

TERZA EDIZIONE

Percorsi ed esperienze nel territorio

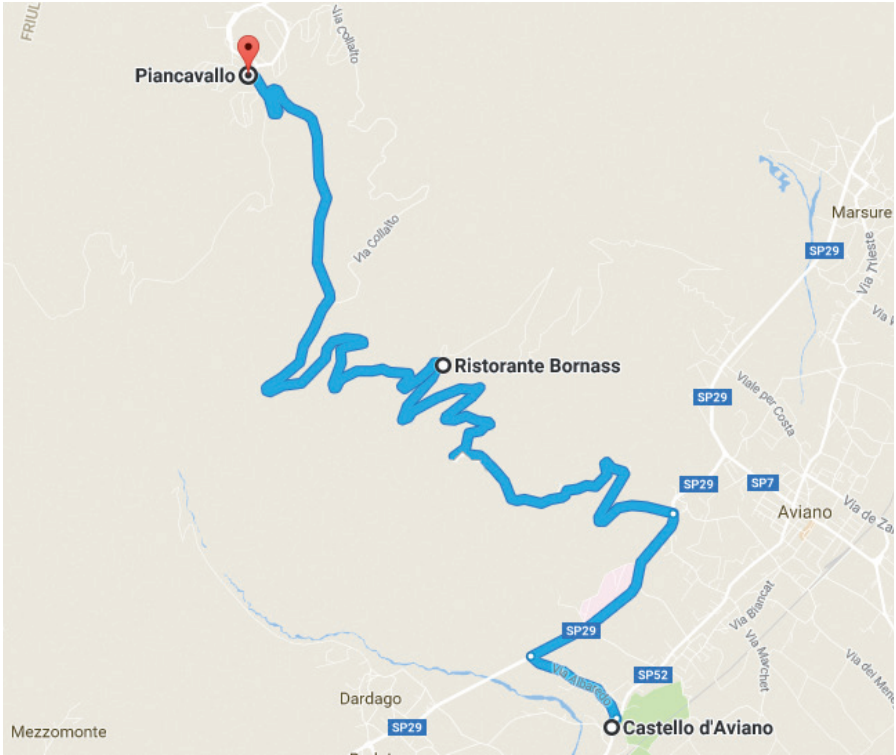
CUSTODI
DELL'AMBIENTE
PERSONE
PRODOTTI
PAESAGGI

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo.fvg.it

Domenica 18 giugno 2017
CHIOCCIOLE PER GASTRONOMIA
E COSMESI. ARNICA MONTANA
IN PIANCAVALLO: ALLA SCOPERTA
DELLE ERBE MEDICINALI

In collaborazione con ARMO 1191 e Elicitaly

19



programma

Domenica 18 giugno 2017

CHIOCCIOLE PER GASTRONOMIA E COSMESI ARNICA MONTANA IN PIANCAVALLO: ALLA SCOPERTA DELLE ERBE MEDICINALI

ore 10.00 Ritrovo e partenza

ore 10.30 [A Castello d'Aviano con Elicitaly](#)
l'allevamento biologico certificato di lumache

ore 12.00 Pranzo all'[Albergo Ristorante Bornass](#)

ore 14.30 A [Piancavallo con ARMO 1191](#)

Rientro previsto dopo le ore 17.00

ELICITALY

L'allevamento biologico certificato di lumache

Si realizzano prodotti per gastronomia e cosmesi

Elicitaly è un'azienda nata nel 2016 da un'idea partorita molti anni addietro quando il titolare, Andrea Toffolon, ispirandosi ad un documentario cominciò ad informarsi sul particolare mondo della lumaca. Idea che rimase in un cassetto per qualche anno visto che era impegnato prima con gli studi all'università, poi con quelli a Londra e successivamente con il suo lavoro in Italia. Nel 2014 però cominciò a riprendere forma questa sua idea di aprire, prima dei 30 anni, una sua attività, essere padrone di se stesso e mettersi in gioco nell'articolato mondo dell'imprenditoria giovanile.

Iniziarono così a farsi più assidue le ricerche online, avviare i primi contatti con altri allevatori ed associazioni sparse per l'Italia ed informarsi se esistevano finanziamenti per i giovani imprenditori. Così giorno dopo giorno cominciò a prendere forma il progetto, quanto sarebbe costato, quali erano i finanziamenti e come si sarebbe sviluppato il mercato.

Finalmente nel febbraio 2016 venne aperta la Partita Iva ed iniziarono i primi lavori di sistemazione del terreno e conferme ai fornitori del materiale necessario. Impresa non facile visto che c'era in gioco anche il PSR (Piano di Sviluppo Rurale FVG 2014-2020). L'azienda da agosto 2016 è stata anche inserita nell'elenco delle aziende a conversione biologica, trasformazione che si concluderà entro un anno dall'iscrizione ovvero nel 2017.

L'azienda

Esistono diversi metodi per allevare lumache, al chiuso dove mangiano mangimi, all'aperto con recinti o in serre semi aperte. Quello scelto dall'azienda, più consono al clima ed alle diverse esigenze



aziendali, è quello all'aperto, più naturale, sano e che lascia vivere la lumaca in un ambiente energico, dove è presente solo insalata e verdura fresca e dove è possibile mantenere una simbiosi con la natura circostante.

Il terreno dove sorge l'allevamento è stato recintato, per evitare che persone o animali entrino dentro provocando direttamente o indirettamente dei danni alle lumache ma anche ai vegetali di cui si alimentano.

All'interno del recinto perimetrale ci sono dei recinti lunghi 45 m e larghi 4 che hanno lo scopo di trattenere al suo interno le lumache permettendo al personale aziendale di entrare all'interno del campo, per svolgere le normali azioni di manutenzione, evitando inconsapevolmente di schiacciare le lumache.

Alimentazione

Le lumache hanno a disposizione un mix di cavoli, biette, piante aromatiche ed ortaggi, tutti rigorosamente certificati biologici. Oltre ai vegetali le lumache hanno a disposizione anche un mix di farine vegetali certificate bio anche esse. La composizione e

la percentuale del mix è frutto di un'attenta analisi dei fabbisogni dell'animale e dei benefici che influiscono sulla sua crescita e la qualità della carne, per questi motivi la ricetta è segreta.

Finanziamenti

Elcitaly ha fatto domanda per il PSR FVG 2014-2020, ovvero un finanziamento a fondo perduto istituito dall'UE assieme alla regione FVG per incentivare i giovani imprenditori al primo insediamento in ambito agricolo. Il finanziamento, se concesso sbaragliano anche la concorrenza, porterebbe a conclusione entro 2 anni dal 2017 i lavori aziendali e il raddoppio della superficie adibita all'allevamento. Purtroppo la burocrazia e i vari ritardi amministrativi non hanno ancora portato ad un esito, speriamo positivo, della concessione del contributo.

Mercato

I ristoranti stanno proponendo sempre di più i piatti tradizionali e la lumaca è uno di questi, quindi il mercato alimentare è in forte espansione sia in Italia che all'estero. Oltre ai ristoranti la lumaca è richiesta anche dai privati cittadini e diverse sagre paesane.



Di recente si è sviluppato anche il mondo della cosmesi con la formulazione di nuovi principi a base di bava di lumaca che hanno poteri cicatrizzanti, lenitivi ed anti-age. E' da ricordare che la lumaca, secondo recenti studi, è tra i rarissimi animali che a Chernobyl non hanno avuto contaminazioni dalle radiazioni, grazie proprio alla loro bava che svolge da scudo dalle radiazioni radioattive.

Menù

Risotto con il grisol

Lumache con polenta

oppure

Scaloppina ai funghi con patate al forno

vino acqua caffè

Albergo ristorante Bornass

Il nome Bornass deriva dall'unione di due parole dialettali: **Borc** e **Nass**, in avianese Borc significa Borgo e Nass Sorgente. Infatti era proprio qui che i proprietari dei terreni adiacenti si incontravano per poi proseguire e andare a falciare i pascoli o raggiungere le malghe del Piancavallo.

Nasce, per volontà di Attilio Dell'Angela Rigo, nel 1949 come *Baracca*.

Per raggiungerla esistevano solo i sentieri e le mulattiere, fino ad allora utilizzate da pastori e boscaioli. In seguito venne demolita per lasciare posto al primo edificio in muratura, diventando così rifugio con sei camere, la cucina e il bar.

Lo sviluppo del turismo in Piancavallo, porta un cambiamento nella gestione: da Attilio al figlio Luciano con la moglie Luisa.

Negli anni l'edificio ha subito varie ristrutturazioni, fino ad arrivare a quella odierna.

Oggi la storia del Bornass è ormai arrivata alla terza generazione, Omero e Manuela, con il costante aiuto di Luciano e Luisa continuano a soddisfare le esigenze della propria clientela proponendo la cucina tipica friulana.

Nei menu preparati dalle cuoche Luisa e Manuela, potete trovare il tipico antipasto friulano dai sapori di montagna, prosciutto e speck di Sauris, squisiti crudi di selvaggina con funghi sott'olio.

La soppresa o la pettina cotta nell'aceto con cestino di formaggio, polenta bianca e porcini. Da provare il piatto tipico avianese "Polenta, salat e cavo".

Tra i primi piatti i gnocchetti di patate all'anatra o alla pettina e finferli. Panzerotti con funghi porcini, tagliatelle al capriolo o alla boscaiola. Rotolo agli spinacetti di montagna gratinati al forno con ricotta affumicata.

I secondi piatti forti del nostro ristorante sono a base di selvaggina, il capriolo, lo spezzatino di cinghiale, la coscia di cervo al forno aromatizzata alle spezie alpine e il daino arrosto con funghi chiodini, il tutto accompagnato dall'ottima polenta bianca.

E ancora... faraona ai funghi porcini, pollo alla cacciatore, formaggio alla piastra con speck.

A fare da contorno ai piatti le patate al forno, i funghi trifolati, i fagioli con il guanciale di maiale oltre alle insalate miste e ai vari contorni di stagione.

Nella creazione dei dessert, la lady chef Manuela sa destreggiarsi con abilità passando da una crostata al classico tiramisù, oppure

dalle cialde di zucca alla mousse di cioccolato o peperoncino o ancora agli amaretti.

I vini bianchi e rossi sono tutti rigorosamente di produzione friulana, arrivano dai colli orientali e occidentali, dalle grave e dalla bassa friulana.



ARMO 1191: Una storia di agricoltori pionieri

ARMO 1191 è un impegno con voi e con l'ambiente montano.

*Impieghiamo nei nostri prodotti tutta l'Arnica necessaria
perché possiate beneficiare dei suoi principi attivi.*

*Noi non impieghiamo surrogati più economici, concentrazioni blande
o scorciatoie sintetiche e non promettiamo panacee.*

*La maggior parte dell'Arnica montana utilizzata nei formulati cosmetici in
commercio proviene da raccolta spontanea. Tale pratica, nonostante le li-
mitazioni imposte dalla direttiva habitat 92/43/CEE e dalla legislazione dei
singoli stati, sta minacciando purtroppo l'estinzione della specie.*

*Usare un prodotto a base di Arnica montana coltivata dall'uomo
e non strappata ai prati è dunque, prima di tutto,
una scelta di rispetto dell'ambiente naturale.*

ARMO è un acronimo per **ARnica MOnтана**. 1191 è la quota dove coltiviamo l'Arnica.

Ci troviamo nella sottile striscia di prati ai bordi dell'altopiano di Piancavallo. Sotto ARMO 1191 si stende la pianura veneto-friulana e, se il cielo è terso, si distingue l'azzurro profondo dell'Adriatico e quello più tenue delle lagune litoranee. Poco più sopra cominciano i boschi di faggio abitati da cervi, camosci e caprioli.

ARMO 1191 è un **insediamento di agricoltori pionieri**. Alcuni anni fa hanno risalito la muraglia delle Prealpi Friulane alla ricerca di un terreno adatto alla coltivazione dell'arnica montana. Nessuno, prima di loro, aveva coltivato i suoli calcarei di Piancavallo, dove per secoli s'è praticato esclusivamente l'alpeggio e il taglio del legname. La coltura stessa dell'Arnica montana è un'attività poco più che sperimentale e con molti interrogativi ancora aperti.

ARMO 1191 è una famiglia, la famiglia Conzato. Negli anni Cinquanta il nonno si è insediato con i suoi figli tra le brughiere asciutte dell'alta pianura pordenonese con l'obiettivo di trasformare una landa desolata in un vigneto. Ci sono riusciti. ARMO 1191 è il sogno di una nuova generazione consapevole che la più preziosa delle eredità è sapere sognare e avere il coraggio di scommettere sulle proprie idee.

L'Arnica montana è una **coltura poliennale**. La semina avviene a marzo in vivaio e le piantine vengono trapiantate a mano tra la fine di maggio e l'inizio di giugno. Per tenere sotto controllo le malerbe si utilizzano soltanto la zappa ed è stato bandito l'uso dei diserbanti chimici. Avendo un terreno ricco di sostanza organica e non puntando a delle rese esasperate, si è rinunciato all'uso dei



concimi chimici. L'assenza di prodotti fitosanitari registrati per l'Arnica montana e la scarsa conoscenza delle avversità in letteratura hanno consigliato di optare per l'unica strategia possibile: la suddivisione della coltivazione in piccole parcelle distanti tra loro. La coltivazione in un contesto di biodiversità è attualmente la miglior difesa per l'Arnica.

Il primo anno l'Arnica montana mette radici e sviluppa l'apparato fogliare. La produzione comincia dal secondo anno. L'Arnica fiorisce tra la metà di giugno e la metà di luglio. Si raccolgono a mano i fiori freschi nel tempo balsamico ottimale e li essicano naturalmente. I fiori essiccati sono conservati sottovuoto fino all'estrazione dei principi attivi tramite macerazione in olio di semi di girasole.

Arnica montana nuova frontiera: l'azienda Conzato di Roveredo ha avviato una piccola produzione a Piancavallo

Il Gazzettino, 15 novembre 2016, pag. XXIII

Duemila metri quadri di prato montano, fra roccia carsica e problemi di approvvigionamento idrico costanti, un'idea precisa e tante ore a studiare, documentarsi, fare prove di coltivazione nei terreni dello zio, trovare i fornitori e il trasformatore per arrivare al prodotto finale.

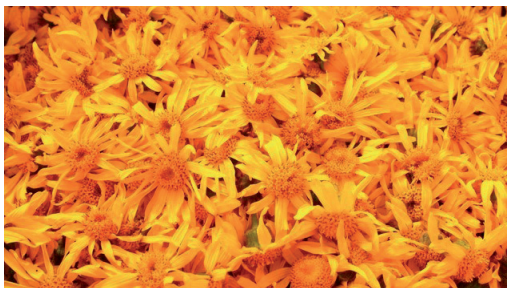
Così nasce la nuova avventura dell'arnica montana di Piancavallo e dell'azienda che la produce, Armo 1191, fondata da Antonio Conzato, assieme al cognato Andrea Muner.

Antonio è laureato, è stato anche ricercatore all'Università di Padova e il padre è titolare di un'azienda agricola di Roveredo in Piano che produce soprattutto uva, che conferisce alla Cantina sociale di Sacile e Fontanafredda.

Da sempre appassionato di montagna ha cominciato a chiedersi

come avrebbe potuto conciliare la sua attività con questo amore per l'alta quota ed ecco la soluzione: l'arnica, una pianta officinale utile per curare diversi disturbi fisici. Il suo impiego esterno e localizzato è particolarmente indicato per traumi e dolori muscolari o articolari.

L'arnica ha, infatti, mostrato particolari doti antinfiammatorie e analgesiche. Così, prendendo esempio da altri coltivatori della Destra Tagliamento, che hanno avviato coltivazioni particolari e specifiche, come quella, molti anni fa, del kiwi o quelle più recenti dello zafferano, delle rape per la brovada, il radicchio montano, le bacche di goji e altro ha preso in affitto un piccolo appezzamento e, quattro anni fa, ha avviato la produzione. «Ho affittato un'aiuola - racconta Antonio - che ho dissodato personalmente, a colpi di piccone, sul monte Caseratte. Ci troviamo a due passi dalla casera Del Medico ai bordi del sentiero che scende verso la Madonna del Monte. Inizialmente ho messo a dimora circa 20 mila piantine, che ogni 4-5 anni vanno sostituite, perché esauriscono la produzione floreale». Dalla pianta si ricava, infatti, un balsamo che viene utilizzato per produrre una crema superconcentrata, con il 20% di arnica, un olio con il 30% di concentrato e una crema baby, al 5%, con aggiunta di camomilla e calendula. «Armo - spiega Antonio - è l'acronimo di Arnica montana e 1191 è la quota dell'aiuola pilota. Ora, con l'ampliarsi del mercato, avremo bisogno di nuovi spazi per la produzione. Spero di trovarli accanto a quelli che già utilizziamo, per ovvi motivi logistici ed economici». (...)



Arnica montana: un sogno che infiamma

*Intervista ad Antonio Conzato, agricoltore pioniere a Piancavallo,
fondatore di ARMO 1191. Arnica Montana Piancavallo
Piancavallo Magazine, estate 2016*

Il pordenonese Antonio Conzato, viticoltore di Roveredo in Piano, insieme alla sua famiglia, ha avviato da qualche anno un ambizioso progetto di coltivare a Piancavallo l'arnica montana, pianta officinale molto nota e utilizzata per le sue proprietà antidolorifiche e antinfiammatorie.

Perché ha scelto Piancavallo?

Sono cresciuto ammirando ogni giorno l'imponente muraglia prealpina di cui conosco ogni dettaglio. Amo le nostre montagne, sono lo sfondo irrinunciabile della mia esistenza. Mi basta guardarle per sapere che ore sono, che tempo farà o, a spasso per la pianura friulana, dove mi trovo. Quando tornavo a casa dopo qualche escursione, avvertivo sempre la sgradevole sensazione di essere stato in montagna a trascorrere del tempo libero. Volevo che la montagna fosse parte della mia vita. E volevo appartenere alla montagna. Per questo ho voluto insediare la nostra coltivazione assieme agli animali selvatici e alle greggi tra i pascoli, al limitare dei boschi di faggio. Siamo a tutti gli effetti dei pionieri a due passi da casa. Qui a Piancavallo non ci sono terreni dissodati, è difficile anche trovare la terra. Non c'è tradizione di agricoltura. Ho anche dato un nome al luogo dove ci troviamo. ARMO 1191.

Cosa vuol dire?

ARMO è un acronimo, vuol dire Arnica Montana. 1191 è la quota dell'aiuola pilota che ho dissodato personalmente a colpi di piccone sul monte Caseratte. Ci troviamo a due passi dalla casera Del Medico ai bordi del sentiero che scende verso la Madonna del Monte. Come impiegate poi la vostra arnica? Il mondo dei cosmetici e dei prodotti erboristici è soffocato da un marketing e da una

pubblicità invadenti. Noi siamo dei coltivatori. L'arnica montana è una pianta poliennale che trapiantiamo tra la fine di maggio e l'inizio di giugno. Raccogliamo a mano gli inconfondibili fiori giallo aranciati nel giusto tempo balsamico che vengono essiccati in un fienile a temperatura ambiente. Grazie all'aiuto di un noto e apprezzato trasformatore professionale, abbiamo creato una linea cosmetica secondo le nostre indicazioni. Noi, gli agricoltori, siamo i registi della filiera. Protagonista invece è l'arnica montana coltivata nel nostro territorio, come è giusto che sia e non le false promesse di natura. Devo dire con orgoglio che il risultato si sente. Sono contento che si sia unito al nostro progetto il mio giovane cognato Andrea Muner, ex capitano del PIENNE Basket Pordenone e tuttora cestista in attività. Non si tratta solo di una moda, i giovani oggi hanno davvero il gusto per i valori genuini della terra. Ma c'è un altro aspetto che riteniamo ancora più importante...

Quale?

La maggior parte dell'arnica montana presente sui mercati delle piante officinali proviene da raccolta spontanea. Questa pratica, assieme ai mutamenti climatici e all'agricoltura intensiva, sta minacciando l'esistenza stessa della specie in molte aree. In Italia mancano dati certi, ma posso assicurare che ho personalmente constatato i danni prodotti dal prelievo incontrollato e indiscriminato. Dunque, scegliere un prodotto a base di arnica montana coltivata dall'uomo è un impegno per la salvaguardia dell'ambiente naturale.

Per saperne di più: www.armo1191.it e www.facebook.com/ARMO1191

Testi tratti da
www.elicity.it
www.albergoristorantebornass.it
<http://www.armo1191.it>

Info: **Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone**
via Concordia 7
telefono 0434 365387 - info@centroculturapordenone.it

Coordinamento di **Maria Francesca Vassallo**

organizzazione tecnica:

ANTONIETTI VIAGGI di **ROBINTUR SPA Pordenone**



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.

in collaborazione con



Arnica montana
Piancavallo



Elicitaly

seguidi su



**CENTRO CULTURALE
CASA A. ZANUSSI
PORDENONE**

www.centroculturapordenone.it



facebook.com/centroculturapordenone.it



youtube.com/CulturaPN/videos



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.



CENTRO CULTURALE
CASA A. ZANUSSI
PORDENONE

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo-fvg.it



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

