

QUARTA EDIZIONE

# Percorsi ed esperienze nel territorio

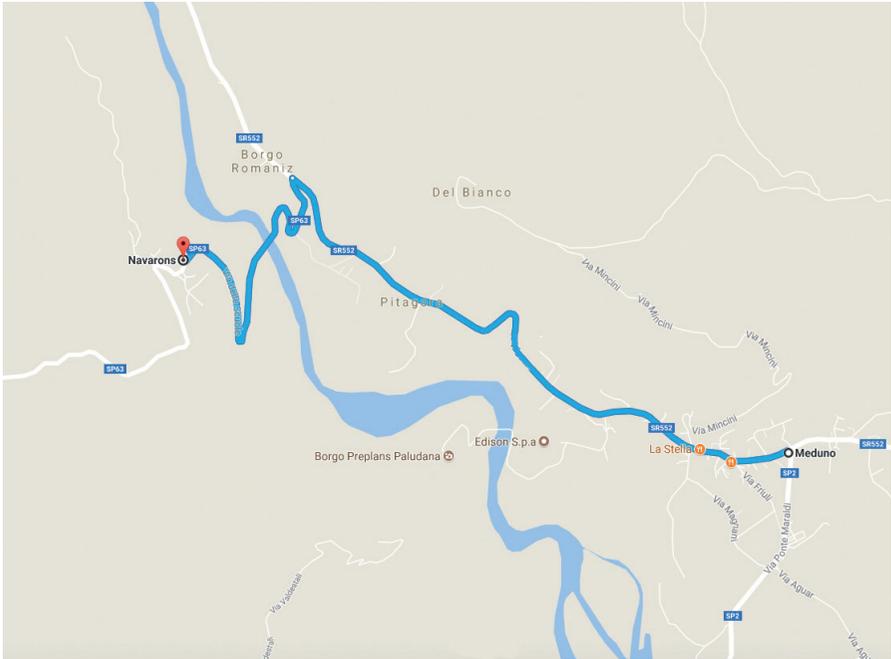
PAESAGGI  
DA SCOPRIRE  
A PIEDI  
IN BICICLETTA  
A CAVALLO

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

Domenica 24 settembre 2017  
**NELLE COLLINE DI MEDUNO**  
**TRA POESIA E STORIA**

In collaborazione con Ecomuseo Lis Aganis Ecomuseo Regionale  
delle Dolomiti Friulane

1



Testi tratti da  
[www.ecomuseolisaganis.it](http://www.ecomuseolisaganis.it)

# programma

Domenica 24 settembre 2017

## NELLE COLLINE DI MEDUNO TRA POESIA E STORIA

- ore 9.00 Ritrovo e partenza
- ore 10.00 A **Meduno** con Filippo Bier e il sapore di pitina
- ore 11.30 A **Navarons** a Casa Andreuzzi tra i moti friulani e la poesia di Novella Cantarutti
- ore 13.00 Pranzo presso la ProLoco di **Meduno** nell'ambito dei festeggiamenti della tradizionale Festa della Madonna
- Ore 14.30 Andreino Ferroli e la collezione di attrezzi dedicati allo scalpellino. Chi è Luigi Del Bianco?

Rientro previsto dopo le ore 17.30

## Macelleria Bier dal 1875

La Macelleria Bier inizia già nel 1875 con il bisnonno Filippo e prosegue prima col nonno Michele e poi papà Rolando. Oggi si cerca di tramandare le antiche tradizioni dei prodotti locali alla "nuova Europa". Da sempre si è operato nel settore della macellazione, lavorazione e vendita di carni di manzo, vitello, maiale, pecora, capra, selvaggina, ecc. rivolgendosi al mercato locale della Val Meduna e Val Tramontina. Nel comune di Cavasso Nuovo, sulla sponda destra del Fiume Meduna, c'è un macello privato (ITN508FCE), un laboratorio per la lavorazione e produzione di insaccati IT 9-2800/L CE. Nel Comune di Meduno, sulla sponda sinistra del Fiume Meduna, c'è il negozio di macelleria e rosticceria dove si offre un servizio - oltre che alla clientela locale - anche al turismo stagionale che transita in Val Tramontina.

Si consiglia di provare "la Pitina della Valtramontina®" nelle sue molteplici ricette.... oppure i salami tipici: salsiccia affumicato di ovino o di caprino. Non possono mancare "Lis Pindulis Fumadis" striscie di carne magra di manzo o di maiale salata, affumicata ed essicata. E facendo un tuffo negli odori e sapori del passato, deliziamo i sensi con la "Pitina della Valtramontina®" scottata nel burro accompagnata dalla polenta.

*Con tutti questi prodotti, ancor meglio se valorizzati da un buon vino e una buona compagnia, state certi che veramente "a tavola non si invecchia"*



## La Pitina

Le Valli Pordenonesi, più precisamente Val Tramontina, Valcellina, Val Colvera, caratterizzate da un particolare microclima, seguendo in modo fedele modalità di preparazione dettate da cultura e tradizioni locali secolari, custodiscono orgogliosamente un piccolo tesoro della gastronomia dei tempi andati: la Pitina, chiamata anche, a seconda della vallata, Peta, Petina o Petuccia.

Un prodotto unico, per il quale non esistono termini di paragone. Per spiegarlo, bisogna ricorrere all'esempio della classica "polpetta", anche se di dimensioni un po' più grandi.

Il 21 febbraio 2017 è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale "il decreto ministeriale di protezione nazionale transitoria per la Pitina IGP. Con questo atto viene riconosciuta - per ora a livello nazionale, in attesa del completamento dell'iter a Bruxelles, dove il fascicolo è stato inoltrato per la registrazione da parte della Commissione Europea il 23 gennaio scorso - la protezione dell'indicazione geografica Pitina e la legittimità dell'uso della denominazione da parte dei produttori che rispettano il disciplinare, disponibile



sul sito del Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie Forestali (MiPAAF) e sulla Gazzetta Ufficiale del 9 dicembre scorso.

La sigla IGP (Indicazione Geografica Protetta) è il marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli alimentari per i quali la qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata... si può produrre esclusivamente nei territori comunali di Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto e Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montebelluna, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto."

La Pitina è il primo, e per ora unico, prodotto a denominazione protetta del territorio di tutta la Destra Tagliamento.

"La Pitina IGP - sottolinea Ciani - entra a far parte di una ristretta rosa di prodotti di eccellenza della nostra regione che comprende le DOP (Denominazione di Origine Protetta) Prosciutto di San Daniele, Formaggio Montasio, Olio Tergeste, Brovada e la IGP Prosciutto di Sauris. Da notare come per la seconda volta, dopo la Brovada, il MiPAAF abbia accolto una nostra peculiarità: la Brovada è DOP senza bisogno di specificare il luogo d'origine, la Pitina è IGP senza precisazioni geografiche. Una conferma che, in entrambi i casi, parliamo di prodotti unici e irripetibili".

La Pitina, è fatta di carne magra di capra, pecora o montone -un tempo si usava anche quella di ungulati selvatici: cervo, daino capriolo- tritata e impastata con una concia di sale, pepe, finocchio selvatico o altre erbe, che viene pressata a forma appunto di polpetta, passata nella farina di polenta e quindi fatta affumicare, un tempo nel camino di casa - il fogher o fogolar, oggi in appositi affumicatori dove rimangono 3-4 giorni.

Le "Pitine" costituivano un tempo la "riserva" di carne, un modo per far durare anche per mesi, la fortuna di un colpo di fucile ben assestato (spesso la materia prima proveniva dalla caccia di frodo) o la disgrazia di una bestia - capra o pecora - che bisognava macellare dopo che si era ferita cadendo da un dirupo.

Oggi la Pitina è una squisitezza ricercata dai buongustai: consumata cruda, affettata sottile, o cotta nel tradizionale piatto che la vede accompagnata dalla immancabile polenta.

Se oggi la Pitina è riconosciuta tra i prodotti tradizionali del Friuli Venezia Giulia, e se è conosciuta al di fuori del luogo dov'è nata - le Valli Pordenonesi - buona parte del merito va a Mattia Trivelli. Mattia Trivelli - nato nel 1949, scomparso nel 1992 - era un macellaio, anzi: il macellaio di Tramonti di Sopra. All'inizio degli anni '80 fu il primo ad avere l'intuizione che quel cibo umile, frutto di una economia di sopravvivenza, prodotto e mangiato nell'ambito strettamente familiare, poteva incontrare il gusto del consumatore ed iniziò la produzione a livello artigianale. Mattia non si limitò a vendere la Pitina nella sua macelleria: andò a proporla nelle più importanti fiere della Regione, facendola apprezzare ad un pubblico ben più vasto di quello locale.



Il ruolo di Mattia Trivelli nel salvaguardare la tradizione della "pitina" in Val Tramontina è riconosciuto nella "Guida turistica" edita quasi un quarto di secolo fa (nel 1989) dalla V Comunità Montana: "... un particolare cenno merita la "pitina" ... di Mattia Trivelli... a base di carne di montone affumicata con rare erbe aromatiche e dosata sapientemente con spezie secondo una antica ricetta di famiglia gelosamente custodita". Un prodotto apprezzato e a rischio di imitazione, tant'è che il 04 aprile 1989 Mattia Trivelli presentò all'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi la domanda di registrazione del marchio "Pitina".

### Moti di Navarons di Meduno

Il 16 ottobre 1864, circa 50 uomini armati col tricolore in testa, patrioti reduci delle battaglie garibaldine, partirono da Navarons verso Spilimbergo e Maniago per attaccare la guarnigione austriaca e invitare la popolazione all'insurrezione. L'obiettivo era quello di creare sul territorio delle tre Venezie uno stato di agitazione che stimolasse l'esercito Italiano a liberare il Friuli Venezia Giulia, il Trentino e il Veneto. Ma le bande friulane furono in realtà sole e dovettero affrontare la repressione austriaca. Ad organizzare l'azione furono il medico Antonio Andreuzzi, il fratello Luigi, che, a lungo residente a Parigi, portò a casa con sé gli ideali della rivoluzione francese e il figlio del primo Silvio.

**Antonio Andreuzzi** (1804-1874): durante gli studi di Medicina all'Università di Padova divenne un sostenitore di Mazzini ed aderì alle Giovine Italia. Nel 1832, dopo la laurea, tornò nella sua Navarons e cominciò ad esercitare eroicamente la sua professione tra la Valcolvera, Meduno e la Val Tramontina, spesso gratuitamente perchè molte famiglie erano troppo povere anche per permettersi il medico. Nel 1845 Andreuzzi ottenne la condotta medica a San

Daniele, luogo in cui la massoneria, di cui faceva parte, era molto attiva. Nel 1848 partecipò attivamente ai moti che scoppiarono in Friuli e nel Cadore, alla guida di un centinaio di compaesani. Nonostante il fallimento di questa azione, Mazzini stesso scrisse al medico esortandolo ad organizzare l'insurrezione per liberare Friuli, Veneto e Trentino.

**Silvio Andreuzzi** (1842-1912) figlio di Antonio Andreuzzi, studente di medicina, prese parte sia alla seconda guerra di indipendenza nel 1859, rimanendo ferito a San Martino. Partecipò alla spedizione dei Mille, subendo un ferimento non grave durante uno scontro con l'esercito borbonico. Nel 1862 partecipò ai fatti di Sarnico di Aspromonte. Tornò a Navarons e partecipò all'insurrezione organizzata dal padre.

**Casa Andreuzzi:** la cellula ecomuseale "Casa Andreuzzi" di Meduno nasce con l'intento di tramandare la memoria dei Moti Friulani del 1864, un episodio poco noto ma che per l'interesse storico e per i contenuti etici e morali merita di essere conosciuto. Casa Andreuzzi raccoglie le testimonianze dei rapporti intercorsi tra il patriota Antonio Andreuzzi, suo figlio Silvio ed i grandi personaggi della storia risorgimentale italiana come Mazzini e Garibaldi. Il fine era di organizzare bande armate di patrioti che con la loro azione creassero le premesse per una nuova guerra all'Austria e il completamento.



## Troi da li fous e fabbrica bombe a mano Orsini

Poco distante dal centro di Navarons venne aperta nel periodo dei moti una fonderia clandestina per la fabbricazione di un particolare tipo di bombe a mano, dette "all'Orsini", dove vennero prodotti circa 550 ordigni. Il materiale necessario, zinco e piombo, giungeva da Trieste e veniva depositato dal farmacista di Udine Giovanni Pontotti e da qui trasferito a Meduno. Inizialmente l'attività si svolgeva presso una grotta denominata Fous di Marcat e, in seguito a un'alluvione, fu trasferita in una stalla verso Casasola di Frisanco. Si può raggiungere la prima sede percorrendo il Troi (sentiero) da li Fous, che inizia in località Clàusina, a nord di Navarons.



## Novella Cantarutti

Novella Cantarutti è nata a Spilimbergo (PN) nel 1920. Ha trascorso l'infanzia e l'adolescenza a Navarons, in Val Meduna. È stata insegnante di letteratura italiana negli istituti superiori di Udine. I suoi primi testi poetici escono nel 1952 e sono frutto dell'esperienza di un'autrice che condivide le esigenze innovatrici espresse sia da Pier Paolo Pasolini nell'"Academiuta di lenga furlana", che da Giuseppe Marchetti. Novella Cantarutti appartiene alla generazione di letterati che, alla fine della seconda guerra mondiale, si dedicò all'uso della propria lingua, in poesia e in prosa, e allo studio della vita tradizionale friulana, nella varietà e nella complessità dei suoi campi, dell'oralità del costume, alle consuetudini. Nella sua scrittura usa sempre la varietà del friulano occidentale che si parla a Navarons, in val Meduna, patria della madre e sua, il paesaggio umano e fisico di navarons costituisce spunto e motivo di creatività e anche oggetto prevalente di ricerca e studio etnografico. Muore nel 2009.



## Pranzo presso la Proloco di Meduno

---

### Menù

---

Antipasto con salame

Assaggi di frico e mortadella cisada

*Primo piatto*

Tagliatelle al ginghiale

Dolce a sorpresa

Vino acqua e caffè

---

## Luigi Del Bianco

Luigi del Bianco, originario di Meduno, è stato uno dei più apprezzati artefici dell'imponente monumento che si staglia sul Monte Rushmore, nella catena delle Black Hills, in Sud Dakota. Dopo alcune precedenti collaborazioni con lo scultore Gutzon Borglum, nell'ottobre 1933 iniziò a lavorare al monumento con l'incarico di capo scultore, il suo compito prevedeva di eseguire il volto di Jefferson e di eliminare il granito tra il volto di Jefferson e quello di Washington. Nel 1935 decise di abbandonare il lavoro a causa del salario ritenuto troppo basso ma già nel luglio dello stesso anno venne riassunto con un salario maggiorato. Dal 1933 al 1941, anno di inaugurazione del "Mount Rushmore National Memorial", Del Bianco lavorò quasi ininterrottamente all'opera d'arte mondiale, aggiudicandosi la stima di tutti, che lo ritenevano "...uno degli uomini più competenti che abbiano mai lavorato alla montagna".



Prossimo appuntamento

Sabato 7 ottobre 2017

POMERIGGIO CON CAVALIERI E AMAZZONI 2

*In collaborazione con l'Associazione di Rieducazione Equestre "Anche noi a cavallo" Porcia.*



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

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)



# 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

