

ULDERICA DA POZZO

viaggio fotografico nel mondo rurale

26 giugno - 30 settembre

dal martedì alla domenica orari 10 -13 e 15 -19

Palazzo Studio Di Piazza Gemona

VOCI D'ERBA E DI TERRA.

Gesti, volti e riti della tradizione.

28 giugno - 26 luglio

venerdì 15:30 -19 sabato e festivi 10 -12:30 e 15:30 - 19

Castello Savorgnan Artegna - Via delle Chiese, 15

TRACCE DI VITA CONTADINA

GEMONA CULTURA

[attività con prenotazione obbligatoria_tel 0432 981441]

tutti i giorni ore 11 e ore 15

Cineteca del Friuli

L'ARCHIVIO DEL CINEMA DEL FVG

tutti i giorni ore 15

Ecomuseo delle Acque

TERREMOTO E RICOSTRUZIONE

tutti i giorni ore 11 e ore 15

Associazione Musicologi

L'ARCHIVIO REGIONALE DEL DISCO

GEMONA CITTA' DELLO SPORT

[attività con prenotazione obbligatoria_tel 0432 981441]

tutti i giorni ore 11 e ore 15

Associazione Volo Libero

ESPERIENZA DI VOLO IN PARAPENDIO BIPOSTO

sabato e domenica ore 11 e ore 15

Guide Alpine FVG

AVVICINAMENTO ALL'ARRAMPICATA SPORTIVA

SUMMER SCHOOL GEOGRAPHY OF FOOD 2015 UNIUD

nell'ambito della manifestazione si terrà una giornata di studi sulle produzioni zootecniche e casearie del territorio con visite alla latteria turnaria di Campolessi, ad uno degli allevamenti soci della latteria e lezione frontale presso il Laboratorio del Terremoto.



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto "Agricoltura solidale verso il distretto socio rurale", Misura 421 del Piano di Sviluppo Locale 2007-2013 di Open Leader

Open Leader è un GAL (Gruppo di Azione Locale) nato con l'obiettivo di dare un contributo allo sviluppo del territorio sotto il profilo economico, culturale e sociale. Il Piano di Sviluppo Locale 2007-2013 (PSL) è lo strumento con cui ogni GAL concorre all'attuazione dell'asse 4 del Piano di Sviluppo Rurale (PSR) regionale. L'obiettivo primario è quello di incentivare il turismo rurale sostenibile, sfruttando le risorse e il patrimonio locali.

Nell'ambito del PSL 2007-2013, Open Leader ha realizzato, con l'Agenzia di Sviluppo Gal Genovese S.r.l., il progetto di cooperazione "Agricoltura solidale verso il distretto socio rurale" che punta alla valorizzazione delle produzioni agricole di qualità attraverso la creazione di una filiera produttiva tra il settore primario e quello della ristorazione. Inoltre si intende rafforzare e/o creare filiere agroalimentari per attivare un processo virtuoso che aumenti il reddito degli agricoltori e renda le produzioni agricole tipiche e di qualità elementi capaci di contribuire all'economia di tutto il territorio, attraverso le manifestazioni tradizionali, i panieri comuni e i menù dei ristoranti.

L'evento PERCORSI PERIGOLOSI si pone come obiettivo la promozione dei prodotti agro-alimentari, dei produttori e dei ristoratori della Val Canale, Canal del Ferro e del Gemonese.

Iniziativa realizzata con il contributo di



Gruppo di Azione Locale OPEN LEADER soc. cons. a r. l.



Città di Gemona del Friuli

In collaborazione con



si ringraziano i proprietari dei negozi concessi in uso gratuito e tutti i ristoratori del Centro storico per la preziosa collaborazione

GEMONA DEL FRIULI
26_27_28_29 giugno 2015

PERCORSI PERIGOLOSI



DELIZIE PER IL PALATO

venerdì 26 e lunedì 29 dalle 9 alle 14

sabato 27 e domenica 28 dalle 9 alle 21

Botteghe del Centro storico

PRODOTTI E SPECIALITÀ DELLA VAL CANALE
CANAL DEL FERRO E GEMONESE

MENÙ PERIGOLOSI

ogni giorno a pranzo e a cena

Ristoranti e Agriturismi aderenti al progetto Agrisol

PIATTI DELLA TRADIZIONE CON I PRODOTTI DEL
TERRITORIO

BORGATA DI SAN PIETRO

ogni giorno a pranzo e a cena

Area festeggiamenti via San Pietro incrocio SS13

MENÙ SPECIALE PERCORSI PERIGOLOSI

VISITE GUIDATE

[attività con prenotazione obbligatoria_tel 0432 981441]

ogni giorno ore 11

Latteria Turnaria di Campolessi

IL PERCORSO DEL LATTE

ogni giorno ore 15

Azienda Fachin

IL PERCORSO DELL'OLIO D'OLIVA

ogni giorno ore 18

Mulino Cocconi

IL PERCORSO DEL PANE

AL CINEMA CON GUSTO

venerdì 26 ore 21 ingresso libero

Cinema Teatro Sociale

GRAPPOLI D'ORO (1957) di Elio Ciol e Riccardo
Castellani, 13 min.

Il ciclo di lavorazione dell'uva, dalla potatura delle viti fino al capolinea del vino, da bere in rustica allegria. Un piccolo gioiello d'antan firmato da Elio Ciol, fotografo di fama internazionale di Casarsa, dove è nato nel 1931 e dove tuttora risiede.

PICCOLA TERRA di Michele Trentini, 54 min.

Il film vuole essere un messaggio di speranza per luoghi marginali, un racconto sul valore universale del legame con la terra, che prescinde da interessi economici, impedimenti politici, steccati culturali. Il "mondo dei vinti" degli anni Sessanta, immortalato dal regista Giuseppe Taffarel, qui riproposto per meglio decifrare il presente, oggi è una montagna che torna a vivere.

5. DIFFONDERE LA CULTURA GASTRONOMICA

4. NON SPRECARE CIBO E RISORSE

3. DIFENDERE IL CIBO VERO

2. TUTELARE LA BIODIVERSITÀ

1. FARE UNA SPESA CONSAPEVOLE



VENERDI' 26 GIUGNO 2015

ore 12_Bar Posta

APERITIVO CULTURALE

parole e assaggi di ricotta di capra e pane alle erbe di San Giovanni

ore 13_Loggia Palazzo Boton

LO CHEF ENNIO FURLAN* CUCINA IN PIAZZA

crostino con patè di cardamine (*Cardamina hirsuta*), risotto al radicchio dimonte (*Cicerbita alpina*), scrignolini all'ortica (*Urtica dioica*)

ore 17_Ex chiesa di San Michele

LE MAPPE DI COMUNITA'

risultati del progetto di cooperazione tra Friuli Venezia Giulia e Umbria

ore 18_Palazzo Studio Di Piazza

VERNISSAGE DELLA MOSTRA "VOCI D'ERBA E DI TERRA. Gesti, volti e riti della tradizione"

Ulderica Da Pozzo racconta le sue immagini di terre, uomini e riti in Val Canale, Canal del Ferro e Gemonese

ore 19_Enoteca Pan&salam

APERITIVO CULTURALE

parole e assaggi di salame gemonese e pane di patate

SABATO 27 GIUGNO 2015

ore 9_Laboratorio del terremoto

UNA COLAZIONE CON I FIOCCHI

gioco didattico per bambini dai 6 agli 11 anni [attività con prenotazione obbligatoria_tel 0432 981441]

ore 10_Ex chiesa di San Michele

VALORIZZARE UN TERRITORIO

punti di vista giornalistici sulle opportunità di promuovere il territorio attraverso il lavoro di agricoltori e artigiani che conservano l'autenticità di luoghi e riti comunitari

ore 10_Loggia Palazzo Boton

LABORATORIO DEL GUSTO

l'ARPE FVG presenta le erbe spontanee utilizzate in cucina

ore 12_Osteria Rive Grande

APERITIVO CULTURALE

parole e assaggi di cuincir e pan di siale

ore 13_Loggia Palazzo Boton

LO CHEF ENNIO FURLAN* CUCINA IN PIAZZA

crostino con tarassaco in agrodolce (*Taraxacum officinalis*), frittata morbida al luppolo selvatico (*Humulus lupulus*), plum cake allo scolopit (*Silene vulgaris*)

ore 16_Laboratorio del terremoto

LA SANA MERENDA DI UNA VOLTA

gioco didattico per bambini dai 6 agli 11 anni [attività con prenotazione obbligatoria_tel 0432 981441]

ore 16_Loggia Palazzo Boton

LABORATORIO DEL GUSTO

forme, colori e sapori del latte

ore 18_Ex chiesa di San Michele

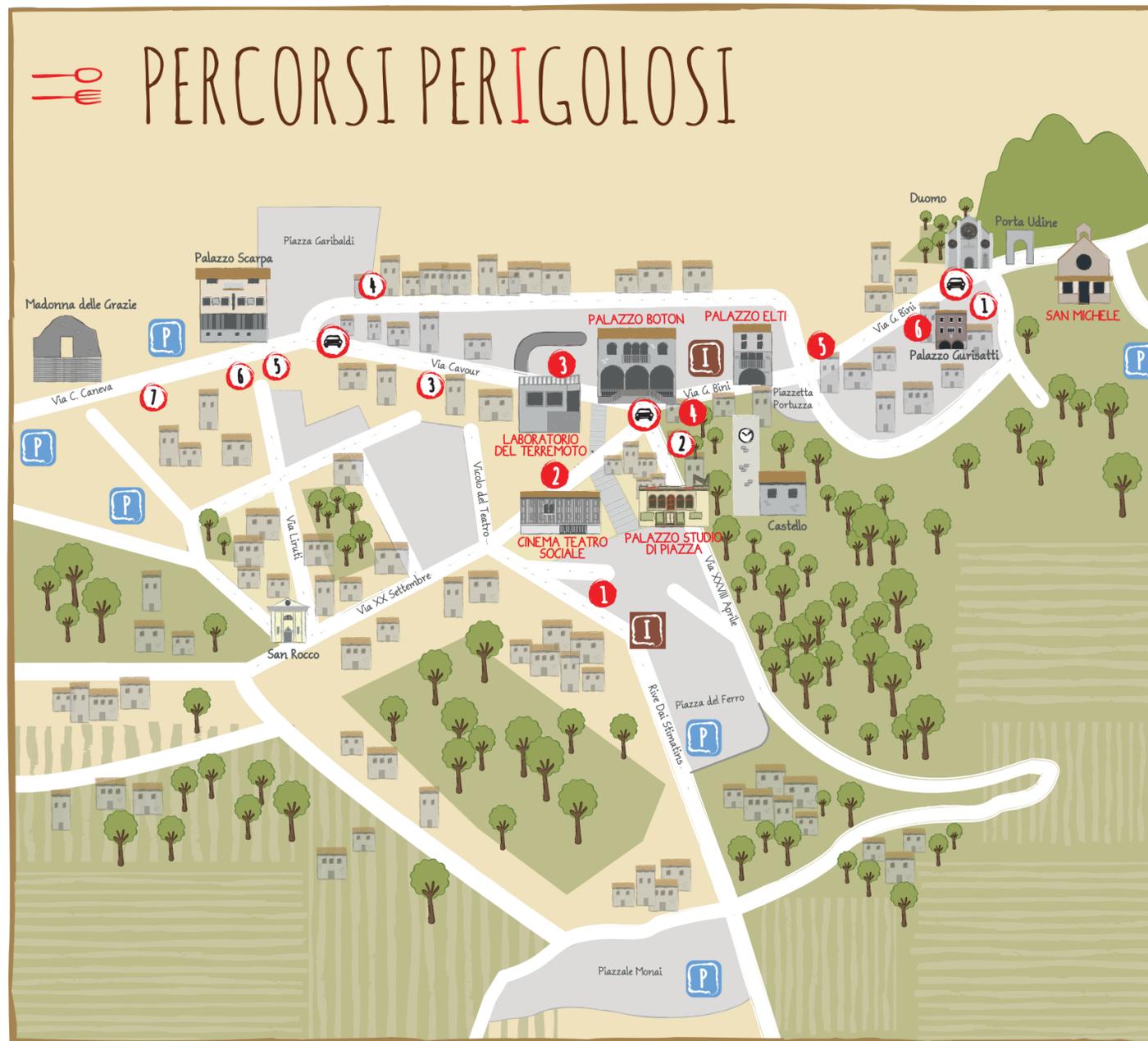
LA NATURA INCONTRA LA CUCINA

Ennio Furlan chef, Gianfrancesco Gubiani esperto di orticoltura e Silvia Assolari socio fondatore di SemeNostrum, parlano dell'essenzialità del cibo nel solco della tradizione. Modera la giornalista Fabiana Romanutti

ore 19_Bar ristorante Al Duomo

APERITIVO CULTURALE

parole e assaggi di "strisules" fritte con polenta e birra di cinquantino



PARCHEGGI

INCROCI DI CHIUSURA AL TRAFFICO VEICOLARE

INFO POINT

PERCORSI PERIGOLOSI

informazioni Ufficio IAT
Gemona del Friuli
tel 0432 981441
ufficioiat@gemonaweb.it
www.gemonaweb.it
www.gemonaturismo.it

1 MARCJÂT DES JERBES
mercato contadino

2 CHEI DAL FORMADI
negozio del formaggio

3 BECJARIE
macelleria

4 PANCÔR
panificio

5 SCALETARIE
pasticceria

6 BUTEGHE SLOW FOOD
bottega Slow Food

1 BAR RISTORANTE AL DUOMO

2 ENOTECA PAN E SALAM

3 BAR PIZZERIA FRANK&JO

4 CREPERIA RENDEZ VOUS

5 OSTARIE RIVE GRANDE

6 BAR NAZIONALE

7 BAR POSTA

DOMENICA 28 GIUGNO 2015

ore 9_Laboratorio del terremoto

UNA COLAZIONE CON I FIOCCHI

gioco didattico per bambini dai 6 agli 11 anni [attività con prenotazione obbligatoria_tel 0432 981441]

ore 10_Ex chiesa di San Michele

GREETINGS FROM GEMONA

premiazione concorso fotografico

ore 10_Loggia Palazzo Boton

LABORATORIO DEL GUSTO

l'ANAPRI presenta il progetto di sola pezzata rossa

ore 12_Bar Nazionale

APERITIVO CULTURALE

parole e assaggi di sasaka e pan di sorc

ore 13_Loggia Palazzo Boton

LO CHEF ENNIO FURLAN* CUCINA IN PIAZZA

crostino con tartare di orelute di jeur (*Silene latifolia*), frico all'aglio orsino (*Allium ursinum*), pirottino con confettura di more di gelso (*Morus sp.*)

ore 16_Laboratorio del terremoto

LA SANA MERENDA DI UNA VOLTA

gioco didattico per bambini dai 6 agli 11 anni [attività con prenotazione obbligatoria_tel 0432 981441]

ore 16_Loggia Palazzo Boton

LABORATORIO DEL GUSTO

Vitigni e vini a rischio di estinzione

ore 18_Ex chiesa di San Michele

L'AGRICOLTURA VISTA DAI GIOVANI

le esperienze di Kaspar Nickles, Sereno Milisso e Stefano Rodolfi agricoltori resistenti. Ne parliamo con il prof. Francesco Marangon dell'Università di Udine, modera il giornalista Michele Tomaselli

ore 19_Bar ristorante pizzeria Frank & Jo

APERITIVO CULTURALE

parole e assaggi di piadina al patè d'aglio

LUNEDI' 29 GIUGNO 2015

ore 10_Ex chiesa di San Michele

PICCOLE PRODUZIONI CRESCONO

la multifunzionalità aziendale può essere vincente se istituzioni, aziende e territorio rispondono alla domanda di inclusione sociale, funzionale a progetti di sviluppo locale: l'esperienza del fondo Pecol

ore 12_Bar creperia Rendez vous

APERITIVO CULTURALE

parole e assaggi di crepes alle erbe

ore 13_Loggia Palazzo Boton

LO CHEF AURORA DELL'AGRITURISMO LONDERO CUCINA IN PIAZZA

farro con verdure alla griglia, frico friabile con polenta abbrustolita e marmellata su crostini di pane fatto in casa

ore 16_Ex chiesa di San Michele

LO CHEF CONTADINO

punti di vista sulle opportunità di gustare il territorio con piatti della tradizione preparati con i prodotti locali. Partecipa Federico Mariutti chef dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food tavola rotonda con i ristoratori del territorio

ore 18_Sala consiliare Palazzo Boton

PRODUTTORI CORAGGIOSI

il futuro dell'agricoltura di montagna alla luce dei risultati del progetto di cooperazione AGRISOL (GAL Open Leader e GAL Genovese)

ore 20_Loggia Palazzo Boton

APERITIVO IN PIAZZA

assaggi di prodotti del territorio di Val Canale, Canal del Ferro e Gemonese

*con la collaborazione degli allievi della Scuola di Cucina di Montenars

*ci potrebbero essere delle variazioni, causa la reperibilità degli alimenti freschi