

TERZA EDIZIONE

Percorsi ed esperienze nel territorio

CUSTODI
DELL'AMBIENTE
PERSONE
PRODOTTI
PAESAGGI

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo-fvg.it

Domenica 23 ottobre 2016

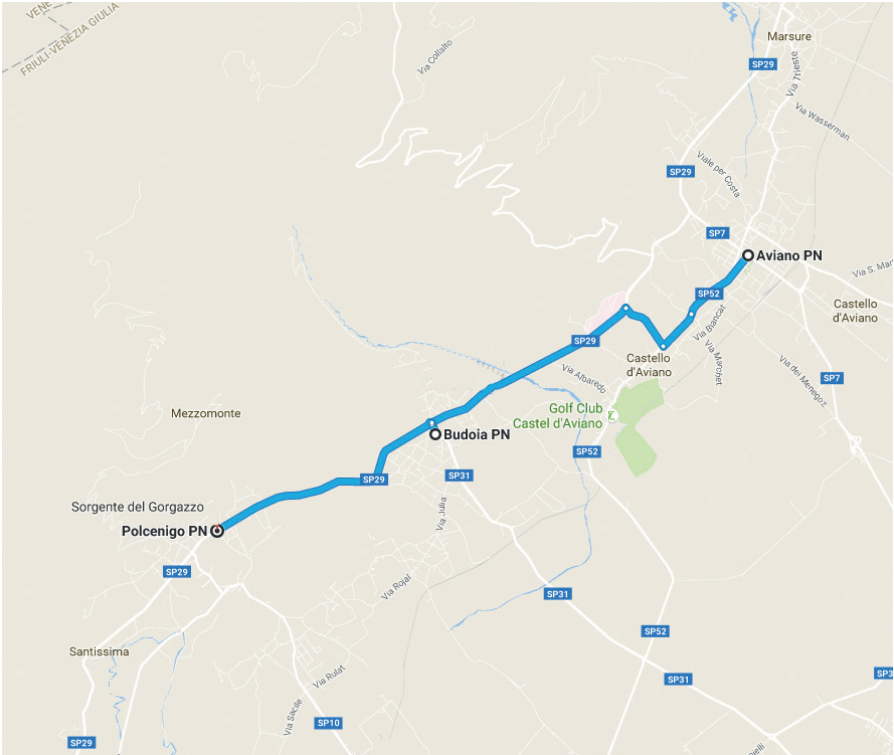
AVIANO, BUDOIA, POLCENIGO
L'AZIENDA AGRICOLA,

IL BOSCO PEDEMONTANO

E L'ANTICA ARTE DEL DISTILLATORE

In mattinata, da Coltura verso Mezzomonte lungo il sentiero Anello delle Orse. Prima della degustazione dei prodotti locali al Bar Bianco di Budoia si visiterà il Museo del Fungo. Nel pomeriggio il percorso prosegue all'Azienda Agricola San Gregorio, dove si allevano capre dal cui latte si ricavano, nel laboratorio interno all'azienda, latte, formaggi, yogurt, gelato. A qualche centinaio di metri sorge l'antica Chiesa dedicata a San Gregorio, che ospita il ciclo affrescato da Gianfrancesco da Tolmezzo risalente a fine XV secolo. Al rientro sosta a Polcenigo per degustare il rinomato Gin di Fred Jerbis. **1 2 3**

In collaborazione con Comune di Budoia, G.A.S.P. (Gruppo Acquisto Solidale Pedemontano), Azienda Agricola San Gregorio, Distilleria Fred Jerbis, Associazione Pro Loco Mezzomonte, Albergo Diffuso Polcenigo.



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**

seguidi su



**CENTRO CULTURALE
CASA A. ZANUSSI
PORDENONE**

www.centroculturapordenone.it



facebook.com/centroculturapordenone.it



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.turismoofvg.it



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

programma

Domenica 23 ottobre 2016

AVIANO, BUDOIA, POLCENIGO L'AZIENDA AGRICOLA, IL BOSCO PEDEMONTANO E L'ANTICA ARTE DEL DISTILLATORE

- ore 8.15 Partenza dal **Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone** in via Concordia 7
- ore 9.00 **Sentiero Anello delle Orse**, a cura dell'Associazione ProLoco Mezzomonte
- ore 12.00 **Budoia: Museo del Fungo**, a cura del Comune di Budoia e dell'Associazione ProLoco Budoia
- ore 13.00 **Pranzo con assaggi dei prodotti locali Bar Bianco Budoia**
- ore 14.30 **Azienda Agricola San Gregorio**
- ore 15.30 **Chiesa dedicata a San Gregorio a Castel d'Aviano** a cura di Fulvio Dell'Agnese
- ore 17.00 **Fred Jerbis: Vermouth e Gin a Polcenigo**

Rientro previsto dopo le ore 18.30

ANELLO DELLE ORSE

Lunghezza: 3 chilometri

Tempo di percorrenza: 2 ore

Da Coltura, al termine di via Bottola (105 mt. slm), si sale lungo il *Troi dei Crep* fino alla fine del muro di cinta del Mas (225 mt. slm) dove si prende una mulattiera che, dopo un tratto pianeggiante, incrocia la strada Coltura-Mezzomonte, all'altezza del terzo tornante, secondo punto di accesso al percorso. Da qui inizia il vero e proprio sentiero "Anello delle Orse". Il tracciato sale lungo il bordo della *Val del Pecol*, passa vicino al *Bar da Stale*, s'innesta nel sentiero Cai 981/982 (360 mt. slm), attraversa quindi la *Val del Landre* e dopo una ripida e breve salita abbandona il percorso Cai per una mulattiera sulla sinistra. Prosegue in ambiente semi-boschivo in direzione ovest tagliando in leggera salita il sito denominato "le Orse" fino ad intersecare la *Val Carpenaz* (435 mt. slm). Da qui si lascia il sentiero in salita e si scende lungo un vecchio tracciato nel greto della valle fino a intersecare il *Troi dei Crep* (290 mt. slm) e di lì ritornare a uno dei due punti di partenza. Il percorso "Anello delle Orse" utilizza tratti di sentieri già esistenti. In particolare può essere considerato come un'appendice del *Troi dei Crep*. Il percorso tocca dei punti interessanti della Pedemontana come le erosioni alluvionali di *Val del Pecol* e *Val del Landre*.

L'Associazione Pro Loco Mezzomonte "nasce" nell'estate del 1986 sull'onda di una forma di protesta di frazione scaturita da una contestazione che i mezzomontini residenti e villeggianti hanno intrapreso nei confronti dell'allora Amministrazione Comunale, rea di non fornire adeguatamente la località d'acqua.

La protesta popolare ha avuto il suo apice, con una dimostrazio-

ne di piazza, nell'agosto dell'86, periodo in cui la località è molto popolata per il rientro dei mezzomontini dall'estero.

Da questa spinta e dalla voglia di far uscire Mezzomonte dal solito "grigiore" nel settembre dello stesso anno fa il suo primo ruggito l'Associazione Pro Loco Mezzomonte.

Sin dai primi momenti condivide, come altre Pro Loco della zona, l'iscrizione all'Associazione fra le Pro Loco del Friuli Venezia Giulia e si evidenzia, sin dall'autunno del primo anno, con la "Sagra della Castagna", nata con il progetto di far conoscere e catalogare la "Castagna di Mezzomonte".

Nel 1994, dopo alcuni incontri e riflessioni ed incoraggiamenti avuti con studiosi di storia locale e l'avvallo dei paesani è nata "La Mont - rivista di studi su Mezzomonte" con l'intento di mantenere vividi nei ricordi momenti di vita mezzomontina e per non disperdere documenti come al nostre dialet una parlata che, a detta di studiosi, meriterebbe più attenzione.



MUSEO DEL FUNGO, BUDOIA

Budoia è situata in Friuli-Venezia Giulia, ai confini con il Veneto, nella Provincia di Pordenone. Confina con i comuni di Tambre, Polcenigo, Fontanafredda e Aviano. Comprende le frazioni di Dardago, Santa Lucia e la località Val de Croda. La zona di San Tomé fu la sede dei primi insediamenti umani della zona. Molti reperti archeologici testimoniano una presenza umana assai remota e stratificata del periodo neolitico, dell'età del bronzo, del ferro, dei periodi romano e longobardo.

Nel medioevo, la storia del comune è legata ai conti di Polcenigo, che detenevano il potere giuridico, fornendo protezione in cambio di tributi e al suo castello da cui Budoia dipendeva. Dal 1285 l'organizzazione ecclesiastica dipendeva dalla Pieve di S. Maria Maggiore di Dardago.

Successivamente, seguì le sorti del Friuli passando dal Patriarcato alla Serenissima, dalla Francia all'Austria per far parte, infine, del Regno d'Italia.

Correva l'anno 1967, quando andar per funghi significava passione e una possibilità di aggiungere qualcosa di prelibato a tavola. L'idea di esporre i migliori esemplari raccolti, nasceva da un gruppo di abitanti del paese che cercarono di classificare i funghi in base alle loro conoscenze. La stampa quotidiana divulgò l'avvenimento e ciò portò in paese uno dei rari studiosi micologi esistenti a quel tempo in regione, il geom. Mario Bianchi di Udine.

Nasce il **Museo del Fungo**, dove si ha la possibilità di poter osservare un ampio numero di specie fungine durante tutto l'arco dell'anno. Questo è stato possibile grazie alla realizzazione di circa 225 modelli plastici in scala 1:1, che danno un'idea realistica di quanto variabile, per forme e colori, possa essere il mondo dei funghi.

Nell'esposizione, i vari generi sono disposti secondo la logica delle più moderne indicazioni sistematiche, essendo una materia in costante evoluzione. Di particolare interesse è il pannello nel quale vengono descritte alcune delle principali credenze popolari, anch'esse molto spesso causa di errati comportamenti, che possono portare a conseguenze a volte letali.

In specifiche teche di plexiglass e in diversi pannelli, sono state raggruppate alcune delle specie fungine più pericolose, illustrando le principali sindromi tossicologiche. Ciò è stato fatto per dare maggior evidenza ai rischi derivanti da una raccolta inconsapevole ed irresponsabile.

Particolarmente interessanti, gli spaccati di alcuni esemplari che, insieme ad un pannello, illustrano in modo preciso il sistema nutrizionale dei funghi; ciò permette al fruitore di comprendere il ruolo fondamentale che svolgono in natura.

Il binomio *Budoia-Funghi*, viene ufficializzato con l'avvio della *Festa dei Funghi e dell'Ambiente* che comprende l'importante *Mostra Micologica Regionale* considerata una delle più importanti rassegne del settore a livello nazionale.



La **ProLoco Budoia** è stata fondata nel 1962 da un gruppo di giovani volenterosi che hanno costituito il primo nucleo di soci e da allora lavora in **ambito sociale e turistico** per il territorio comunale

di Budoia. Oltre alla continua ed assidua attività di promozione abbiamo però anche cercato di svolgere un ruolo sociale all'interno della comunità, proponendo momenti di ritrovo attraverso diversi appuntamenti ed eventi sia culturali che di puro intrattenimento.

BAR BIANCO, BUDOIA

All'inizio del XX secolo, nasce la consapevolezza che la cooperazione poteva essere

uno dei mezzi per uscire dalla miseria. Seguendo l'esempio di altri paesi, anche nel Comune di Budoia nacquero le *Latterie Sociali Turnarie*.

Budoia ebbe la propria nel 1927, a seguire nello stesso anno fu inaugurata anche la latteria di Dardago e, poco tempo dopo, anche quella di Santa Lucia. Le latterie accettavano anche i pochi litri di latte del piccolo contadino con una sola mucca, il quale, a fine mese, riusciva a portare a casa cinque o sei chilogrammi di formaggio e un po' di burro, vera manna in tempi di miseria!

L'economia rurale del territorio ruotò per decenni attorno alle latterie, finché l'abbandono del lavoro dei campi con la conseguente diminuzione della quantità di latte prodotto ha portato alla chiusura di tali attività. Per prima cessò la latteria di Santa Lucia, seguita da quella di Dardago e di Budoia nel 1982.

Nel 2004 i soci della latteria deliberarono la donazione della latteria al Comune che ottenne un importante contributo dalla Regione. Nel 2011 iniziò il restauro dell'intero nel rispetto dell'originale struttura.

Il 9 marzo 2013, è stata riaperta l'ex Latteria Sociale di Budoia: un contenitore polifunzionale ad uso del cittadino. Nella ex sala della lavorazione del latte è stato creato il museo della latteria con



il mantenimento delle attrezzature esistenti. Lo spazio museale ospita la mostra permanente sulla storia delle tre latterie "Valori e identità della nostra terra. Una storia di uomini e cooperazione." Il Centro Caseario ed Agrituristico dell'Altipiano Tambre Spert Cansiglio è nato con il preciso scopo di allevare razze bovine, selezionate nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Esso ha mantenuto tale filosofia nel tempo, puntando sulla tradizione casearia di questi luoghi, a cavallo tra le province di Belluno, Treviso e Pordenone, utilizzando il metodo della coltivazione biologica. Il Bar Bianco Budoia nasce nella rinnovata ex-latteria sociale del paese, rendendo così partecipe anche i territori pedemontani delle antiche delizie dell'Altipiano. Il latte fresco non omogeneizzato è la forza del Centro Caseario, talmente in sintonia con la natura da seguire il corso delle stagioni, assumendo sapori e profumi di tempi lontani, inoltre i formaggi a "Latte crudo" sono preparati senza alcun trattamento termico, per favorire l'esaltazione dei gusti del prodotto, affidandosi però agli alti standard sanitari attuali.

Bar Bianco Budoia, insieme alla vendita diretta dei latticini del Centro Caseario, offre una ricca selezione di prodotti tipici del Friuli, tutti a chilometro zero e di origine biologica, che spaziano dai vini ai salumi, dal pane a lievitazione naturale alle confetture.



CASTELLO D'AVIANO

A Castello sorge l'antica **Chiesa di San Gregorio**, semplice costruzione quattrocentesca sul modello di altri edifici votivi presenti in Friuli, arricchita all'interno da una serie di affreschi risalenti alla fine del XV° secolo, raffiguranti la passione di Cristo, attribuiti al pittore Gianfrancesco da Tolmezzo che ha saputo caratterizzare significativamente ambienti e personaggi. Particolare il racconto dell'Ultima Cena che presenta un'insolita decorazione: dei gamberi. Questa era infatti una terra di gamberi di fiume che fino a pochi decenni orsono venivano raccolti nelle rogge.



AZIENDA AGRICOLA SAN GREGORIO, CASTELLO D'AVIANO

L'azienda agricola San Gregorio è una piccola realtà che vuole raccontare i sapori, i profumi, la storia della nostra terra.

Si allevano un centinaio di capre che donano quotidianamente il loro latte dal quale si ricavano, presso l'attiguo laboratorio, molti tipi di formaggio, lo yogurt e il gelato. Acquistabili nel punto

vendita in loco e in alcuni mercati locali. Come i gamberi posti sul tavolo dell'Ultima Cena - nella Chiesa di San Gregorio - ci indicano che, forse, per progredire ed innovare bisogna muoversi come loro, indietro per riscoprire e mantenere ciò che di buono possiamo ricavare da chi la storia l'ha già vissuta. Attingere al passato per riscoprire il gusto del presente con lo sguardo al futuro: ecco il segreto dell'Azienda condotta da Massimo Cipolat.



È DI AVIANO LO YOGURT PIÙ BUONO D'ITALIA

Massimo Cipolat Padiel, ha vinto il primo premio alla rassegna nazionale dei prodotti lattiero caseari - denominata Franciacorta in Bianco (BS) giunta quest'anno alla diciannovesima edizione - nella sezione dedicata ai produttori di latte caprino con lo yogurt di fattoria.



Massimo, socio Coldiretti, è una figura dalle caratteristiche multifunzionali se non altro perchè, oltre ad essere laureato in filosofia e scienza delle religioni, è docente di materia.

La sua passione, però, lo ha portato a fare ciò che fino a pochi anni fa era un passatempo, a diventare un imprenditore agricolo, un allevatore a tutti gli effetti.

Le prime cinque capre, dal 2009 ad oggi sono diventate circa un centinaio.



L'allevamento è stato costruito adottando tecniche innovative: la stalla è interamente aperta, dotata di reti frangivento regolabili per consentire un ottimale protezione e ricambio d'aria. L'acqua negli abbeveratoi è a temperatura controllata. L'alimentazione è comandata da un robot che provvede alla distribuzione di mais e cereali a piccole dosi durante il corso della giornata.

A questo si affianca il caseificio. La caldaia e tutte le strumentazioni vengono alimentate con l'energia elettrica prodotta dall'impianto fotovoltaico.

È qui che Massimo con la sua collaboratrice Lucia trasforma i prodotti che in questi anni gli hanno fatto vincere tanti premi. Poi lo spaccio dove i consumatori possono acquistare direttamente in azienda ricotta, caciotta, yogurt, caprino spalmabile naturale

e aromatizzato alle erbe, tomini affinati in foglia di castagno e formaggini speziati per aperitivi.

Il segreto di tutto questo successo?

"Non ci sono segreti -spiega Massimo-. Ho puntato ad un prodotto di eccellenza partendo dal benessere animale, con una stalla adeguata, un'alimentazione di qualità, un caseificio moderno e un'attenzione particolare rivolta al consumatore che stiamo fidelizzando giorno dopo giorno garantendo la qualità dei nostri prodotti. Impegno, passione e anche quest'ultimo premio -conclude Massimo- sono la dimostrazione che gli sforzi del nostro lavoro sono ripagati e ci stanno dando tante soddisfazioni".

FRED JERBIS VERMOUTH E GIN A POLCENIGO

Fred Jerbis è un alchimista in continuo dialogo con la natura, un ricercatore che sperimenta nuovi abbinamenti, rinnovando i gusti, un erborista che ama, coltiva e cura piante giorno per giorno, selezionano anche le zone di coltivazione, e la zona collinare delle prealpi friulane è un luogo perfetto per evitare inquinamento o contaminazioni: perché le erbe sono la base di tutti i suoi prodotti. Crea spiriti: distillati e liquori naturali, in una filiera corta per creare prodotti unici.



Testi tratti da:

www.prolocomezzomonte.com

<http://www.prolocobudoia.com/proloco/>

<http://www.comune.budoia.pn.it/dettagli.aspx?c=1&sc=57&ssc=61&id=153&tbl=contenuti>


<http://www.massimocipolat.it/>

<http://www.comune.aviano.pn.it/>

<http://www.fredjerbis.com/>

Prossimo appuntamento

Domenica 13 novembre 2016

**SAN QUIRINO: TRA MAGREDI E RISORGIVE
UN PROLIFERARE DI AZIENDE AGRICOLE
TRA I SAPORI D'AUTUNNO LA BROVADA,
LO ZAFFERANO, IL RADICCHIO DI CAMPO
E UNA NOVITÀ: LE BACCHE DI GOJI** 

in collaborazione con Comune di San Quirino, Bella Impresa Friulana,
Azienda agricola Casabianca, De Bortoli, Le Quattro Stagioni, Zamuner