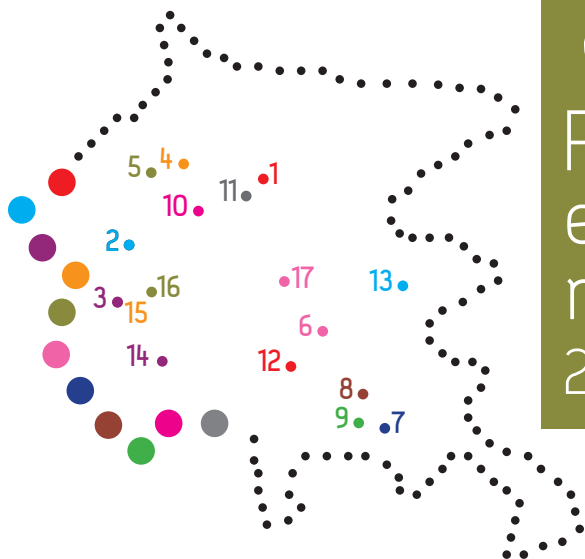


QUINTA EDIZIONE

Percorsi ed esperienze nel territorio 2018-2019



CENTRO CULTURALE
CASA A. ZANUSSI
PORDENONE

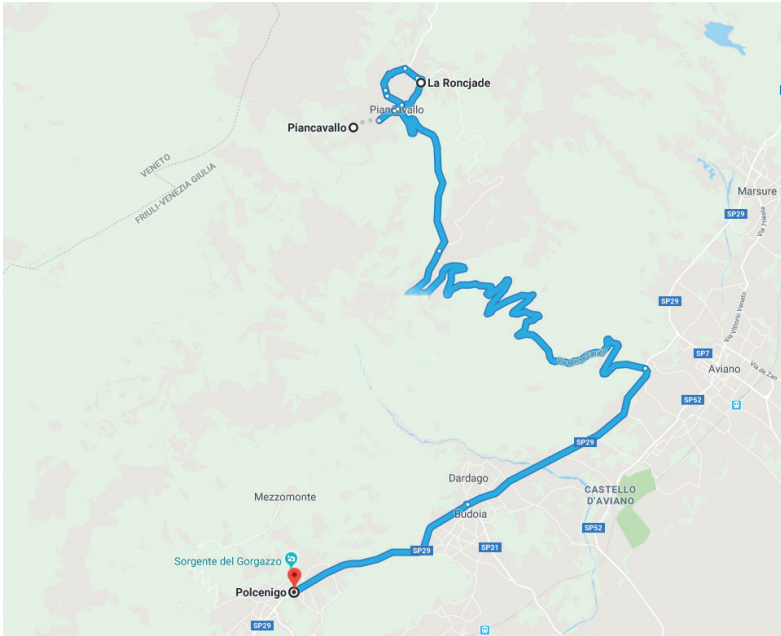
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismoFG.it



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Domenica 16 settembre 2018 DAL COMPENSORIO PIANCAVALLO ALL'UOMO APICOLTORE 2 3

In collaborazione con Eupolis studio associato Porcia \ Apicoltura Diego Polese. Polcenigo. A cura di Paolo Antoniazzi, guida naturalistica e Giuseppe Ragnogna giornalista



Testi tratti da
www.eupolis.info
www.tripadvisor.it
www.messaggeroveneto.gelocal.it/

Programma

Domenica 16 settembre 2018

DAL COMPRESORIO PIANCAVALLO ALL'UOMO APICOLTORE

Comprensorio Piancavallo delle Dolomiti Friulane. Mattinata di escursione con Paolo Antoniazzi, naturalista, socio fondatore di "Eupolis. Osservare, sperimentare, conoscere" con un'ampia visuale su tutto l'arco alpino friulano, tra pascoli, prati e boschi, per degustare formaggio, latte, ricotta fresca e affumicata.

Degustazione con prodotti locali a La Roncjade in Piancavallo.

A cura di Giuseppe Ragona, giornalista a valle, alla Santissima di Polcenigo e l'apicoltura di Diego Polese, nello scenario naturale delle sorgenti del Livenza, per assaggiare il miele di tarassaco, acacia, tiglio, castagno e millefiori.

ore 8.00 Ritrovo in Via Grado e spostamento in pullman.

ore 9.15 **Piancavallo:** escursione a piedi

ore 13.30 **La Roncjade:** degustazione

ore 15.30 **Polcenigo** visita alla tenuta di Diego Polese

Rientro indicativamente dopo le 17.30

L'ALTOPIANO MONTECAVALLO

Piancavallo riveste notevoli aspetti interessanti dal punto paesaggistico, storico e naturalistico, una semplice passeggiata può far scoprire una notevole variabilità di ambienti e di forme dovute all'azione di fenomeni geologici e tettonici che hanno modellato il paesaggio nel corso dei milioni di anni.

Camminando è possibile cogliere varie formazioni legate al carsismo con doline, inghiottitoi e rocce dalle forme più varie, e all'azione glaciale con circhi risalenti all'ultima glaciazione e rocce fratturate e segnate dal gelo-disgelo. A questa varietà morfologica corrisponde un altrettanto notevole variabilità floristica con specie che hanno trovato il proprio microclima ideale all'interno delle doline o nei prati calcarei soleggiati.



Inoltre se da un lato la posizione meridionale rispetto alle prealpi ha determinato una zona di rifugio per alcune specie durante il periodo glaciale, l'esposizione a sud ha favorito la presenza di specie più adatte ai climi miti.

La presenza dell'uomo, le cui prime tracce certe risalgono all'età del bronzo, ha altrettanto caratterizzato il paesaggio con l'utilizzo esteso dell'alpeggio che continua tuttora e fino ad arrivare all'urbanizzazione turistica degli anni 70-80.



Lo studio Eupolis, formato da esperti con professionalità diverse, nasce nel 2003 dall'idea di condividere esperienza e competenza nei campi della didattica, della progettazione partecipata e della ricerca.

Attraverso una metodologia comune, basata sull'osservazione e la sperimentazione, realizziamo attività didattico-operative che favoriscono, con un approccio scientifico, la conoscenza diretta di diversi temi.

Le attività che proponiamo riguardano diversi ambiti: la conservazione e valorizzazione dei beni culturali, l'architettura, la storia e l'archeologia, le scienze fisiche e naturali.

La **Progettazione Partecipata** è un prezioso strumento per coinvolgere le persone, i cittadini, **partendo dal basso** e divenire così un valido strumento per far emergere idee, pensieri, soluzioni originali fondamentali per un progetto condiviso.

Il coinvolgimento diretto dei cittadini è importante soprattutto in alcune scelte volte a migliorare l'ambiente in cui si vive (città, scuola, posto di lavoro...). Proporre di lavorare insieme ad un progetto potrà favorire un'ulteriore capacità di cooperazione e



di condivisione di interessi e di valori comuni sviluppando così un senso di appartenenza importante per sentirsi parte della stessa comunità.

L'abilità a partecipare è strettamente correlata alla capacità di comprendere i pensieri e i sentimenti degli altri, di saper **vestire i panni altrui**, di saper comprendere e rispettare il punto di vista della persona che ci sta di fronte e saperla ascoltare.

Per esempio, svolgere attività di progettazione partecipata nel mondo della scuola costituisce per insegnanti ed educatori un'occasione importante per condurre esperienze di conoscenza del proprio ambiente di vita, in maniera trasversale e fortemente interdisciplinare, si possono sviluppare nei ragazzi una serie di abilità: lettura e decodifica del proprio ambiente, formazione della capacità critica, condividere consapevolmente le proprie esigenze, saper interagire con gli altri.

Il settore quindi propone una serie di attività rivolte a tutti i cittadini, a cominciare da quelli più giovani.

Processi partecipati rivolti a cittadini adulti e amministrazioni.

Utile strumento per la soluzione di conflitti attraverso la condivisione e il confronto e per coinvolgere i cittadini in alcune scelte che li riguardano.

Progettazione partecipata (piazze, cortili scolastici, aree di risulta cittadine, aree verdi condominiali, aiuole..)

Processo che favorisce l'emergere di idee originali di persone che vivono direttamente e quotidianamente i diversi luoghi della città permettendo così di realizzare un progetto che "contiene" anche le esigenze dei cittadini stessi.

Consigli Comunali dei Ragazzi strumento efficace di ascolto, rivolto a bambini e ragazzi. È un progetto voluto dal Sindaco per conoscere il punto di vista dei cittadini più giovani, sicuramente diverso da quello degli adulti.

Laboratori di educazione alla cittadinanza l'obiettivo a cui mirano i laboratori è di trasmettere le conoscenze, le competenze e le capacità necessarie per diventare cittadini attivi e consapevoli. L'educazione alla cittadinanza è uno degli strumenti principali attraverso i quali i paesi europei aiutano i giovani ad acquisire le



competenze sociali e civiche di cui avranno bisogno in futuro. I ragazzi, inoltre, dopo aver approfondito la storia del loro territorio (laboratori di storia/arte), potranno ancora di più (laboratori di educazione alla cittadinanza) sentirsi cittadini consapevoli che possono partecipare e incidere sulla realtà in cui vivono.



La Roncjade Baita Grill & Restaurant

Piatto Montagna
Pastin
Formaggio
Polenta e Funghi

Vino o birra a scelta - Acqua - Caffè

...dicono di loro

Magnifico panorama dalla terrazza

Non si può non amare il Roncjade, ogni volta che entro c'è allegria, gentilezza, velocità nel servire ottimi piatti e vini, per non parlare poi della Nadia e Tomaso, due grandi personaggi sempre generosi e splendidi, ti mettono subito a tuo agio. Se diventi amico della Nadia, lei ti darà il cuore, però se le fai un torto.....aiutoooooo! Al Roncjade si fa festa quasi tutte le sere con musica luci bella gente, si balla sui tavoli in mezzo la neve sotto la pioggia, basta divertirsi... Se passate per il Piancavallo dovete fermarvi da Nadia e Tomaso per un buon caffè e una chiaccherata fra amici. Dopo la prima volta ti troverai come a casa tua.

DIEGO POLESE E I SUOI ALVEARI ALLA SANTISSIMA DI POLCENIGO

POLCENIGO. Fin da piccolo inseguiva le api, senza paura. Arrivava quasi ad accarezzarle quando indaffarate si posavano sui fiori, prima che volassero via.

Già a quattordici anni si mise a gestire il suo primo sciame, che riuscì a recuperare vicino alla casa dei genitori, immersa nello straordinario scenario naturale delle sorgenti del Livenza, alla Santissima di Polcenigo.

Lo aiutò il nonno, che seguiva il nipote come un angelo custode, soprattutto quando cercava di mettere a segno performance non proprio da ragazzino: sempre in mezzo alle api, nel loro ambiente. Curioso, ne studiava i comportamenti, che poi approfondiva con la lettura di libri specializzati in materia.

Ora che di anni ne ha 39, Diego Polese è apicoltore di professione. Ha cominciato dalla gavetta, passo dopo passo: otto ore di lavoro in un mobilificio della zona e poi via, a godersi la libertà nel verde delle campagne e delle colline.

Il sogno diventa realtà. È partito con la gestione di una cinquantina di alveari, aiutato, come spesso capita, da un esperto che l'ha adottato professionalmente: «Il mio grande maestro è stato Arturo Breda di Cappella Maggiore, mi ha seguito in ogni fase».

Così i segreti si trasmettono di generazione in generazione e i vecchi mestieri si rinnovano. La mamma portava il suo Diego, ancora giovincello senza patente, a seguire i corsi organizzati dal Consorzio apicoltori di Pordenone.

La passione ha dato ossigeno alla crescita progressiva dell'attività: oggi gli alveari hanno toccato quota 200, quelli a pieno regime, e una settantina già bene impostati.

Sono numeri da "tempo pieno" e non più da hobby. Infatti, cinque anni fa Polese ha compiuto definitivamente il salto di qualità

con l'avvio di una piccola azienda, dopo un ventennio di lavoro in fabbrica. Ha lasciato tutto per occuparsi anima e corpo del suo grande progetto di vita: «Mi sono riappropriato finalmente del ritmo delle stagioni».

I genitori, Pietro e Meri, e la sorella Marika, sponsor entusiasta del fratello, hanno fatto i salti mortali per aiutarlo nell'impresa, privandosi in casa di alcuni spazi comuni.

Così hanno riorganizzato le aree dell'abitazione in funzione dell'attività, adattando la taverna, la cantina e il garage in laboratori per la lavorazione dei prodotti, proprio come si usava fare negli Anni '60, in pieno boom economico, quando le persone più determinate afferrarono per le corna il Toro scalpitante dello sviluppo.

Si diffuse così in tutto il Nordest una galassia di aziende: le attività nascevano nei sottoscala delle case contadine, segno delle trasformazioni economiche "tascabili".

Tanti piccoli imprenditori passarono da polenta e cipolla a pane e rischio d'azienda. Il coraggio di Diego Polese è stato quello di aver mollato il posto fisso quando picchiava ancora la Grande Crisi degli Anni Duemila, nel periodo in cui si respirava più paura che speranza.

Lui ha scelto di dar vita al suo sogno. Si arrangia a far tutto da sé. Costruisce persino gli arnesi del mestiere con mani da artigiano: dalle arnie, che sarebbero le cassette in legno per gli alveari, ai telaini (una decina per ogni arnia), che mette e toglie durante i cicli della produzione.

«Bisogna calcolare bene i tempi, in modo da estrarli carichi di ogni bendidio - spiega - per evitare che le api consumino oltre misura ciò che producono». Da ogni telaino si ricava all'incirca un chilo di miele. Ma qual è la capacità produttiva aziendale? Polese preferisce glissare.

Non si sbilancia più di tanto: «Mi creda, è difficile dare cifre precise, perché variano da stagione a stagione. La forbice è mol-

to larga. Quando va male, sono botte tremende causate da più fattori: malattie degli insetti, porcherie usate per le coltivazioni, condizioni meteo negative.

Le api sono sentinelle dell'ambiente». Alla fine un numerino esce: produce di media all'incirca 30 quintali di miele l'anno.

La vita in un alveare. Polese conosce tutto delle api. È un osservatore curioso del loro microcosmo, che funziona grazie a meccanismi perfetti: «I prodotti che ricaviamo sono frutto di un lavoro organizzato».

È impossibile raccontare la storia di un apicoltore senza sapere nulla di quel sistema complesso, mosso da un insieme corposo di insetti sociali.

Diego Polese è un torrente in piena quando deve raccontare il suo mondo. «L'arnia è popolata da un'unica famiglia - racconta - che passa dai 10 mila insetti, in periodo invernale, ai 70-80 mila nel pieno della produzione estiva. Là dentro c'è posto per una sola regina, che ha il compito di deporre le uova (anche più di 2 mila al giorno).

È servita di tutto punto da migliaia e migliaia di api operaie, che si massacrano di lavoro. Sono gli elementi multifunzionali del meccanismo: spazzine, ancelle, nutrici, costruttrici, sentinelle, bottinatrici, e anche becchine. Poi c'è il nucleo di fuchi, cioè i maschi, che servono per la riproduzione.

Hanno un destino segnato: si accoppiano con la regina, ma subito dopo muoiono. A quelli che invece non sono capaci di fecondare è riservata una morte lenta, dopo un'esistenza fatta di stenti. Non sono ammessi elementi improduttivi».

A questo punto, Polese si ferma un attimo per accertarsi che gli appunti siano stati presi correttamente, quasi a sottolineare che questo è il motore fondamentale del microcosmo di cui fa parte.

E aggiunge: «Neanche le api operaie hanno una vita lunga, perché non superano la soglia dei 40-45 giorni: muoiono stremate dal

lavoro. Resistono di più quelle che nascono in autunno. Hanno il compito di riscaldare l'alveare.

La regina fa la bella vita e può campare anche per cinque anni. Ma io non le tengo mai per più di due anni, altrimenti con l'età rallentano la produzione. Le marchio con un puntino giallo per ricordarmi la data di nascita». Tra l'altro, nelle attività collaterali dell'azienda c'è anche quella dell'allevamento delle regine, un "prodotto" molto ricercato.

E alla fine, Polese lascia spazio anche a qualche consiglio: «Vi capitano rapporti ravvicinati con le api? Tranquilli, loro non pensano a voi. Non agitatevi. Se malauguratamente vi pungono, togliete subito il pungiglione dalla pelle, attenua il dolore».

Lui ormai ci ha fatto il callo: «Sono arrivato a collezionarne anche cento di punture in una sola stagione, ovviamente a inizio carriera». Ormai si muove tra gli alveari senza tuta, mascherina e guanti: «Bisogna conoscere però i momenti più adatti». Altrimenti c'è il ricorso alla tecnica dell'affumicamento, in modo da operare in sicurezza.

Le varietà della produzione. Gusti e profumi dei mieli assorbono le qualità di un ambiente integro, come quello della Santissima di Polcenigo, e la passione dell'apicoltore, raggiungendo così l'intensità armonica dell'equilibrio tra la Natura e l'Uomo.

Polese lavora con esperienza la materia prima per dare sostanza ai mieli di sua produzione: di tarassaco (il primo della stagione), di acacia, di tiglio, di castagno, per restare ai tipi monofloreali.

Poi ci sono il millefiori, che è un misto di tipologie, e la melata, di colore più scuro, che non proviene dal nettare, bensì da altre sostanze vegetative. Ogni apicoltore ha il proprio fiore all'occhiello. Il suo top è raggiunto con la riproduzione di un piccolo favo in vasetti di vetro introdotti nell'arnia. Il contenuto si mangia a pezzetti. Bontà pura: dolce intenso con retrogusto amaro.

La lista dell'Apicoltura Polese Diego si allunga con la pappa reale

(in quantitativi minimi) e la cera (usata per comporre simpatici pezzi artistici). Da qualche anno è stato escogitato anche un marchingegno tecnico per la raccolta del polline fresco, poi venduto in granuli, che esalta il gusto dei fiori. Non ci sono soltanto i profumi di Polcenigo nei mieli di Polese.

Durante la buona stagione anche lui pratica il nomadismo. Carica un buon numero di arnie sul suo furgone e le porta negli angoli più incontaminati di colline e montagne, in modo da sfruttare fioriture interessanti: «Utilizzo piccoli ritagli di terreno a Sarone, Mezzomonte, spingendomi più in là verso Claut e Farra d'Alpago, fino al Nevegal».

Come da usanze, la collaborazione con i proprietari è pagata "in natura": un po' di miele per il disturbo, in fin dei conti la presenza delle api in un luogo assicura l'impollinazione. Ciò che l'azienda ancora non prevede sono tecniche sofisticate di marketing, perché la merce va via "bruciata".

D'altra parte, il mercato ha "fame" di questi prodotti. Il Made in Italy copre a stento soltanto metà del fabbisogno, lasciando spazio a incursioni dall'estero, che spesso non danno garanzie di tracciabilità.

Per quanto riguarda la commercializzazione dell'azienda di Polcenigo, il 70 per cento si conclude negli spazi casalinghi: dal produttore al consumatore.

Il resto è lasciato ai mercatini della zona e ai negozi locali. La promozione è il passaparola: «Ricevo prenotazioni già nei mesi invernali per le consegne estive. Da noi arrivano anche turisti ed emigranti che rientrano nei nostri paesi per le vacanze. Molti lasciano ordini per l'anno successivo».

Dietro a ogni prodotto ci sono studi, lavoro e tanta innovazione. Ecco il filo conduttore che lega le numerose storie di un'agricoltura di nicchia: l'innovazione, che ha effetti contagiosi.

Giuseppe Ragogna, Messaggero Veneto, 20 agosto 2018

Prossimo appuntamento

Domenica 30 settembre 2018

PAESAGGI

AVIFAUNA E TRADIZIONI TRA ANDREIS E BARCIS

4

5

In collaborazione con Parco Dolomiti Friulane \ Comune di Barcis \ Conservatorio Jacopo Tomadini di Udine.

Con Antonio Cossutta, guida naturalistica

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.

segui 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.

