ILUOGHI

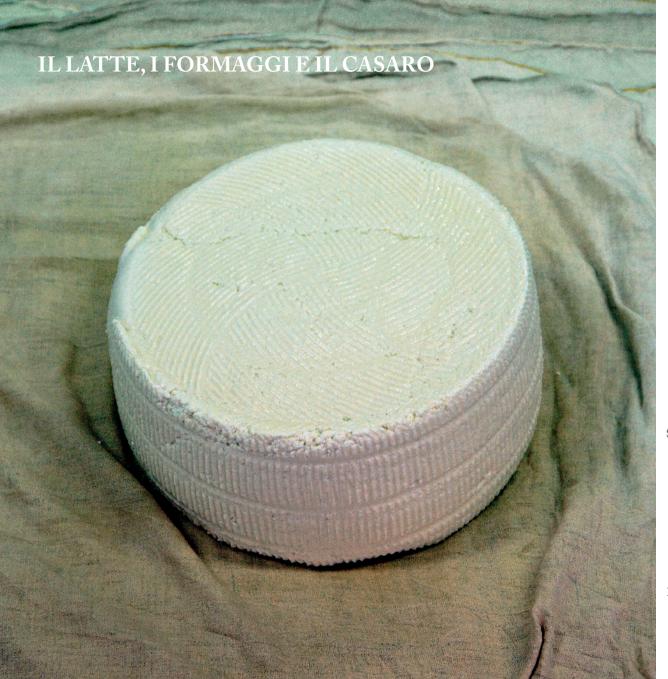
Il Percorso inizia al valico di Coccau. Scendendo attraverso la Val Canale che separa le Alpi Carniche dalle Alpi Giulie, attraversando Tarvisio e Malborghetto-Valbruna si arriva a Pontebba. E poi Chiusaforte dove il fiume Fella forma una gola: il luogo ideale per i potenti di un tempo per riscuotere lauti pedaggi. Proseguendo si scende fino a Moggio Udinese e la sua abbazia. Siamo nel Canal del Ferro, così chiamato perché era la via attraverso la quale il minerale scavato dalle miniere alpine, scendeva verso i porti dell'Adriatico. Da Stazione Carnia la Pontebbana ci porta verso Venzone e Gemona: entrambe simbolo, come tutto il gemonese, del rovinoso sisma del 1976 e della coraggiosa e caparbia ricostruzione da parte delle sue popolazioni. Questo è il territorio, che comprende 15 comuni*, dove potete incontrare persone, ascoltare i loro racconti, visitare i luoghi e gli ambienti di lavoro. I volti di queste persone e le loro esperienze raccontate con pudore ci arricchiscono e insegnano.

(*) Artegna, Bordano, Chiusaforte, Dogna, Gemona del Friuli, Forgaria nel Friuli Malborghetto-Valbruna, Moggio Udinese, Montenars, Pontebba, Resia, Resiutta, Tarvisio, Trasaghis, Venzone.



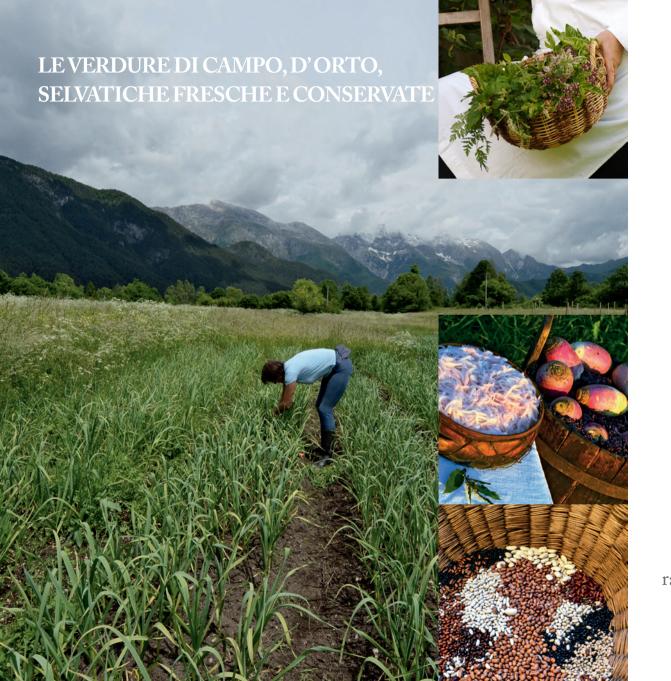
Nell'area montana le limitazioni sono la norma. Stagione produttiva breve e molto influenzata dalla variabilità meteorologica, scarsità di terre coltivabili, irregolarità e pendenza degli appezzamenti regalano tanta fatica, maggiori costi e produttività inferiore. Eppure sono proprio le limitazioni che fanno la differenza. Nei prodotti, che non sono mai banali, standardizzati e offrono la possibilità di godere di esperienze agroalimentari uniche. Nei produttori, che hanno saputo attraversare i decenni dominati dalle monocolture della pianura e dai prezzi internazionali e che ora sono pronti ad accogliere il riconoscimento dei frutti del loro lavoro.







Cercate prati e pascoli se amate i formaggi! Il latte mantiene i profumi e i sapori dell'erba e del fieno e li trasmette a tutti i suoi derivati. In un prato di montagna ci sono decine di essenze, che mutano con le stagioni per darci un prodotto con sfumature sempre diverse. Manca un ingrediente: il tocco di un esperto casaro che sa interpretare la materia viva e assecondare la sua vocazione. Ricotte e latticini freschi e stagionati, sapori di malga e dei caseifici del fondovalle da Ugovizza fino a Gemona del Friuli: il formaggio è il prodotto principe, tant'è che qui si chiude l'annata agraria con una festa a lui dedicata.





Se una specie vegetale nasce in un ambiente "sanificato" dal gelo invernale e cresce in un'alternanza di giornate calde e fresche nottate, non può che essere votato all'eccellenza. Sia frutto spontaneo della natura, come il lidric di mont o lo sclopit, o della passione dei produttori locali, l'aglio, la patata, i fagioli, i piccoli frutti... offrono alla cucina locale, prelibatezze da interpretare nella tradizione contadina di montagna. Dalle radici di tarassaco in agrodolce, agli scapi fiorali di strok e al brovadâr, ce n'è per tutti i gusti.

LA CARNE E I SALUMI

Piccoli allevamenti con animali che trascorrono una parte o tutta la loro vita al pascolo offrono una carne dal valore nutritivo superiore. Non solo bovini, ma anche ovini e caprini dove le condizioni si fanno difficili o per chi ha scelto di condurre le greggi verso sempre nuovi pascoli. Il norcino non va più di casa in casa, ma il mestiere è ancora vivo e dai produttori, negli agriturismi e nei ristoranti è possibile trovare salami e soppresse, *sassaka*, *sbarbot*.



L'OLIO E IL VINO

La pedemontana torna a essere terra di vini. Una volta le viti di *cjanorie* e *forgiarin* si sposavano abitualmente ai muri per ripararsi dai venti più gelidi e ora i vitigni autoctoni ritornano insieme al più noto prosecco. Così ricompaiono anche gli ulivi e, al limite del loro areale di produzione, offrono oli di grandissima raffinatezza.

LA BIRRA E IL SIDRO

I nobili peri secolari della Val Canale e i meli della Val Resia hanno fornito la materia prima per una bevanda di origine celtica: il sidro. Ora la produzione è molto limitata, solo per tenaci ricercatori di gusti non standardizzati, ma c'è chi scommette che aumenterà.

Più recentemente la montagna si è scoperta terra di mastri birrai: da Tarvisio a Forgaria, passando per Resia e Resiutta cresce l'offerta di birre artigianali di grande qualità.





Nella piana di Gemona si è ripresa la coltivazione di cereali per la panificazione. Piccole quantità che trovano la giusta valorizzazione nella vendita diretta, come la farina di mais per polente dal sapore autentico, o nella trasformazione in prodotti da forno che ne esaltano la qualità. Il pan di sorc con segale, cinquantino e frumento ha aperto la strada, ma altri seguono. In Canal del Ferro possiamo fare il cammino dei grissini, tanti sono i panifici che offrono questo friabile prodotto per le nostre tavole. In Val Canale, le influenze transfrontaliere ci regalano lo schartl e tanti dolci dal sapore mitteleuropeo.

IL FUTURO

Far agricoltura in montagna non è solo produrre. Significa anche curare il paesaggio e la sicurezza del territorio. Senza le malghe e gli alpeggi si perderebbe una parte della flora e della fauna alpina, una biodiversità che è patrimonio riconosciuto. Senza le latterie verrebbe meno la cura dei prati e il bosco si avvicinerebbe agli abitati. Senza un'agricoltura attenta alle specie minori e alle pratiche a basso impatto l'offerta gastronomica regionale sarebbe più povera.

Acquistare un prodotto di montagna, visitare un agriturismo e un ristorante con cucina tradizionale è un atto d'amore per questo territorio.



