

QUARTA EDIZIONE

Percorsi ed esperienze nel territorio

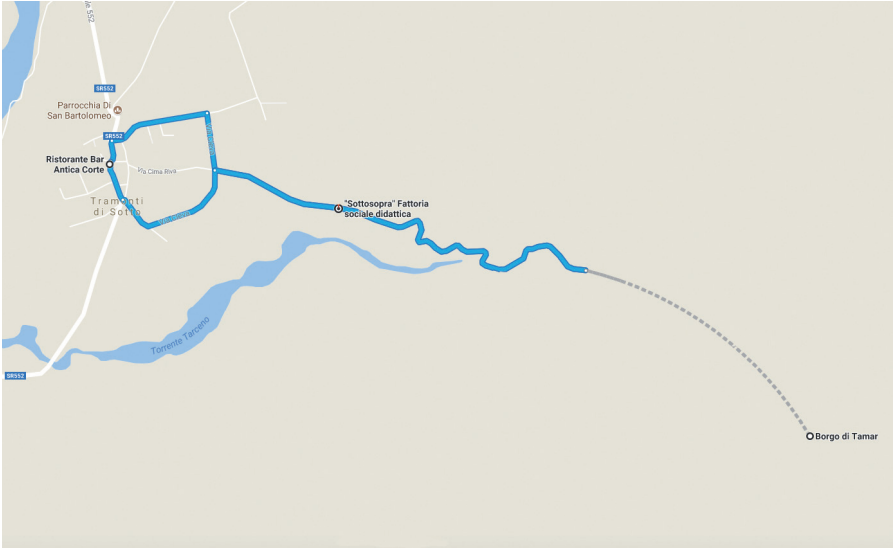
PAESAGGI
DA SCOPRIRE
A PIEDI
IN BICICLETTA
A CAVALLO

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo.fvg.it

Domenica 12 novembre 2017
**PAESAGGI INCONTAMINATI
DELLA VAL TRAMONTINA
TRA BORGHI COLCHICI
PIETRE ANTICHE ED ELLEBORI**

In collaborazione con
Ecomuseo Lis Aganis Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane

6



programma

Domenica 12 novembre 2017

PAESAGGI INCONTAMINATI DELLA VAL TRAMONTINA TRA BORGHI COLCHICI PIETRE ANTICHE ED ELLEBORI

- ore 8.50 Ritrovo in Via Grado
 - ore 9.45 Arrivo a Tramonti di Sotto Località Comesta con breve visita alla **Sottosopra. Fattoria Sociale e Didattica**
 - ore 11.30 Arrivo a Tamar con the caldo e dolci fatti dal **Forno sociale** di Tramonti di Sotto
 - ore 13.00 Pranzo all'**Antica Corte**.
 - ore 15.00 Visita alla **Casa della Conoscenza** (ex latteria) a cura della Fattoria sociale con piccola degustazione di formaggi e possibilità di acquisto prodotti Sottosopra
 - ore 16.30 Visita alla **Necropoli Altomedievale**
- Rientro indicativamente dopo le 18.30

La Val Tramontina è una vallata delle Prealpi Carniche, disposta con direzione nord-sud e attraversata dal fiume Meduna. Nella vallata si trovano i comuni di Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto e, allo sbocco del fiume in pianura, quello di Meduno.

Tra Meduno e Tramonti di Sotto si trova il lago artificiale dei Tramonti (o di Redona, dal nome della frazione affacciata sulle sue rive). Dalle sue acque, nei periodi in cui il livello del lago è più basso, emergono ancora oggi i suggestivi edifici in sasso delle vecchie borgate sommerse dalla creazione della diga sul torrente Meduna.

FATTORIA SOCIALE SOTTOSOPRA

Sottosopra, che nel nome racchiude in sé la realtà della Val Tramontina, è un'azienda agricola, una fattoria didattica e sociale e un luogo di relazioni

Sottosopra è un'azienda agricola a conduzione familiare. L'attività principale è l'allevamento di pecore da latte di razza sarda e la produzione di formaggio pecorino, ricotta, yogurt ed altri derivati. L'azienda agisce su quattro fronti: l'allevamento, la trasformazione, la didattica e l'inclusione sociale. Opera nella comunità territoriale proponendo un modello di sviluppo di micro economia eco sostenibile. Promuove e supporta progetti per lo sviluppo della comunità territoriale.

La fattoria dell'azienda Sottosopra si trova in Località Comesta, a circa un chilometro dal centro di Tramonti di Sotto, in direzione dei borghi di Tamar e Palcoda. La stalla e la sede aziendale si trovano immerse in un contesto naturale di boschi e prati. Dalla fattoria partono diversi sentieri escursionistici che permettono di raggiungere antichi borghi abbandonati e le cime delle montagne circostanti.

Ad oggi la fattoria è abitata da un gregge di pecore (circa 100 capi), maiali, galline, un gatto, un cane e alcune famiglie d'api. Il gregge di pecore da latte di razza sarda vive perlopiù al pascolo brado come da centenaria tradizione.

La fattoria sociale si propone di essere **un'impresa economicamente sostenibile**: le attività zootecnica e agricola permettono di proporre i loro prodotti sul mercato. Tutta la produzione è integrata con l'offerta di servizi culturali, educativi, assistenziali, formativi e occupazionali a vantaggio di soggetti deboli. La valorizzazione commerciale dei prodotti può avvenire sia mediante la vendita diretta, sia rifornendo gruppi di acquisto: è cruciale il contatto diretto dei consumatori con l'azienda, **un luogo di relazioni e una comunità formativa**: il lavoro si fonda sul rispetto delle risorse personali e sulla responsabilità dei compiti condivisi. Le attività sociali della fattoria si potranno estendere a tutte le per-



sone che possano e vogliano, responsabilmente, contribuire allo sviluppo delle attività dell'impresa (anche prevedendo soggiorni periodici); **uno spazio che si regge sui principi di autogestione, valorizza il radicamento territoriale e l'integrazione nello sviluppo locale**: si realizzano le diverse attività in collaborazione con i soggetti della comunità interessati.

Crediamo in un'agricoltura socialmente responsabile, capace di rispondere ai nuovi bisogni della collettività, delle persone e del futuro delle nuove generazioni.

In agricoltura la responsabilità d'impresa non è un nobile orpello etico. Investire in responsabilità sociale per un'azienda agricola significa anche produrre "beni pubblici": aumentare la tutela ambientale e paesaggistica, utilizzare in modo virtuoso ed efficiente le risorse energetiche, promuovere relazioni improntate al mutuo aiuto, realizzare uno sviluppo che sia sostenibile.

La fattoria didattica organizza diversi laboratori rivolti a gruppi di persone di tutte le età: laboratori a piccoli gruppi (fino ad un massimo di 18 persone) per favorire il clima relazionale e l'apprendimento esperienziale, laboratori all'aria aperta presso la fattoria, nelle scuole o presso sedi di associazioni e realtà diverse. Da diversi anni nel periodo estivo, la fattoria didattica organizza centri estivi nella natura, rivolti ai bambini delle vallate ed aperti alla partecipazione di tutti.

I laboratori sono rivolti a gruppi di persone di qualsiasi età, in cui si affrontano temi legati alle produzioni della fattoria, sono mirati per persone disabili e svantaggiate. Il programma viene costruito con le famiglie o con i servizi socio sanitari di riferimento.

I laboratori possono essere di tipo osservativo o esperienziale e

sono sempre connessi ad attività direttamente o indirettamente legate al ciclo produttivo dell'azienda. I temi dei laboratori sono legati alle produzioni della fattoria, ossia: la trasformazione del latte di pecora in formaggio e ricotta, nella stagione da gennaio ad agosto; la creazione del semenzaio e la coltivazione dell'orto, nella stagione primaverile; la cura degli animali; l'allevamento delle api e la smielatura.

Tutti i prodotti sono realizzati considerando le caratteristiche del latte, che variano in base alla stagione. La stagionalità del gregge impone un periodo di sospensione della lattazione che corrisponde alle ultime fasi della gravidanza e alle prime fasi dell'allattamento. Durante i mesi di sospensione delle mungiture l'azienda produce derivati da latte vaccino, che viene acquistato dall'azienda Peron di S. Quirino (PN) premiata da Assoallevatori per la migliore qualità di latte bovino prodotto in Friuli nel 2015.

Nell'arco dell'anno l'azienda produce pecorino fresco e stagionato, ricotta di pecora e vaccina, yogurt di pecora e vaccino, caciotte di pecora e di vacca (anche speziate), frico semplice o con aggiunta di ulteriore sapore (verdure di stagione, radicchio, zucchine, peperoni), robiole, frant, palcoda, latteria, etc.



Forno sociale di Tramonti di Sotto

Forno Sociale è un progetto che affianca alla produzione e distribuzione del pane, servizi di assistenza e prossimità rivolti alla popolazione che vive nelle zone decentrate o in condizioni di bisogno. L'intento è quello di riportare un'attività produttiva scomparsa in valle circa 10 anni fa, con un modello multifunzionale di sviluppo economico poiché alla produzione si affianca un lavoro sociale e di comunità volto ad integrare lo sviluppo di impresa oltreché migliorare la qualità della vita delle persone residenti in valle.

Il progetto ha ricevuto un sostegno economico da parte della Provincia di Pordenone grazie al Fondo Provinciale Disabili, infatti sia per la produzione che per l'erogazione di servizi prevede l'inserimento lavorativo di due persone disabili e la possibilità di fare formazione all'interno del laboratorio di panificazione.

Il Forno Sociale (allestito e attrezzato per la produzione) parte con una nuova impresa, nata all'interno di Sottosopra ma destinata ad una vita propria, a testimonianza di un ampliamento reale della rete territoriale e delle risorse umane in campo. Una nuova famiglia infatti, composta da tre persone si è trasferita per realizzare il progetto, accettando la scommessa che questi anni di transizione ci impongono di affrontare. Costruire nuovi modelli economici funzionali a nuovi sistemi sociali.

Pranzo presso il Ristorante Bar Antica Corte

Menù

Tagliere di salumi

Tagliatelle al ragù di capriolo

Spezzatino di cervo

oppure

Pitina con brodo di polenta

vino acqua



CASA DELLA CONOSCENZA

Archeopoint e sala interattiva per scoprire i rinvenimenti archeologici del Friuli occidentale, in particolare la necropoli di Tramonti di Sotto

La Latteria turnaria di Tramonti di Sotto era attiva già nel 1928 e contava circa 150 soci la cui assemblea ne sancisce la definitiva chiusura nel 1969. Oltre al capoluogo, Tramonti di Sotto, le borgate conferenti latte erano Tridis, Chiarandin e Tramonti di Mezzo. Ogni socio forniva la legna per la caldaia e aiutava il casaro nella gestione del lavoro. La latteria lavorava giornalmente circa 8 quintali di latte, produceva una decina di forme di formaggio e circa 5/6 kg di burro. L'edificio, inutilizzato fino al 1976, viene ristrutturato: il piano superiore ospita ora la mostra permanente "Tramonti la storia nelle immagini". Nel 2011 l'Ex latteria diventa "Casa della Conoscenza" e, dal 2014, accoglie un "Archeopoint", Museo Multimediale in rete con le altre realtà storico-culturali della Provincia di Pordenone: è una sala interattiva, dotata di videoproiettore e stazioni multimediali consultabili dal pubblico, appositamente realizzata per offrire una panoramica dei rinvenimenti archeologici del Friuli occidentale, con particolare atten-



zione alla necropoli di Tramonti di Sotto: al suo interno è possibile vedere una riproduzione in scala 1:1 di una sepoltura ad inumazione realizzata da Sergio Salvador e sono inoltre a disposizione dei visitatori alcune riproduzioni dei più frequenti oggetti di corredo rinvenuti nella necropoli, realizzati sempre dallo stesso autore. Il piano inferiore conserva la strumentazione originale (Museo dell'Arte Casearia) e ospita un minicaseificio attrezzato per la produzione artigianale e la vendita di prodotti caseari.

NECROPOLI ALTOMEDIEVALE

Un esteso scavo per la posa di un traliccio dell'alta tensione sul terrazzo posto a nord della chiesa di Santa Maria di Tramonti di Sotto (XII sec.) permise nel 1980 il recupero di un discreto numero di oggetti di corredo (coltellini, fibbie e orecchini) e di ossa umane, pertinenti a non meno di mezza dozzina di sepolture di età longobarda (VII sec. d.C.).

L'attenzione per il rinvenimento di tali oggetti e l'individuazione sul margine dello scasso di una sepoltura superstite, pressoché integra, consentì al gruppo archeologico "Archeo 2000", sempre attivo sul territorio, la pronta segnalazione del sito alla competente Soprintendenza e il conseguente intervento di emergenza per il recupero della prima sepoltura.

Si trattava in questo caso di un individuo di sesso femminile di età giovanile, che presentava un corredo costituito da coltellino in ferro e un pettinino in osso a doppia fila di denti.

L'interesse suscitato da questi recuperi casuali, finora i primi e unici - si può dire - di una certa consistenza in Val Tramontina, spinse l'anno successivo il Centro Regionale di Catalogazione e Restauro di Villa Manin di Passariano ad avviare su concessione ministeriale un'indagine archeologica più allargata nell'area cir-

costante, ricerca che si effettuò in due campagne di scavo tra il 1981 e il 1982, su una superficie complessiva di circa 200 mq. per circa 1/3 della presunta superficie totale della necropoli.

Le fosse tombali erano collocate a poca profondità dal piano campagna, appena sotto la superficie erbosa e un primo livello di terreno, ed erano in qualche modo protette da una stesura di pietre, a prima vista omogenea: in realtà alcuni di questi ciottoli venivano a costituire il perimetro delle fosse tombali entro cui erano deposti i defunti. Sono state riconosciute complessivamente 26 tombe, delle quali 18 scavate. Di queste 18, in particolare, 6 sono individui di sesso maschile, di cui 2 in età giovanile (15-25 anni) e 4 di età adulta (tra i 40 e i 50 anni); 10 sono sepolture femminili (3 in età giovanile e 7 di età adulta o matura o senile); 2 sono le sepolture di sesso incerto in quanto o di bambini (2-3 anni) o mal conservate.



Le sepolture scavate e quelle solo individuate erano disposte in file parallele, almeno 4, con prevalente orientamento N/S. Una sola si poneva in posizione ortogonale a tutte le altre. Le tombe erano in semplice fossa terragna, alcune fosse conservavano ancora le tracce di resti organici, forse residui di tavolati lignei posti con funzione di cassa.

Tutte le sepolture portavano un corredo funerario, per lo più costituito da pettinino in osso a doppia fila di denti e un coltellino in ferro, talvolta con ciondolo di aggancio alla cintura e fodero, indistintamente per individui di sesso maschile o femminile, di età giovanile o matura. Solo un individuo maschile presentava 2 pettinini (tomba 16, età adulta), 3 sepolture femminili portavano anche altri monili come orecchini (tomba 19, età adulta, e tomba 11, età giovanile) e fibbie (tomba 11, età giovanile, e tomba 7, età matura), alcune tombe femminili (e una di età non determinabile) avevano il coltellino inserito nel proprio fodero, in ferro (tomba 4, età giovanile/adulta, tomba 13, età non determinata, tomba 17, età senile, tomba 21, età adulta) o in bronzo con bella decorazione a treccia (tomba 19, età adulta), mentre una maschile conservava solo il puntale in bronzo di un fodero di coltellino forse in stoffa (tomba 6, età giovanile).

La ricostruzione parziale del sepolcreto e gli oggetti di corredo funerario sono ora visibili presso il Museo Archeologico del Friuli Occidentale.

La necropoli altomedievale di Tramonti di Sotto presenta analogie, quanto alle caratteristiche della struttura della tomba, delimitata da ciottoli, e al corredo, con altri sepolcreti di età longobarda scoperti nell'area del Friuli occidentale e nel Veneto. Si segnalano in area friulana le tombe di Stevenà di Caneva e di Malnisio (comune di Montereale Valcellina) (vedi foto) che pre-

sentano fundamentalmente come corredo il pettinino a doppia fila di denti e il coltellino con ciondolo di aggancio, o, in area veneta quelle di Cassanego (Borso del Grappa, TV) e in parte di Oderzo e Treviso. Per rimanere nell'ambito pedemontano porde- nonese sembrano invece di un altro livello qualitativo quanto a elementi di corredo (se non a caratteristiche delle tombe per le quali in parte non esiste un rilievo o pianta di scavo) le sepolture di Dardago (comune di Budoia) o di San Giovanni di Casarsa, con elementi di cintura di un certo pregio, e quella di Grizzo (comune di Montereale Valcellina) con coltello agganciato con catenina e con coppia di armille in bronzo.

Prossimo appuntamento

Domenica 10 dicembre 2017

ACQUA NERA, ACQUA AZZURRA,

DOLCE ACQUA  

In collaborazione con il Parco Naturale Dolomiti Friulane e il Comune di Barcis

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.

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

