondiale, il vecchio asilo parrocchiale.

Il fabbricato ha la forma di un palazzo, ma nella planimetria dichiara di derivare dalla trasformazione di una modesta residenza, probabilmente la casa del mastro muratore Stefano De Marchi senior. Il restauro, influenzato dal gusto veneziano delle prime opere di Antonio De Marchi, è databile nei primissimi dell'800, poiché lontano dai codici del gusto neoclassico e privo di proporzioni.

Verso la fine degli anni '90, la Villa è diventata di proprietà comunale. Sono quindi iniziate le attività di progettazione e la ristrutturazione. La Villa è dunque stata riaperta al pubblico nell'ottobre 2012.

Prima di diventare di proprietà dell'omonima famiglia, **Villa Frova si chiamava Palazzo De Marchi**, essendo la dimora della famiglia di Antonio (1781-1867) e Stefano De Marchi (1806-1867), padre e figlio, architetti e impresari originari di Stevenà molto attivi tra Veneto e Friuli, nella seconda metà dell'Ottocento.

Geniale e operoso impresario il primo, di più solida cultura il secondo (ebbe la possibilità di studiare all'Accademia delle Belle Arti di Venezia), i due fusero le loro capacità operando sempre assieme ed affermandosi per questo come gli impresari più richiesti dell'epoca.

Nel 1811, Antonio è impegnato nella **ricostruzione del coro della cupola del Duomo di Pordenone**, danneggiato dal terremoto e collabora alla messa in opera dell'altare maggiore. La sua prima vera opera progettuale fu il duomo di Portogruaro, costruzione importante a cui collaborò per la prima volta anche il figlio Stefano.

La loro attività ha compreso la costruzione, il completamento o la ricostruzione di 72 chiese ed altri edifici pubblici e privati, realizzati generalmente con gusto neoclassico. I De Marchi si imposero anche come

capaci **costruttori di ferrovie**: ebbero l'incarico di seguire in qualità di Periti-Costruttori la realizzazione dei tronchi ferroviari Sacile-Casarsa, Casarsa-Udine, Padova-Rovigo. Furono anche gli artefici dei progetti dei **ponti ferroviari** sui fiumi Piave, Livenza, Meduna, Noncello, quest'ultimo forse il più coraggioso con campata unica a tutto sesto.

Nel 1856, a completamento di queste opere, l'imperatore d'Austria Francesco Giuseppe I decorò Antonio De Marchi della Croce e Corona d'Oro I.

La Villa prende il nome dalla **famiglia Frova di origine lombarda**, impegnata nella **sericoltura**, che **vi ha vissuto per alcuni decenni dalla fine dell'800**. Più precisamente, l'edificio viene venduto dai precedenti proprietari, i De Marchi, a Luigi Frova nel 1889, che ne fa la residenza di famiglia, ma vi conduce anche la sua attività. Si possono infatti ancora vedere i quattro essiccatoi utilizzati per una fase della lavorazione della seta.

Nel dopoguerra, con l'arrivo delle prime fibre sintetiche dagli Stati Uniti, la sericoltura subisce una tale crisi che, **nel 1960, i signori Frova vendono gli stabili** e si trasferiscono altrove.

CONSORZIO PER LA TUTELA E VALORIZZAZIONE "FIGOMORO" DA CANEVA

La coltivazione del fico nero, localmente denominato "figomoro" è diffusa nel comune di Caneva fin dai tempi più remoti, come dimostrano parecchie testimonianze ritrovate e tuttora in possesso.

Il particolare microclima dell'area pedemontana, collocata a ridosso delle Prealpi, la ricchezza di calcare e di vari sali minerali del sottosuolo, tra cui tanto ferro, e la collocazione delle piante in declivi decisi, conferiscono ai frutti della zona, elevate caratteristiche qualitative ed organolettiche, facilmente identificabili.

Le prime testimonianze scritte relative al Figomoro da Caneva risalgono al XIV^o secolo, ma soprattutto ai tempi della Serenissima Repubblica Veneta, quando viene citato come "frutto speciale che i porta da Caneva", scoprendo così che era già noto nell'antichità (1460/1500)

come prodotto specifico, tipico della zona, il cui gusto e sapore erano talmente decantati, da renderlo ricercato già in un periodo storico nel quale la domanda era sostenuta, e si confrontava quindi con prodotti provenienti da tutto il Mediterraneo.

Il suo pregio è storicamente riconosciuto, tanto d'aver costituito un'importante disponibilità alimentare soprattutto per le sue doti energetiche e medicali.

A tal punto era apprezzato il Figomoro da Caneva, da imbarcarlo in tutte le navi della flotta Veneziana, sotto forma di fico secco. I frutti freschi e i derivati erano invece riservati alla nobiltà. Dal XIV al XIX secolo e successivamente fino a qualche decennio fa, la sua vendita si è diffusa in modo importante nella Repubblica Veneta, nel Bellunese e nel Padovano, ov'è tuttora presente nei mercati zionali. Le piante, anche molto vecchie, sono presenti sul territorio, qualche volta abbinate alla coltivazione della vite o del gelso, molto più spesso spontanee, perse in modo casuale, in prati in declivio.

archivio storico di Udine

...Dal mese di marzo 1324 alla fine di luglio ci fu siccità, se si eccettua il principio di giugno in cui caddero grandi piogge. Dal 22 luglio, alla natività del signore, non vi fu quasi alcuna pioggia, e diremo che tutto l'anno fu secco, con grande abbondanza di grani e vini. Il formento valeva 12 grossi, il miglio 6, il sorgo 2. Un'oncia di vino 6 grossi. La primavera fu precoce: in aprile v'era quantità di rose e molte ciliegie a maturazione, anche le uve, prima della festa di Santa Margherita (10 Giugno) si rinvennero mature, il fior di fico lo si trovava mangiabile diggià ai 8 di giugno...

<http://www.figomoro.it>

La pianta

È un albero dal tronco corto e ramoso che può raggiungere altezze di 4-5 m, la corteccia è liscia e di colore grigio-cenere. I rami, molto contorti, sono ricchi di midollo con gemme terminali acuminatae coperte da due squame brunastre.

È provvisto di un importante apparato radicale che eguaglia la parte aerea, tale da renderlo indicato nel trattenere i terreni franosi.

Una pianta inizia la sua produzione immediatamente, fruttando qualche chilo dopo quattro anni dalla messa a dimora, e producendone circa dai 30 ai 60 kg a sette anni dall'impianto.

Il frutto

È in realtà una grossa infiorescenza carnosa (siconio), ricca di zuccheri, di colore variabile dal verde al nero-violaceo, a seconda della maturazione, all'interno della quale sono racchiusi i fiori unisessuali, piccolissimi. Una piccola apertura apicale, detta ostiolo, consente l'entrata degli imenotteri pronubi. I veri frutti sono gli acheni, che si sviluppano all'interno dell'infiorescenza. Ogni gemma fa una foglia ed un frutto, solitamente singolo, o al massimo doppio più frequentemente nei casi della seconda fioritura.

Matura in circa 60/70 giorni con un peso variabile se di primo o secondo fiore.

La buccia

Verde all'apparire, diventa marrone-violacea tendendo sempre più al blu e quindi al nero, man mano che aumenta la maturazione, mentre tende a divenire sempre più morbida e sottile, tanto da rovinarsi con estrema facilità.

Particolari e tipiche le rotture che su di essa si verificano che si autosalvano per l'elevato tenore zuccherino posseduto. Pertanto, unico fra le varietà di fichi noti, il "FigoMoro" da Caneva va mangiato con la buccia, perchè sede di sapori particolari.

Il prodotto, alla raccolta, contiene l'80% d'acqua ed il 12% di zuccheri che essiccandosi quintuplicano, mentre la soluzione acquosa si riduce ad un terzo. Molti sono venduti anche farciti, o cosparsi di zucchero, miele e cioccolato. Anticamente erano usati per il taglio del caffè, e per tutti i surrogati da esso derivanti.

La polpa

Tenera e sapida, dall'intenso colore rosso cardinale che contrasta con il bianco, profumata al momento della maturazione, è notevolmente più dolce e di miglior qualità rispetto alle altre specie.

Il fico nella vita di tutti i giorni

La maggior parte del fico è usata nell'alimentazione umana, come: prodotti freschi, alcuni anche distillati (da cui una stupenda grappa), prodotti trasformati: produzione di marmellate, mostarde, frutta sciropata, base per gelati e pasticceria, etc, prodotti essiccati, che sono la parte più rilevante del commercio, in quanto durano quasi illimitatamente.

Recentemente il suo valore nutritivo è stato ulteriormente esaltato dalla scoperta di nuove proteine contenute, che sembrano particolarmente favorire l'equilibrio ormonale.

Esiste anche un piccolo mercato, sempre di prodotti freschi, destinato ad aziende farmaceutiche per l'estrazione di sostanze pure, tra le quali il calcio (produzione di latte per neonati), farmaci omeopatici e per l'asportazione di calli o verruche, ecc. La ficina (usata sempre per scopi farmaceutici) è invece estratta dalle foglie.

Una nota non tanto di colore, ma quanto di importante realtà deriva dalla certezza che fra i primi sistemi di cagliatura dei formaggi si adottò l'uso del classico ramo di fico. Tuttoggi in zona esistono ancora dei produttori che seguono questo antico metodo.

Prodotti che vanno oltre il biologico

La presenza del FigoMoro nella zona indagata è casuale oppure dettata da necessità domestiche. Raramente ci sono colture organizzate, anzi le prime sono state proprio quelle avviate dal Consorzio. Il fico è una pianta che ha un sesto d'impianto da 6x6, quindi molto vasto, inoltre la coltivazione del fico è sempre stata considerata nell'agricoltura locale come un'integrazione al reddito a causa degli evidenti problemi di vendita che il fico stesso genera. Per questo motivo la presenza delle piante è dispersa in modo pressoché casuale.

Quando nasce il Consorzio censisce nel territorio 535 piante, delle quali circa solo 300 in posti tali da potersi prestare alla raccolta.

La collocazione in modo casuale provoca l'impossibilità di accedere, per le attuali regolamentazioni specifiche, alla concessione della denominazione "biologica", in quanto ogni pianta richiederebbe un presidio a sé, con costi impossibili e con controlli improponibili.

Per contrario però il fico è l'unica pianta che attualmente non ha bisogno assolutamente di nulla, se non di una potatura, più che di natura organica, destinata a favorire la raccolta.

Il fico è inattaccabile dai parassiti, se non per una sola tignola che però crea problemi solo all'apparato fogliare non incidendo né sulla pianta né sul prodotto.

Questo permette al Consorzio di garantire che i suoi prodotti non sono biologici nel senso burocratico del termine, ma vanno addirittura oltre il biologico, perché di fatto non si perde tempo e non si spende un centesimo perché la pianta aumenti la sua produzione o stia lontana da malattie.

Eventuali fonti di inquinamento possono essere collegate solo dalla presenza di coltivazioni vicine, tipo la vite (sulla quale viene fatto uso di solfato di rame) oppure la vicinanza a strade di scorrimento con tanto traffico, ma se avrete l'occasione di venire in zona vi accorgete che tali circostanze non si verificano quasi mai.

Per tutti i motivi sopracitati si può affermare che il prodotto è naturale al 100% e va "oltre il bio".

Testi tratti da:

- www.turismofvg.it
- www.oliodeidogi.it
- www.palu.incaneva.it
- www.figomoro.it
- www.procastello.incaneva.it
- www.procastelloincaneva.com
- www.cortivopancotto.it
- www.officinavillafrova.incaneva.it

Info

Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone

via Concordia 7

telefono 0434 365387

info@centroculturapordenone.it

Iniziativa di rilevanza turistica ai sensi della LR 2/2002 art. 174, nell'ambito delle manifestazioni e iniziative promozionali della Regione Friuli Venezia Giulia-Turismo FVG.

Coordinamento di **Maria Francesca Vassallo**

segui su



**CENTRO CULTURALE
CASA A. ZANUSSI
PORDENONE**

1965 2015

www.centroculturapordenone.it



facebook.com/centroculturapordenone.it



youtube.com/CulturaPN/videos



CENTRO CULTURALE
CASA A. ZANUSSI
PORDENONE

1965 2015

MENU A KM ZERO

Durante il periodo di svolgimento dell'iniziativa nella mensa del Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone verranno inseriti assaggi di prodotti tipici delle località visitate.

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



PARCO
NATURALE
DOLOMITI
FRIULANE

ecomuseo
Lis Aranis