

TERZA EDIZIONE

# Percorsi ed esperienze nel territorio

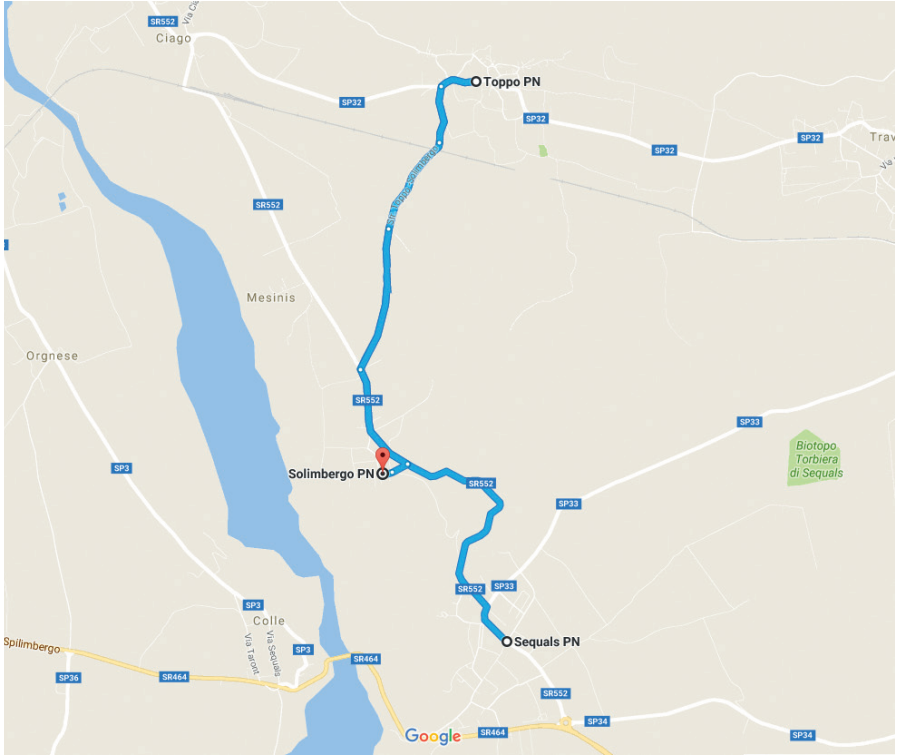
CUSTODI  
DELL'AMBIENTE  
PERSONE  
PRODOTTI  
PAESAGGI

FRIULI VENEZIA GIULIA  
[www.turismofvg.it](http://www.turismofvg.it)

## Domenica 4 dicembre 2016 MOSAICI DI TARTUFI A KM 0

Lungo le rive del fiume Cellina a Solimbergo di Sequals, lunghe file di noccioli, carpini bianchi e roveri nascondono sotto la loro ombra un prezioso quanto raro raccolto: quello del Tartufo Nero Pregiato. La tartufaia, piantata alcuni anni fa in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università di Torino che ha fornito le piante micorizzate, appartiene a Renato Marescutti uno dei primi cercatori di tartufi del Friuli Venezia Giulia. Non nelle Langhe ma nelle lande del Cellina si svolgerà quindi una insolita e affascinante caccia al tartufo alla ricerca del prezioso tubero la cui produzione in Friuli si sta facendo apprezzare sia per qualità che indotto. **5 6 7**

*In collaborazione con Agriturismo Sasso D'Oro e Ecomuseo LisAganis.*



# programma

## Domenica 4 dicembre 2016 MOSAICI DI TARTUFI A KM 0

- ore 9.15 Partenza dal **Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone** in via Concordia 7
- ore 10.00 **Caccia al tartufo**
- ore 12.30 Degustazione con assaggi dei prodotti dell'**Agriturismo Sasso d'Oro**
- ore 14.30 **Sequals: mosaico che racconta...**  
visita a cura Ecomuseo Lis Aganis

Rientro previsto dopo le ore 17.30

## INTERESSANTE EDUCATIONAL DELLA STAMPA AGRICOLA DEL FVG PER CONOSCERE IL PREGIO DEL TARTUFO NERO FRIULANO

**Il Friuli è terra di tartufi.** Dalla zona pedemontana alla Riviera Friulana, i boschi e le aree non coltivate sono per buona parte i terreni sui quali, potenzialmente, cani appositamente addestrati sono in grado di trovare i preziosi tuberi di sottosuolo. Dal nero pregiato, *Tuber Melanosporum*, al più prezioso bianco, *Tuber Magnatum Pico*.

Anche le rive del Meduna offrono potenzialità interessanti per gli appassionati del particolare aroma del tartufo, capace di impressionare anche le pietanze più semplici.

La presenza diffusa dei tartufi sul nostro territorio l'ha scoperta da tempo Renato Marescutti, uno degli esperti che animano i convegni ad Alba (CN), piuttosto che a Norcia (PG), come a Muzzana del Turgnano (UD). Il quale, una ventina d'anni fa ha deciso di valorizzare la sua Azienda, ora agrituristica, destinandone alcuni terreni alla produzione del tartufo. Produzione? Vi chiederete. Sì, perché è possibile seminare le spore di questo fungo sotterraneo che vive in simbiosi con alcuni alberi tartufigeni, con i quali scambia alcune sostanze nutritive. Questo scambio avviene a livello delle micorrize, che sono i filamenti più sottili e terminali delle radici delle piante. Le quali, le micorrize, vengono avvolte e compenstrate dal tessuto del fungo, detto micelio.

È in questo modo che si genera il tartufo. Una delle essenze arboree che il tartufo 'predilige' è il carpino nero. In questa stagione, anche se il fenomeno risulta più evidente in primavera e d'estate conseguentemente allo stato vegetativo delle piante erbacee, attorno agli alberi sulle radici delle quali si è formato il tartufo

l'erba risulta completamente rinsecchita dall'assorbimento delle sostanze nutrienti della pianta operata dal tartufo.

Ma andiamo per ordine.

Arrivati a Sequals, il paese natale di Primo Carnera, il mitico *gigante buono* campione mondiale di box dell'anteguerra, ci si dirige verso la montagna, lungo la strada che porta al Passo Rest. Un valico e una piccola galleria ci aprono poi lo sguardo verso l'ampia vallata percorsa dal Meduna che ospita Arba, sull'altro versante del fiume, Toppo, e Solimbergo, invece, sono dal lato di Sequals. Attraversato Solimbergo, una stradina ci porta fino all'agriturismo Sasso d'Oro, dove Patrizia Marescutti, la figlia di Renato e la moglie di quest'ultimo ci accolgono con garbo e simpatia. Da lì, su un pulmino, ci inoltriamo verso le rive del Meduna, superando un'area boscata, un frutteto, un vigneto, per arrivare a una macchia di carpini neri. Renato è lì ad attenderci assieme a Tea, il suo fedele cane, che vorrebbe farci le feste. Ma lo stoppiamo perché è già completamente infangato.

È lei la simpatica e inarrestabile cagnetta, la vera protagonista della mattinata. Sembra impazzita di gioia. Perché è libera di correre nel prato. Ma soprattutto di annusare il suo cibo preferito: il tartufo. Lo sente fino a quaranta metri di distanza. Poi restringe



sempre di più il cerchio della sua esplorazione. Finché tuffa il suo simpatico e selettivo muso nel terreno. Lo infila nelle zolle quasi volesse ispirarne non solo la fragranza. Quindi si rialza e comincia a scavare con le zampe anteriori. A questo punto interviene prontamente Renato che blocca il muso di Tea, per evitare che ne faccia un sol boccone.

Questo rituale si ripete diverse volte, anche se ora la stagione del tartufo nero volge al termine.

Ma a Solimbergo di Sequals il tartufo è buono anche in questo periodo, perché la piovosità della zona lo mantiene morbido a lungo. Come a noi, capita anche ai turisti che soggiornano al Sasso d'Oro di assistere alla ricerca. E di aiutare poi Renato a sottrarre i tartufi all'ingordigia del cane.

Ciò fa parte di un nuovo modello di turismo rurale e naturalistico, e specializzato, che si sta diffondendo sempre di più. Come crescono nel contempo, ci ricorda Marescutti, le potenzialità delle aziende tartufigene. Anche a causa della raccolta incontrollata sui terreni vocati, che sta impoverendo la presenza del tartufo nelle terre tradizionali. Mentre la richiesta dei mercati e dei consumatori del profumato tubero sta crescendo, soprattutto in Austria e Germania.

Certo non basta disporre di un terreno alberato per avere la garanzia di possedere una tartufaia. Ci debbono essere piante particolari, poi il terreno, e forse anche



il clima ci debbono mettere del loro. Risaliamo nell'accogliente agriturismo Sasso d'Oro, immerso nella campagna, per assaporare gli antipasti della tradizione friulana e i sott'oli realizzati dalle donne di casa. Poi i classici tagliolini, sui quali possiamo grattugiare il tartufo nero. Per la delizia delle nostre narici. E abbinare i vini friulani del pordenonese: La Ribolla Gialla spumantizzata e il Moscato frizzante della Cantina La Delizia di Casarsa, il Friulano del Podere Tondat, di Domanins, il Refosco di Giancarlo Casula di Bannia di Fiume Veneto, e il Cabernet Sauvignon di Antonio Gelisi di San Quirino.

Nel corso del convivio scopriamo un'altra valenza che ha reso nota nel resto d'Italia e all'estero l'attività dei Marescutti: buona parte degli ospiti dell'agriturismo è appassionata del volo.

Nella zona di Toppo, a breve distanza da dove ci troviamo, Renato Marescutti ha coronato la sua passione, seconda probabilmente soltanto a quella per il tartufo. Dispone infatti di una avio superficie e di un hangar, nel quale fanno tappa numerosi appassionati del volo ultraleggero. I quali scelgono Solimbergo come tappa pedemontana per i loro voli, ma anche perché vi sono richiamati dal desiderio di gustare i preziosi tartufi. Non solo, ma visto che nella zona la passione per il volo è comune, anche i praticanti del parapendio che si lanciano dalla vicina montagna fanno dell'agriturismo Sasso d'oro il loro ritrovo. Ed è lo stesso Renato a condurre eventualmente in volo gli ospiti perché possano ammirare dall'alto quest'area ricca di peculiarità ambientali e paesaggistiche. Carlo Morandini

[7 febbraio 2011 <http://www.unaganews.org/wordpress/con-l%E2%80%99arga-fvg-alla-scoperta-delle-tartufaie-nel-medunese.html>]

## L'ABC DEL TARTUFO

Sono composti da una parete esterna detta peridio, che può essere a volte liscia ed a volte rugosa a seconda della specie e del terreno nel quale cresce, e da una massa interna carnosa il cui colore varia dal rosa al grigio, al bianco, al marrone e può essere percorsa da venature. Il tartufo è un alimento estremamente pregiato e ricercato, molto costoso. Il tipico profumo penetrante e persistente si sviluppa solo a maturazione avvenuta e ha lo scopo naturale di attirare (nonostante la copertura di terra) gli animali selvatici (maiale, cinghiale, tasso, ghio, volpe, etc.), per spargere le spore contenute e perpetuare la specie.



[<http://www.cercotartufo.it/jj/cose-il-tartufo.html>]

## L'ABC DEL CANE DA TARTUFO

Vengono usate svariate razze di cani per andare a tartufi e anche i cani meticci vengono usati dai tartufai professionisti o come si dice in gergo, tartufai di mestiere. Non esiste una razza o non razza per eccellenza migliore dell'altra, ognuna ha le proprie caratteristiche di cerca, di carattere ed ognuna ha i relativi pregi e difetti. Possono esserci anche differenze di cerca sostanziali tra esemplari della stessa specie ed anche della stessa cucciolata. Ovviamente in forma generale ogni razza si distingue per caratteristiche tipiche della specie, non si può mai generalizzare e come in tutte le cose esistono le eccezioni ed i caratteri anomali.





I cani più usati dai tartufai professionisti o come si dice in gergo 'di mestiere' sono: bracchi, tra loro i preferiti sono quelli Tedeschi ed Ungheresi, pointer, bracchi Pointer (incrocio tra le due razze), lagotto romagnolo, spinone, grifone, cocker e Jack Russel. Ultimamente nei boschi si possono incontrare tartufai con Labrador e Border Collie e Lagotti-Pointer.

Spesso si può notare che in alcune zone la maggior parte dei tartufai usa una certa varietà di cane ed in altre si trovano tutt'altre razze. Questo è dovuto anche alla morfologia del territorio, ad esempio negli Appennini Toscani e Marchigiani, dove nelle zone boschive sono presenti molti calanchi, i cani prediletti sono i Bracchi, Pointer e Bracchi Pointer. Questo è dovuto al fatto che hanno la peculiarità di essere dei cercatori rapidi e con un passo molto lungo evitando tartufaio di fare molte salite e quindi, meno fatica.

In altre zone come nel Ferrarese e Ravennate, dove il territorio è più in piano e spesso lungo le strade ci sono innumerevoli distese di tigli e pioppi che si innalzano tra la strada ed i fossati, i tartufai prediligono il Lagotto essendo un cane con il passo più corto e dalla cerca meno frenetica. In questo caso tali caratteristiche aiutano maggiormente il tartufaio perchè rendono questo tipo di cane 'meglio gestibile' al richiamo ed alla ferma in caso di prossimità ad una strada. Un Pointer, nella stesso tipo di territorio, correrebbe infatti maggiori rischi di finire sotto a qualche macchina di passaggio.



[<http://www.cercotartufo.it/j/i-cani-da-tartufo.html>]

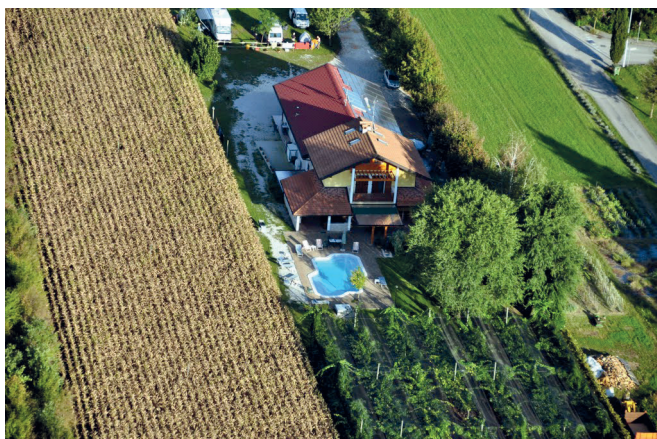
## AGRITURISMO SASSO D'ORO E LA CACCIA AL TARTUFO

La struttura è di recente costruzione, in armonia con la tradizione locale, il legno è stato ampiamente impiegato nella costruzione per rendere l'ambiente caldo ed accogliente.

Per contribuire al risparmio energetico, l'acqua calda viene prodotta con pannelli solari, altre iniziative eco-sostenibili sono nei nostri progetti futuri, come ad esempio la riconversione dei nostri terreni in coltivazioni biologiche.

Si offre ai clienti la possibilità di Baby-Sitting su richiesta e si dispone di ampio giardino e giochi per bambini, ping-pong, campo da pallavolo o, in sella alle biciclette, la possibilità di visitare i dintorni. Disponibile un'avio superficie per ultraleggeri con la possibilità di ricovero velivoli su richiesta.

L'azienda agricola è specializzata nella produzione di mele, kiwi e prugne. Abbiamo inoltre un ampio apiario per l'impollinazione delle nostre coltivazioni e per la produzione di miele. Coltiviamo un ampio orto per la produzione di patate, ortaggi di stagione e



piccoli frutti. Dalla trasformazione dei nostri prodotti otteniamo ottimi succhi di frutta, aceto di mele, marmellate e conserve casalinghe. Una particolarità che ci distingue è infine la coltivazione dei tartufi.

Cucina semplice e casalinga. Pasta e pane sono rigorosamente fatti in casa in un forno a legna, come anche focacce, dolci e altre ricette della tradizione contadina locale.

---

## Menù

---

### Antipasto

TRIONFO DI FORMAGGI SULLA PITINA

### Secondo

MUSCOLETTI IN UMIDO CON CIPOLLA ROSA  
DELLA VAL COSA

### Contorni misti

PATATE AL FORNO E RADICCHIO ROSSO

### Strudel di mele

acqua, vino e caffè



## MOSAICO CHE RACCONTA

Percorso tra tessere e colori nelle vie, piazze e luoghi sacri di Sequals


*Mosaico... che racconta* si inserisce in un progetto che la Comunità Montana del Friuli Occidentale, ha affidato all'Ecomuseo Lis Aganis al fine di realizzare azioni di ricerca, animazione e valorizzazione di percorsi turistico-culturali nella Montagna Pordenonese.

Il Paese di Sequals, è conosciuto nel mondo, oltre per le vicende sportive del suo Campione del Mondo di pugilato, Primo Carnera, anche per il terrazzo e il mosaico.

A Sequals va riconosciuto, senza ombra di dubbio, il merito di aver iniziato la tradizione del terrazzo e del mosaico, un'arte appresa fin dal XVIII sec. da molti giovani nella Repubblica di Venezia.

## Prossimo appuntamento

Domenica 26 marzo 2017

Domenica di primavera trascorsa a percorrere antichi tratti di Pedemontana, immersi tra boschi, colline e le rive del fiume Tagliamento. Oggi con mezzi a motore, un tempo a piedi, con le gerle in spalla per vendere trecce di cipolle rosse insieme a piccoli incarti contenenti sementi. Questo era quello che facevano le donne di Cavasso per contribuire al mantenimento delle loro famiglie. 

In collaborazione con Associazione Italiana Sommelier, Fondazione Slow Food, Ecomuseo Lis Aganis.

Info

**Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone**  
via Concordia 7  
telefono 0434 365387

[info@centroculturapordenone.it](mailto: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**

[www.centroculturapordenone.it](http://www.centroculturapordenone.it)



[facebook.com/centroculturapordenone.it](https://facebook.com/centroculturapordenone.it)



[youtube.com/CulturaPN/videos](https://youtube.com/CulturaPN/videos)



CENTRO CULTURALE  
CASA A. ZANUSSI  
PORDENONE

# 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](http://www.turismo-fvg.it)



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

