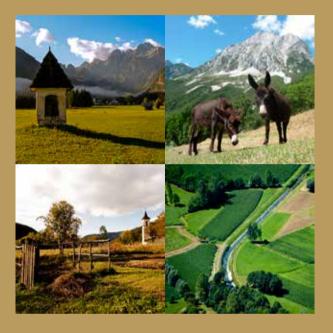
3



Itinerari, storie e prelibatezze in Val Canale, Canal del Ferro, Val Resia e Gemonese*

Un racconto di prodotti di qualità, di agricoltori tenaci, di ristoratori appassionati e dei loro luoghi, corredato da una mappa per non lasciarseli sfuggire.



Questo libretto è scritto con il desiderio di raccontare le produzioni agroalimentari del territorio. Per le escursioni va supportato con una carta topografica.

This little book has been written to get to know the local farmhouse products of this area.

For any excursion always take a detailed map with you.

Legenda



percorso ciclabile / bike path



percorso escursionistico / hiking trail



bici / bike + treno / train stazione ferroviaria / train station



prodotti della terra / products of the earth



cucina tipica / cuisine



agriturismo, malga e rifugio farm house, alpine hut and mountain hut

Orari treno transfrontaliero MI.CO.TRA. in vigore fino al 12.12.2015 / timetlabes valid until 12.12.2015

PARTENZE VERSO NORD / FROM SOUTH TO NORTH

Udine Bf. 07:07 (17:17), Gemona del Friuli 07:30 (17:39), Venzone 07:37 (17:46), Carnia 07:43 (17:52), Pontebba 08:00 (18:09)

Ugovizza 08:12 (18:21), Tarvisio B.V. 08:27 (18:40), Thörl-Maglern 08:33 (18:46), Arnoldstein 08:38 (18:51),

Villach Warmbad 08:47 (19:00), Villach Westbf, 08:51 (19:04), Villach Hbf, 8:54 (19:07)

PARTENZE VERSO SUD / FROM NORTH TO SOUTH

Villach Hbf. 09:45 (19:29), Villach Westbf. 09:49 (19:33), Villach Warmbad 09:52 (19:36), Arnoldstein 10:03 (19:47),

Thörl-Maglern 10:07 (19:51), Tarvisio B.V. 10:50 (20:05), Ugovizza 10:58 (20:15), Pontebba 11:10 (20:27), Carnia 11:25 (20:42) Venzone 11:31 (20:48), Gemona del Friuli 11:38 (20:55), Udine Bf. 11:58 (21:15)

Maggiori informazioni/more info www.ferrovieudinecividale.it oppure/ or www.trenitalia.it

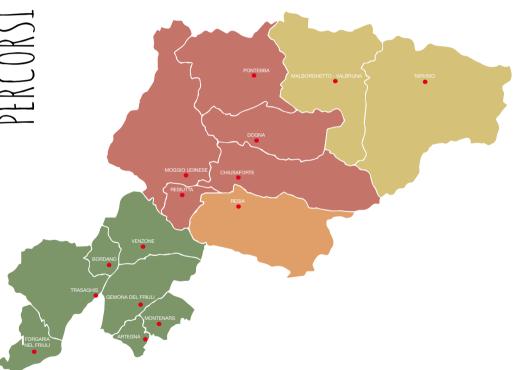


VAL CANALE pagina/page 2

3 VAL RESIA pagina/page 19

2 CANAL DEL FERRO pagina/page 11

4 GEMONESE pagina/page 27



Itinerari, storie e prelibatezze in Val Canale, Canal del Ferro, Val Resia e Gemonese*

Un racconto di prodotti di qualità, di agricoltori tenaci, di ristoratori appassionati e dei loro luoghi, corredato da una mappa per non lasciarseli sfuggire.



*Itineraries, stories and delicacies in Val Canale, Canal del Ferro, Val Resia and Gemonese. A story of quality products, tenacious farmers, enthusiastic cooks and their places, with a map so as not to miss any. Sì, percorsi per persone curiose, che amano fare esperienza dei luoghi come strumento di conoscenza e di piacere. Persone attente anche alle "piccole cose", perché ne comprendono l'essenza, la capacità di svelare la complessa relazione dell'uomo con le risorse e la bellezza di questi luoghi all'estremo nord est italiano, da sempre incrocio e contaminazione di ambienti e culture diversi.

Yes, there are paths for people who are curious. who love to experience places like a tool for knowledge and pleasure. People attentive of the "little things", because they understand their essence, the ability to unravel the complex relationship of man with the resources and the beauty of such places in the extreme north east of Italy, that has always been a cross contamination of environments and different cultures.



*festivals of flavours

fine maggio Festa dei cjalcons Studena bassa (Pontebba) cjalcons tipici locali end of May "Festa dei cjalcons Studena bassa (Pontebba)" local speciality cjalsons fine luglio Taste the borders Pontebba prodotti di eccellenza dei 3 confini end of July "Taste the borders Pontebba" 3 borders quality products metà/fine agosto Baite aperte Val Bartolo (Tarvisio) piatti tipici locali mid/end of August "Baite aperte Val Bartolo (Tarvisio)" typical local dishes fine ottobre Ein Prosit Val Canale prodotti di eccellenza dei 3 confini end of October "Ein Prosit Val Canale" 3 borders quality products

1

VAL CANALE

in sella a una bici o a piedi riding a bike or walking







PARTENZA / START:

Tarvisio Boscoverde Stazione / Station

Tarvisio Ciclabile / Bike Path - Fusine Valico / Pass

> Fusine bivio laghi / crossroad lakes (giro dei laghi a piedi / lakes tour walk)

- > loc. Oltreacqua > Alpe Adria ciclovia / bike path
- > Malborghetto Valbruna ARRIVO / FINISH:

Pontebba



PARTENZA / START:

Ugovizza - Valle di Ugovizza 3,5 km loc. Segheria

- > Val Rauna > Malga Priu agriturismo / restaurant, accomodation
- > Val Uque > Rosic agriturismo / restaurant
- > Val Filza > Gacceman agriturismo / restaurant, accomodation ARRIVO / FINISH:

Ugovizza - Valle di Ugovizza 3,5 km loc. Segheria



PARTENZA / START:

Camporosso Monte Lussari stazione telecabina / cable station CAI 613 "La via dei pellegrini" sentiero / path > Borgo Lussari discesa con telecabina o sentiero CAI 617 / descent by cable or CAI 617 path

> Valbruna strada carrareccia per ciclovia Alpe Adria / cart track to Alpe Adria bike path

ARRIVO / FINISH:

Camporosso Monte Lussari stazione telecabina / cable station

INDIRIZZI GOLOSI – GOURMET ADDRESSES

- Alpenrose Az. Agricola
- Gorasso Giulia Az. Agricola
- 3 Vuerich Alessandro Az. Agricola
- 4 Cooperativa Agricoltori Val Canale
- Gacceman Agriturismo
- 🚹 Malga Priu Agriturismo
- Prati Oitzinger Agriturismo
- Rosic Agriturismo
- Casa Alpina Julius Kugy
- Malga Lussari
- Rifugio Alpino Monte Lussari
- Albergo Ristorante Pizzeria La Baita
- (B) Antica Trattoria Da Giusi
- Capanna Edelweiss
- **1** Dawit
- 16 Hotel II Cervo
- Ristorante Bar Nabucco
- (13) Ristorante Hotel Casa Oberrichter
- Ristorante Hotel Golf Club Tarvisio
- Ristorante Hotel Valle Verde



MI.CO.TRA e ferrovie dello stato fermate treno / train stop con trasporto bici / railways+bike PONTEBBA > UGOVIZZA > TARVISIO



solo un assaggio*

La Val Canale racchiude tutto quanto amiamo di più delle Alpi: le montagne maestose con le cime aspre e sfidanti del Mangart e delle Giulie, la Foresta di Tarvisio, millenaria cattedrale di abeti rossi (qui anche nella versione "di risonanza", ricercata per gli strumenti a corde) e di faggi, i laghi incontaminati di Fusine e del Predil, i luminosi prati di fondovalle. Qui convivono le acque che vanno verso il Mediterraneo e verso il mar Nero e si fondano anche le tre culture delle Alpi, quelle di matrice latina, tedesca e slava, com'è evidente nell'architettura dei luoghi e nelle parlate. Ma anche sulle tavole: merita farne esperienza negli agriturismi e nei ristoranti tipici, che offrono piatti di queste tradizioni, ottenuti con un sapiente uso delle erbe spontanee e dei frutti del lavoro contadino e dei casari.

I percorsi e i prodotti qui indicati sono solo un assaggio di questo mondo: in sella a una bici o a piedi secondo le vostre preferenze, cambiando stagione o itinerario, avrete sempre qualcosa di nuovo da scoprire.

*just a taste

Val Canale has everything we love about the Alps: majestic mountains with the rugged and challenging peaks of Mount Mangart and the Julian Alps, the Tarvisio Forest, an ancient cathedral of spruce trees – here including "resonance" wood, that is much sought afterw for stringed instruments – beech trees, the pure clear lakes of Fusine and Predil, and the bright meadows of the valley floor. Here the waters going to the Mediterranean and to the Black Sea exist side by side, as do the three cultures of the Alps: Latin, German and Slavic, and is evident in both the local architecture and the language. But also on the plate: it is well worth trying out the local as well as the farmhouse restaurants, which offer these traditional dishes made with a knowledgable use of wild herbs and the local products of farmers and cheese makers. The routes and products shown here are just a taste of this world: whether riding a bike or walking, changing season or itinerary, there is always something new to discover.





Un tesoro mozzafiato appena scoperto

Santa Dorotea a Camporosso è una chiesetta in stile gotico carinziano, come dimostra la forma dell'abside. Interessante il portico coperto. Incredibili gli affreschi appena riscoperti e ancora da restaurare completamente. Ouelli dell'Arco raccontano due scene di martirio affascinanti, ma drammatiche ed efferate, tanto da risultare quasi macabre. Dimostrano, per il loro gusto, di essere state realizzate da un artista di "scuola tedesca".

Sulla parete di sinistra un'Adorazione dei Magi che è dipinta sopra ad altri due affreschi più antichi. È emersa anche una data che si vede parzialmente: 1405 o 1415.

L'iconografia di Santa Dorotea la rappresenta spesso con un cesto di frutta e fiori e la sua chiesetta domina una delle aree agricole più ampie e con più tradizione produttiva di tutta la valle. Chissà se la sua tutela può portare più produttori a riscoprire la coltivazione delle patate, degli ortaggi, dei fiori e a riprendere la raccolta delle pere Klotzen, prodotte dagli spettacolari e antichi alberi che fiancheggiano la strada che porta alla stazione di Camporosso, che fino a pochi anni fa davano un ottimo sidro? Molti attendono di riassaporare questi prodotti.

Breathtaking: a newly discovered treasure

Santa Dorotea (St. Dorothy) in Camporosso is a small church in the Carinthian Gothic style, as seen in the shape of the apse. The covered porch is particularly interesting. Newly discovered frescoes, still to be completely restored, are amazing. Those in the archway tell the story of two fascinating scenes of martyrdom, dramatic and brutal, so as to be almost macabre. This taste demonstrates that they were made by an artist of the "German school". On the left wall is the Adoration of the Magi which is painted over two older frescoes. A date is partially visible: 1405 or 1415.

St. Dorothy is often represented with a basket of fruit and flowers and here her little church dominates one of the largest and most traditionally productive agricultural areas of the whole valley. Who knows if her protection will bring more farmers to rediscover the cultivation of potatoes, vegetables and flowers, and to once more collect Klotzen pears, a product of the spectacular and ancient trees that line the road leading to the station of Camporosso, which until a few years ago produced an excellent cider. Many are waiting to savor these products again.

The cider made with Klotzen pears, also known as "most", is a wonderful combination with the cakes, sweets and cheeses of this valley. The Schnitte, fried bread with egg and sugar, Schmarren, a large omelette sliced and sprinkle with sugar, donuts, sweet symbol of the great which almost lost events and festivals or Schartl, has been rediscovered.



Il sidro di pere Klotzen, detto anche "most", si abbina a meraviglia con i formaggi saporiti di questa valle e i suoi dolci: le Schnitte, pane fritto con uovo e zucchero, lo Schmarren, una grossa omelette tagliata a fette e cosparsa di zucchero, i Krapfen, dolci simbolo dei grandi avvenimenti e delle feste o lo Schartl, quasi scomparso ed ora ritrovato.

*enjoy

If you want to immerse yourself in the natural countryside of Val Canale at the table, a good start is pie with mushrooms and Montasio cheese sauce. Alongside the many herbs, the valley offers the enthusiastic hunter a good variety of mushrooms, including the "king" porcino (boletus). This works well with Montasio – the king of regional cheeses, available here in its top PDM (mountain product) version, made with milk from farms located at over a height of 400 meters above sea level – together with the other produce of an intelligent chain that starts from the mountain meadows: fresh milk, cream and butter. A starter that invites you to taste all the local variants of the classic dishes of the Friulian, Carinthian and Slovenian Alps, which cross paths here and hybridize, from blecs with venison sauce, to barley and bean soup to goulash.



eccato di gola*

Mettete da parte per un giorno la dieta e, se non vi basta la soddisfazione di aver contribuito a salvare uno dei prodotti a rischio di estinzione, inserito da Slow Food nella sua Arca del Gusto, programmate qualche chilometro in più per compensare il "peccato di gola". Vi stiamo proponendo l'antico spuntino dei boscaioli, la sassaka - conosciuta anche come sasaka, sassaga o zassaka - che si produce da sempre in Val Canale, in Carinzia e in Slovenia. La sassaka è un impasto di lardo e di pancetta affumicati, speziati con sale e pepe e bagnati con vino nel quale è stato precedentemente posto a macerare aglio bianco, macinati per ottenere un impasto omogeneo da conservarsi in vasi di vetro. Il suo destino tradizionale è quello di essere spalmata su fette di pane di segale. Venute meno la necessità di conservare il lardo avanzato dalla preparazione dei salumi e le esigenze di abbondanti calorie per il taglio manuale del bosco, la sassaka è a rischio di oblio, ma di recente è stata rivalutata anche come antipasto, accompagnata magari da ricotta acida, o in piatti più elaborati. Se trovate un vasetto di vetro con questo gradevole prodotto, non fatevelo scappare è un pezzo di storia dell'alimentazione.

assaporare*

Se volete immergervi anche a tavola nella natura della Val Canale. un buon inizio è uno sformatino ai funghi con salsa di formaggio Montasio, Accanto alle molte erbe spontanee, l'ambiente offre al cercatore appassionato una by varietà di funghi e tra questi . . . porcino. Questo si sposa bene co il Montasio, qui nella sua ve 101.10 top stagionato dalla cooperativa Val Canale, e con gli altri prodotti, latte, panna e burro, frutto della sapiente filiera che parte dai prati di montagna. Un'entrata che predispone ad assaporare tutte le varianti locali dei classici piatti delle Alpi friulane, carinziane e slovene, che qui si incontrano e ibridano, dai blecs al sugo di cervo, al minestrone d'orzo e fagioli, al gulasch.

*gluttonous sins

Put diet aside for a day and, if the satisfaction in helping to save one of the products at risk of extinction, inserted by Slow Food in its Ark of Taste, is not enough, simply plan a few more kilometers to compensation the "sin of gluttony". We are proposing the old woodcutter's snack, the sassaka – also known as sasaka, sassaga or zassaka – that has been produced ever since people can recall in Val Canale, in Carinthia and Slovenia. The sassaka is a mixture of smoked lard and bacon, spiced with salt and pepper and immersed in wine previously used to soak white garlic, and ground into a smooth paste Mostly packaged in glass jars, the fare is traditionally spread on slices of rye bread. the need to preserve lard left over from the preparation of cured meats and the need fo abundant calories for manual woodcutting has become less important, the production of sassaka has declined, but recently there has been a revival, in particular as accompanied by sour cream chees. or in more elaborate preparations. Thereis if you find a jar of this attractive product, do not miss it, because, in addition to being a piece of food history, it will bring a personal touch to many dishes.

È un panetto di meno di un chilo e nello zaino un posticino lo trova sempre. It is a block of less than a kilo so it is easy to fit into a corner of your backpack.



La scuete fumade, la ricotta affumicata, racchiude più di tutti l'atmosfera della malga e permette di portare a casa un pezzetto di mont. La superficie bruna mostra i segni della tela che l'ha contenuta e racchiude una pasta bianca, asciutta e granulosa, che ha imprigionato il fil di fumo del legno di faggio. Da consumo diretto o per essere grattugiata, secondo i gusti. Se poi non è stagione di malga, provate a cercarla al caseificio di Ugovizza – dove troverete anche una gustosissima ricotta fresca – o provate a chiedere a chi ha passato l'estate nelle terre alte.

The scuete fumade, smoked ricotta cheese, encompasses more than any other that atmosphere of the malga and gives you the opportunity to take a piece of the Alps home. The surface shows signs of the brown canvas that has held it; enclosing a white paste, dry and grainy, which has imprisoned the smoke of beech wood. Eat it as it is or grate it, as you wish. If it is not the pasture season take a look, if you can, at the dairy shop of Ugovizza – where you will also find delicious fresh ricotta – or ask those who have spent the summer in the highlands.

Non una guida, ma un invito e una serie di stimoli per visitare a passo lento e in profondità questo territorio. L'invito è a conoscere il formaggio di malga e i malgari, l'aglio e i suoi piccoli produttori, gli gnocchi ripieni di erbe spontanee e i gestori degli agriturismi e dei locali che li propongono.

This is not a guide, but an invitation and a series of incentives to visit this territory at a leisurely pace and depth. The invitation is to get to know the alpine cheese and the herdsmen, the garlic and its small producers, the dumplings stuffed with wild herbs and the operators of farms and premises that offer them.



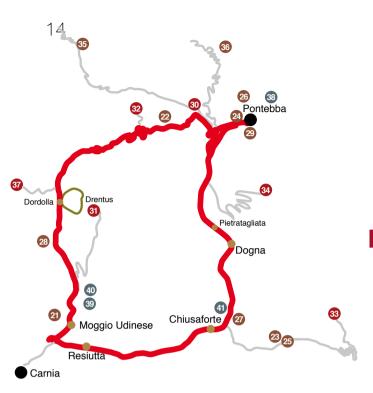
*festivals of flavours

2

CANAL DEL FERRO

passaggio privilegiato a privileged passage







9 km di pendenza impegnativa

9 km gradient challenging

PARTENZA / START
Resiutta – Via Nazionale
Alpe Adria ciclovia / bike path > Pontebba
SP 112 > Sella Cereschiattis > Moggio Udinese
ARRIVO / FINISH:



PARTENZA / START:

Resiutta - Via Nazionale

Val Aupa SP112 – passerella pedonale per / footbridge to Dordolla

Dordolla > Virgulins > Drentus > CAI 425 sentiero / path > Dordolla ARRIVO / FINISH:

Val Aupa SP112 - Dordolla bivio / junction



MI.CO.TRA e ferrovie dello stato fermate treno / train stop con trasporto bici / railways+bike CARNIA > PONTEBBA

INDIRIZZI GOLOSI - GOURMET ADDRESSES

- 21) Allevamenti Rodolfi Az. Agricola
- Apicoltura Schneider G. Az. Agricola
- Della Mea Ezio Az. Agricola
- Di Gaspero Marzia Az. Agricola
- Il Rifugio dei Folletti Az. Agricola
- 26 Luigi Faleschini Az. Agricola
- 7 Orlando Paolo Az. Agricola
- Piovesana Danusia Az. Agricola
- 😗 Vuerich Gigliola Az. Agricola
- La vecchia latteria Agriturismo
- Tiere Viere Agriturismo
- 32 Malga Glazzat Alto
- Malga Montasio
- Malga Poccet
- Malga Rio Secco
- 36 Malga Tratten
- Rifugio Grauzaria
- Bar Al Santuario
- 39 Locanda San Gallo
- 40 Osteria Agli Artisti
- Stazione di Chiusaforte





Il Canal del Ferro è una stretta valle con pendii ripidi, da sempre passaggio privilegiato tra l'Europa centrale e l'Adriatico. Per questo la valle ospita vie di collegamento stradale, ferroviario, autostradale e più recentemente ciclabile, che spesso si intrecciano in una fitta trama di ponti e gallerie. Per questo i centri maggiori si sono sviluppati sulle sponde del Fella ad attendere i viandanti, che da lì per forza dovevano passare. Ma se il vostro scopo non è attraversare, ma visitare e conoscere, allora risalite le valli laterali che s'inerpicano lungo il corso degli affluenti del Fella: la Val Dogna fino a Sella Somdogna, la Val Raccolana fino a Sella Nevea e all'altipiano del Montasio, la Val Resia e sul lato opposto la Val Aupa, che costituisce un collegamento alternativo di enorme fascino paesaggistico tra Pontebba e Moggio Udinese. Bosco e roccia dominano, ma gli alpeggi e i pochi prati di mezza costa resistono, ove sono ancora vitali l'allevamento e la trasformazione casearia. Le poche superfici piane sono dedicate a ortaggi e a piccoli frutti, ai quali mistici coltivatori affiancano spesso essenze spontanee per ottenere trasformati che esprimono compiutamente tutta la naturalità dei luoghi e la tenacia dei produttori.

*mystic farmers

Canal del Ferro is a narrow valley with steep slopes, and has always been a gatewaybetween Central Europe and the Adriatic. For this reason, the valley hosts roads, railways, highways, and more recently a cycle route, often interwoven with a dense network of bridges and tunnels. As a consequence the major settled areas developed on the banks of the Fella to await the travelers, who had to journey on from there. But if your aim is not to cross, but to visit and learn, then travel up the side valleys that wind along the course of the tributaries of the Fella river: Val Dogna up to Sella Somdogna, Val Raccolana up to Sella Nevea and the plateau Montasio, Val Resia and on the opposite side Val Aupa; an alternative connecting route with its huge scenic landscapes between Pontebba and Moggio Udinese. Wood and stone dominate, but the halfway pastures and meadows resist, where breeding and cheese making are still vital. The few flat areas are devoted to vegetable gardens and softfruit to which their mystic farmers often add wild plants to create products that express the tenacity of the producers and explode with all the naturalness of the area.



The "winged" altar

Get off the bike or postpone the ascent to the dairyhuts to enjoy a masterpiece of sacred art. Enter the parish church of Santa Maria Maggiore built in Gothic style in 1504 on the remains of a previous twelfth century church. Inside the Flügelaltar, an extraordinary altar with doors, known as the "winged" altar, masterpiece of the master Enrico workshop from Villach, immediately captures your attention. Made in 1517 of lime wood, it has doors painted on the outside in a refined technique, and carved on the inside, which open up a real treasure trove, full of carved, painted and gilded figures. The altar is dedicated to the Virgin Mary and has a spectacular series of episodes from the life of the Virgin. As for the exterior, it completes the story in yet more bright, well calibrated colored religious scenes.

L'altare "alato"

Scendete dalla bicicletta o rimandate l'ascensione verso le malghe per godervi un capolavoro di arte sacra. Entrate nella Pieve di Santa Maria Maggiore, la chiesa parrocchiale, costruita in stile gotico nel 1504 su un'antecedente del XII secolo. All'interno l'attenzione è tutta per il Flügelaltar, uno straordinario altare a sportelli, indicato per questa sua caratteristica anche come l'altare "alato", capolavoro della bottega di maestro Enrico da Villaco. Realizzato nel 1517 in legno di tiglio, ha ante dipinte con tecnica raffinatissima sull'esterno e scolpite nella parte interna, che dischiudono la parte centrale, un vero scrigno ricco di figure intagliate, dipinte e dorate. L'altare è dedicato alla Vergine e presenta una spettacolare serie di episodi della vita della Madonna. Sulle facciate esterne, completano il racconto altre scene sacre dai colori vivi e ben calibrati.

Quando Pramollo stava all'equatore

Non è una semplice mostra. È un viaggio nel tempo che porta il visitatore indietro di 300 milioni di anni, verso la fine dell'Era Paleozoica, nel lontano Periodo Carbonifero. A quel tempo, il Passo Pramollo, ora collocato a oltre 1.500 metri di altitudine a nord di Pontebba, tra Italia e Austria, si affacciava su un enorme golfo di un immenso oceano. Spettacolari reperti fossili, testimoni dell'ecosistema del Periodo Carbonifero, pannelli espositivi di grande formato con grafica coinvolgente e spazi multimediali con realtà aumentata, realtà interattiva e ricostruzioni dinamiche in 3D sono in grado di raccontare gli antichissimi ambienti e gli organismi che li popolavano e di proiettare il visitatore in un passato sorprendente.

When Pramollo was on the equator

Not just an exhibition, but a journey through time that takes visitors back 300 million years, towards the end of the Paleozoic Era, back to the Carboniferous Period. At that time, Passo Pramollo-Nassfeld, now located at over 1,500 meters above sea level north of Pontebba, between Italy and Austria, looked out on the huge gulf of an immense ocean. Spectacular fossils, witnesses of the ecosystem of the Carboniferous Period, display panels of large-format graphics and immersive media spaces with augmented reality, interactive and dynamic 3D reconstructions bring to life ancient environments and the organisms that populated them, projecting the visitor into a surprising past.

Visite e informazioni: Palazzo Municipale di Pontebba / Visits and information: Town Hall of Pontebba, Piazza Garibaldi, 1 - tel. 0428 90161 - anfibiofabio@gmail.com



Il cuore pulsante della Val Aupa

Dordolla lascia interdetti. Per la sua bellezza merita una visita, ma vi si può restare anche alcuni giorni, come base per escursioni naturalistiche o per una salita al rifugio e alla Creta Grauzaria, oppure per un'intera vita. Il bianco campanile domina da una piazzetta con la fontana, la chiesa, l'ex-asilo e da qui salgono i vicoli sui quali si aprono i portoni ad arco delle case accostate le une alle altre. Ouesto microcosmo ha una cinquantina di abitanti stabili e un discreto numero di giovani e di ragazzi ed è un luogo vitale. A Dordolla sono attive un'associazione culturale, un'osteria con cucina e spaccio di alimentari, un'azienda agricola che fa "AgriKulturAlpina". Qui si lavora coniugando innovazione e attenta integrazione con l'ambiente: si riattivano i sentieri e vengono ricostruiti i muretti a secco, si studiano e si mappano le antiche vie di collegamento, si falciano i prati, si ripuliscono i boschi, si coltiva e si alleva e si scambiano questi saperi con tutti quanti sono interessati. Oui ci si sente parte di una storia millenaria di relazione con questi luoghi e connessi al mondo: ecco perché attira energie giovanili e crea "sana" economia, sfatando stereotipi e una certa autocommiserazione sul vivere in montagna.

The throbbing heart of the Val Aupa

Dordolla leaves you perplexed. Not only worth a visit for its beauty, but you can stay for a few days if you wish, as a base for nature excursions or to climb to the mountain hut and to the Crete Grauzaria, or you can stay a lifetime. The white bell tower dominates a small square with a fountain, the church, and the former kindergarten, now available for local activities, from where you wander up alleys on which open the arched doorways of the houses that sit shoulder to shoulder. This microcosm has fifty permanent inhabitants and a fair number of young people and children making it a vital place. In Dordolla there is an active cultural association, a tavern with kitchen and grocery shop, and a farm that offers "AgriKulturAlpina", alpinefarm tourism. Here work combines innovation and careful integration with the environment: renewing the paths and rebuilding the stone walls, studying and mapping the ancient routes, moving the meadows, clearing the woods, cultivating and breeding, and sharing this knowledge with all those interested. Here you can feel both part of an ancient history with these places and yet connected to the world, this is why it attracts youthful energy creating a "healthy" economy, dispelling stereotypes and a certain self-pity about life in the mountain areas.

i mitici fagioli*



Di varietà ne esistono molte e tutte hanno la loro peculiarità in cucina. Il Friuli può fregiarsi di varietà autoctone di altissima qualità. In questi anni sono state raccolte e registrate più di cento varietà presenti nelle diverse aree della montagna friulana, individuando tre qualità riferibili alla loro origine: tra cui quella della Val Aupa.

*mythical beans

There are many varieties and all have their particular place in the kitchen. Friuli can boast of native bean varieties of the highest quality. In recent years more than a hundred varieties of beans in the various areas of the Friulian mountains have been collected and recorded, identifying three qualities related to their point of origin: including that of Val Aupa.

*a lifetime experience

A visit to a malga, or mountain dairy, is a lifetime experience: the biodiversity of mountain pastures, caring for the grazing cattle, the processing of milk for the production of butter, cheese and ricotta, or cream cheese, in small huts at high altitude, and the meeting between young and old herdsmen. An experience that pervades the flavors and aromas that characterize both environments and products.

un'esperienza di vita*





Una visita a una malga è un'esperienza di vita. La biodiversità degli alpeggi, la cura dei bovini al pascolo, la lavorazione del latte per la produzione del buno, uel formaggio e della ricotta nelle procole strutture in quota, l'incontro con vecchi e giovani malgari. Esperier za he si amini i sapori e ai profumi chi teris cano an i ici ni e prodotti.

Un cibo pregiato

Il cuincîr è un latticino, riconosciuto tra i prodotti agroalimentari tradizionali del Canal r'el Ferro e della Val Canale. Si presenta come i na crema bianca dall'odore pungente. La ricotta del latte vaccino viene condita con sale e pepe e aromatizzata con semi di finocchio selvatico e poi sottoposta a una stagionatura di 45-60 giorni. L'acidificazione della ricotta consente l'ottima conservazione del prodotto.

Tutte le malghe e le aziende della zona lo producevano durante il periodo d'alpeggio e lo conservavano per essere consumato durante il periodo invernale, insieme alla polenta arrosti. o con le patate lesse. Un cibo pregiam arrosti della tavola di Natale. Ora trovarle e una stesoro alla quale v'invitiamo a pa suggerimento: puntate in alto.

*a prized food

Cuincîr is a dairy product, recognized as a conditional food product of the Canal del Ferro and Vai Canale. It looks like a white cream and has a pungent smell. Fresh ricotta cheese from cow's milk is seasoned with calt are pepper and flavored with fennel seeds and then agea for 45-60 days. The acidification of the ricotta allows the excellent preservation of the product.

All malghe and farms in the area produced it during the period of pasture and preserved it for consumption

the period of pasture and preserved it for consumption during the winter with roasted polenta or boiled potatoes. A prized food, once worthy of the Christmas table; now finding it is a treasure hunt in which we invite you to participate, with this tip: look up.

la tradizione*

*traditionally



Di probabile origine Celtica, come lo sono la materia prima utilizzata (le rape) e il metodo di conservazione (un processo fermentativo), il brovadâr è una peculiarità della cucina moggese, in particolare della Val Aupa. La produzione inizia nella tarda estate con la semina delle rape da brovadâr e prosegue con il paziente lavoro di raccolta alle prime gelate. Le rape vengono poi curate, sbollentate e sistemate nella brente, un apposito contenitore di legno con coperchio. Sul fondo e sull'ultimo strato vengono collocate delle foglie di verza e il tutto coperto con dell'acqua salata. Dopo un mese abbondante, avvenuta la fermentazione, le rape diventano brovadâr. Prima dell'uso in cucina, le radici e le foglie vengono tagliate con un pestello, fino a ridurre il tutto in un trito omogeneo. Se da tradizione veniva utilizzato per realizzare una minestra insieme a orzo, fagioli e a pezzi di carne di maiale, oggi il brovadâr viene proposto in diversi abbinamenti che esaltano la varietà della cucina locale. Il legame tra Moggio Udinese e il suo prodotto è stato certificato nel 2015 con l'istituzione della "denominazione comunale".

Probably of Celtic origin, as is the raw material used, turnips, and the method of preservation through fermentation, the brovadâr is a peculiarity of the Moggio Udinese, especially Val Aupa, cuisine. Production begins in late summer with the planting of turnips and continues with the patient work of harvesting at the first frost. Turnips are then treated, blanched and placed in a brente, a special wooden container with lid. Cabbage leaves are placed on the bottom and as the last layer and everything is covered with salt water. After a good month of fermentation, the turnips become brovadâr. Before using in the kitchen, the roots and leaves are washed and cut with a pestle, to reduce everything to a homogenous chopped mixture. Traditionally it was used to make a soup with barley, beans and pieces of pork, today brovadâr comes in different combinations that enhance the variety of local cuisine. The link between Moggio Udinese and this product was certified in 2015 with the establishment of "municipal/local territory designation".

L'incontro con sapori e persone è una forma piacevole per comprendere la complessa relazione che lega i prodotti di questa terra alla conservazione degli ambienti montani e all'opera degli agricoltori e degli allevatori. Così lo spiega con efficacia uno di loro: "Un paesaggio vivo si può ottenere solo con l'agricoltura e l'allevamento, i prati, i pascoli e gli animali sono un simbolo di vita. L'agricoltura contiene anche una componente artistica, la creazione di luoghi belli che per di più ti regalano cibo sano ed energia rinnovabile".

This meeting of flavours with people is an enjoyable way to understand the complex relationship between the products of this land and the conservation of mountain environments to the work of farmers and breeders. As one of them so effectively explained: "A living landscape can only be achieved with agriculture and livestock; meadows, pastures and animals are a symbol of life. Agriculture also contains an artistic component, creating beautiful places that give you moreover healthy food and renewable energy.



3

VAL RESIA

non sarà mai banale will never be trivial







PARTENZA / START: Resiutta – Val Resia SP 42 > Stolvizza > SP42 loc. Rop > Prato di Resia ARRIVO / FINISH: Resiutta



PARTENZA / START: Stolvizza > loc. Coritis > CAI 731 sentiero / path ARRIVO / FINISH: Malga Coot



PARTENZA / START: Stolvizza di Resia percorso circolare / circular route "Ta Lipa Pot" ARRIVO / FINISH: Stolvizza di Resia



MI.CO.TRA e ferrovie dello stato fermate treno / train stop con trasporto bici / railways+bike CARNIA

INDIRIZZI GOLOSI – GOURMET ADDRESSES

- Chinese Denis Az. Agricola
- Di Bernardo Mario Az. Agricola
- Di Lenardo Margherita Az. Agricola
- 45 Di Lenardo Nicola Az. Agricola
- **46** Fassal Az. Agricola
- 4 La Resiana Az. Agricola
- 48 Naše Trave Az. Agricola
- Malga Coot
- **60** Baita Al Taj



una vera caccia al tesoro*

In Val Resia non si va per caso.

Costeggiando il torrente Resia si entra in uno scrigno naturale che sembra protendersi verso il monte Canin. Cuore del Parco Naturale delle Prealpi Giulie, unisce le peculiarità ambientali a quelle etnico-linguistiche e questo mix non può che dar origine a un paniere di prodotti agroalimentari unici. L'aglio, lo strok nella lingua locale, è un presidio Slow Food e sorprende per la raffinatezza del sapore. I fagioli, i prodotti caseari e le loro trasformazioni culinarie sono esperienze che meritano di essere oggetto di una vera caccia al tesoro. Per questo, lasciate la retta via a Resiutta e risalite la valle armati di curiosità per nuove esperienze e attenzione per i particolari: che visitiate i piccoli centri o saliate fino a malga Coot o a sella Carnizza, l'esperienza non sarà mai banale.

*a real treasure hunt

You do not go to Val Resia by chance. Following the Resia stream you enter a natural setting that that seems to stretch out to Mount Canin. The heart of this Park of the Julian Prealps, combines environmental features with ethnic-linguistic ones and such a mix can only give rise to a unique basket of food products. The garlic, strock, is a Slow Food product and its refined taste is surprising. The beans, the dairy products and their culinary variations are experiences that deserve to be the prize of a real treasure hunt. So, why not leave the direct way to Resiutta and head up the valley armed with curiosity ready for new experiences and a myriad of little details: whether you are visiting small towns or hiking to malga Coot or the Carnizza saddle, the experience will never be trivial.





Il borgo Kikej e Coritis

Il paese di Stolvizza si trova arroccato su un ripido pendio roccioso per lasciare libera la piccola piana agricola sottostante il paese, frutto di un'urbanistica popolare che aveva chiara l'importanza dei suoli. Ha avuto la fortuna di essere stato colpito più lievemente dal sisma del 1976, che ha compromesso il patrimonio architettonico della valle. Il borgo Kikei ha mantenuto l'antico tessuto viario ed edilizio ed è piacevole perdersi per i suoi vicoli, fermandosi ogni tanto ad osservare le tipiche case resiane, approfittando per riprendere un po' il fiato. La casa resiana è semplice e funzionale: rettangolare con una struttura di grossi muri in pietra e una copertura il legno a due falde. È dotata di una scala esterna in pietra, che permette di accedere al tipico ballatoio in legno utilizzato per l'essiccazione dei prodotti agricoli, e più in alto di una scaletta in legno per arrivare al sottotetto adibito a fienile. Casa Lettig a Stolvizza, tra gli esempi meglio conservati, dimostra che anche in fatto di architettura i resiani ne sapevano abbastanza. E dopo anni di abbandono, a Coritis, l'ultimo incantevole nucleo della valle ai piedi del Canin, a pochi chilometri da Stolvizza, si stanno ristrutturando le vecchie case, conservando la loro tradizionale tipologia architettonica. Viene voglia di festeggiare con una zitera, il tipico ballo resiano.

The hamlets of Kikei and Coritis

The town of Stolvizza is perched on a steep rocky slope, leaving the small agricultural plain below the town free, and is the result of popular urbanism clearly based on the importance of the soil. It was fortunate enough to be only slightly hit by the earthquake of 1976, which threatened the architectural heritage of the valley. In particular, the hamlet of Kikej has maintained the old road network and construction and it's nice to lose yourself in its narrow streets, stopping occasionally to look at the typical resian houses, also as an excuse to take a breather. The resian home is simple and practical: rectangular with a structure of thick stone walls and a wooden gable roof. It has an external stone staircase that provides access to the typical wooden balcony, which was used for drying agricultural products, and higher up a wooden ladder to reach the roof space used as a hayloft. In Stolvizza, House Lettig is among the best preserved examples of such a house, and shows that even in architectural terms the Resians knew something. Now after years of neglect, in Coritis, the last nucleus of the valley at the foot of Canin, a few kilometers from Stolvizza, a charming place now uninhabited, some owners are renovating the old houses, maintaining the traditional architectural structure. It makes you feel like celebrating with a zitera, the Resian dance.

Il Monte Plauris: un giardino botanico naturale

Con quasi duemila metri, il Monte Plauris è la cima più elevata delle Prealpi Giulie e tra le più affascinanti, sia per la sua maestosità, sia per il suo isolamento, lontano da strade rotabili e centri abitati, sia per i panorami che si possono godere che spaziano sulla pianura friulana fino al mare, sovrastando il Ciampon e il Cuarnan, e verso nord fino a scorgere le cime dei Tauri e delle Caravanche. Ma le peculiari condizioni ambientali ne fanno anche una delle aree più ricche di biodiversità. Lungo i pendii si susseguono molteplici associazioni vegetali che variano d'aspetto con il mutare delle stagioni. Vi è la possibilità di godere del paesaggio e delle sue componenti cromatiche e di scoprire nei prati o sulle rocce autentici rarità botaniche, quali la genziana di Froelich. Anche per questo il versante nord del monte Plauris è inserito nel Parco Naturale delle Prealpi Giulie. Vari sono gli itinerari per risalire il Plauris. Se non ve la sentite di arrivare fino in cima, potete utilizzare come base la località Tugliezzo, raggiungibile dall'abitato di Carnia e, se siete nella stagione dell'alpeggio, fare una tappa al borgo Cuel Lunc, per apprezzarne le produzioni casearie.

Mount Plauris: a natural botanical garden

At almost two thousand metres, Mount Plauris is the highest peak in the Julian Prealps and among the most fascinating, both for its grandeur and for its isolation, away from vehicled roads and populated centres, as well as for the views that you can enjoy ranging over the Friulian plains to the sea, overlooking the Cjampon and Cuarnan, and then north looking to the peaks of the Tauern and Karawanken. But the particular environmental conditions also make it one of the richest areas for biodiversity. Along the slopes multiple plant combinations follow on one from the other, varying with the changing seasons. There you can take the opportunity to enjoy the landscape in all its colours and discover in the meadows or among the rocks real botanical rarities, such as the Froelich gentian. This is also why the northern slope of Mount Plauris is included in the Julian Prealps Park. There are various routes to climb Plauris. If you do not feel like going to the top, you can use the locality Tugliezzo as a basis, accessible from the town of Carnia, and make a leg to the Cuel Lunc hamlet, to enjoy its dairy products, of course if you are in the pasture season.



Info: Parco Naturale Prealpi Giulie Phone + 39 0433 5353 - info@parcoprealpigiulie.it



La sede del Parco si trova a Prato di Resia, in un edificio che costituisce uno splendido balcone panoramico sui Monti Musi e sul Monte Canin che circondano maestosi la vallata.

Fanno parte del Paniere del Parco Naturale delle Prealpi Giulie i seguenti prodotti : Aglio di Resia, Formaggio Montasio di malga, "Brovadâr" di Moggio Udinese, Zucca di Venzone e Fagiolo Fiorina di Lusevera.

In the "Paniere del Parco" you can find Garlic from Resia, Alm Montasio Cheese, "Brovadâr" from Moggio Udinese, Venzone Pumpkin and Fiorina bean from Lusevera.





il delicato fiore*

Un'esperienza è meglio di mille parole per comprendere la biodiversità alimentare. All'aglio associamo il sapore e il profumo intenso, persistente, ad alcuni poco gradito, delle varietà bianche, mentre lo strok, l'aglio di Resia, ha un aroma dolce, gradevolissimo. Ecco cos'è la biodiversità alimentare: poter godere di gusti differenti, anche dalle varietà di una stessa specie, differenziatisi per adattamento al clima e grazie alla sapiente azione di selezione di generazioni di coltivatori. E questa prelibatezza la potete utilizzare a casa per un anno con le tradizionali trecce di "teste", i piccoli bulbi con venature vermiglie dell'aglio di Resia, o nei comodi prodotti trasformati. ma vi suggeriamo di non perdervi gli scapi, formati dal fiore e dal fusto che lo sostiene e che viene tolto in primavera per favorire lo sviluppo del bulbo. Vengono trasformati e si possono apprezzare interi o come creme su semplici crostini o abbinati a formaggi e salumi. Difficile davvero associare l'aglio a un gusto così delicato. Lo strok, coltivato nei piccoli appezzamenti sparsi sul territorio, è sicuramente il frutto della terra più caratteristico ed è riconosciuto come Presidio Slow Food. Ma gli stessi produttori vi potranno far conoscere gli altri doni che l'isolamento geografico della valle ha consentito di f giungere fino ad oggi, in particolare i ben trenta diversi eccapi di fagioli, e anche i tanti frutti spontanei... potrete così (are esperienza della biodiversità interspecifica e dell'im ortanza di salvaguardare ambienti come la Val Resia. Ouesta una buona scuola!

*the delicate flower

Experience is worth more than a thousand words in understanting for the With Garlic, with the white varieties, we associate an intense, per len unwelcome to some, while strok, the Resia garlic, has a sweet, pleasunt and is what food biodiversity is: you can enjoy different tastes, even from variation of same species, varied through adaptation to climate and thanks to the wise activity of generations of farmers. And this delicacy can be used at home for a year with traditional braids "heads", the small bulbs with the vermilion veins of Resia garlic, or in the practical processed products, but we suggest you don't miss the scapi, formed by the flowers and from the stem that supports them and which is removed in the spring to favor the development of the bulb. They are processed and one can appreciate them whole or as a spread on simple bread or paired with cheese and cold cuts. It really is difficult to associate garlic with such a delicate flavour. The strok, grown in small plots scattered around the territory, is certainly the most characteristic fruit of the earth of Val Resia, and recognized as a Slow Food Product. But the same producers can introduce you to other gifts that the geographical isolation of the valley have till now allowed them to produce, especially the good thirty different ecotypes of beans, as well as the many wild fruits... and so you too can experience the interspecific biodiversity and the importance of preserving an environment like Val Resia. There is always something to learn.

calcüne ed è subito festa!*



Ogni valle ha il suo gnocco ripieno, ma quello di Resia è inconfondibile, sia per alcuni ingredienti, sia per la forma a tre punte smussate sugli angoli. Una volta le Calcüne erano il piatto tradizionale della Šmarna Miša (15 agosto - Assunzione) e di Santa Rok (16 agosto - San Rocco): averli nel piatto significava giorno di grande festa. Ora i ristoranti tipici della Val Resia li propongono più spesso, ma la sensazione di grande festa è inalterata. Ovviamente, ne esistono tante versioni, quante le famiglie, ma in tutti i casi non manca mai il mix ardito di foglie di rafano (kren) e uva sultanina, di spinaci selvatici e cannella avvolto da un impasto di patate, servito con burro fuso (e, al qusto, cannella o farina di carrube).

*there's Calcune so let's party!

Each valley has its stuffed dumpling, but that of Resia is unmistakable, both for some of its ingredients, as well as for its shape with three-blunt corners. Once the Calcüne were a Traditional dish of the Šmarna Miša (15 August - The Assumption) and Santa Rok (16 August - Saint Rocco): having them in the pot meant a day of great Celebration. Now the typical restaurants of the Val Resia often offer them, but the feeling of great celebration remains unchanged. Obviously, there are many versions, as many as there are families, but in each case, never without the bold mix of horseradish leaves (kren) and raisins, wild spinach and cinnamon wrapped in mashed potatoes, served with melted butter (and, to taste, cinnamon or carob flour).

Una volta svelata la relazione tra la bellezza di questi luoghi, l'opera degli agricoltori e degli allevatori che ne sono artefici e i prodotti del loro lavoro, vivrete ogni degustazione con nuova sensibilità, fondendo conoscenza e piacere. Fate uno di questi percorsi per farne esperienza. Fatene altri per divenire parte di queste storie.

Once you have developed a relationship with the beauty of these places, the work of the farmers and breeders which are part and parcel of their lives, you will appreciate all the more every flavour with a sense of peace and understanding. Choose one of these paths and experience it. Choose others and become part of these stories.

*festivals of flavours

Ψ

Ferragosto Festa del lampone e del mirtillo Avasinis (Trasaghis) piccoli frutti August bank holiday "Festa del lampone e del mirtillo Avasinis (Trasaghis)" sweet fruits inizio ottobre Festa delle castaqne Montenars piatti tipici locali

beginning of October "Festa delle castagne Montenars" typical local dishes

metà ottobre Festa del formaggio Gemona del Friuli formaggi, frico e prodotti di eccellenza

mid of October "Festa del formaggio Gemona del Friuli" cheeses, frico and quality products

fine ottobre Festa della zucca Venzone Festa Medievale con degustazione piatti tipici locali

end of October "Festa della zucca Venzone" Medieval festival with tastings of local products

novembre-dicembre Purcit in Staiare Artegna prodotti suini e gastronomia locale

November-December "Purcit in Staiare Artegna" produce from local pigs and local gastronomy

4

GEMONESE

con il mezzo che ciascuno predilige with the vehicle of your choice







PARTENZA / START:

Venzone > Alpe Adria ciclovia / bike path > Gemona del Friuli giro dei mulini e delle latterie / mills and dairies tour > SR512 Braulins > Bordano Pioverno ARRIVO / FINISH: Venzone



PARTENZA / START: Gemona del Friuli SR512 Trasaghis > Forgaria nel Friuli ARRIVO / FINISH: Gemona del Friuli



MI.CO.TRA e ferrovie dello stato fermate treno / train stop con trasporto bici / railways+bike GEMONA DEL FRIULI > VENZONE > CARNIA

INDIRIZZI GOLOSI - GOURMET ADDRESSES

- 61 Fabiano Floreani Az. Agricola
- Birra Garlatti Costa
- 63 Gemona latterie Az. Agricola
- Latteria di Moseanda Az. Agricola
- 👪 Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola
- 66 Latteria Turnaria di Campolessi
- Pascolo Bruno Az. Agricola
- 68 Al Tulin Agriturismo
- Malga Confin
- Malga Cuarnan
- **61** Londero Agriturismo
- Bar Caffetteria Al Duomo
- Bar Osteria Stuzzicheria Al Nazionale
- Creperia Le Rendez Vous
- 65 Il Cjanton
- **66** Rivendita Soncin



ianura di montagna*

A sud di Venzone, cittadella racchiusa dalle sue mura trecentesche e dai Monti San Simone e Plauris, si apre la pianura alluvionale che ospita il fiume Tagliamento. Pianura "di montagna", un ossimoro per descrivere la sua continuità fisica e culturale con la cerchia delle Prealpi. E le bovine da sempre hanno goduto degli alpeggi d'estate e dei foraggi del piano d'inverno per alimentare la filiera lattierocasearia che qui ha una delle sue patrie. Negli anni gli allevamenti sono diminuiti e così le latterie, ma ancor oggi Gemona ospita tre caseifici e la più importante festa regionale del formaggio. L'agricoltura più dinamica è quella che guarda al recupero della tradizione con alta professionalità: mele, ortaggi, vino, olio riconquistano spazio e anche il mais e gli altri cereali si nobilitano per dare non granaglie indistinte, ma farine e prodotti da forno dal gusto antico. La limitata altitudine rende il territorio adatto ad escursioni durante tutto l'anno e a voli in parapendio, mentre al variare delle stagioni si alternano le proposte gastronomiche.

*the mountain plain

To the south of Venzone, a citadel enclosed by its fourteenth century walls, and Monti San Simone and Plauris, the flood plain opens up what is home to the river Tagliamento. The "mountain" Plain, is an oxymoron to describe its physical and cultural continuity within the Circle of the Alpine foothills. And the cows have always enjoyed the mountain pastures in summer and the fodder of the plain in winter to feed the dairyhouse chain which has one of its homelands here. Over the years, farms have declined and so have the dairies, but Gemona still has three dairies and the most important cheese festival in the region. The most dynamic agriculture is that which professionally aims at reviving tradition: apples, vegetables, wine and oil are recapturing space as well as corn and other cereals that have been ennobled to give a distinct grain and flour and baked products of bygone days. The low altitude makes the area suitable for excursions throughout the year, even paragliding, and with the changing seasons a variety of deeply-rooted gastronomic culture.

*a secret recipe

Salami and fresh homemade bread, what could be simpler or tastier? Produced from selected lean cuts, to which lard, salt and spices are then added, salami has been produced since ancient times. The ancient Romans knew how to produce sausages from pork, which if cured and salted could be conserved, becoming more flavoursome with time. In all the cellars, where pork was processed every trustworthy "purcitâr" or sausage maker had his own secret recipe to flavour the meat and in every family the taste was similar but never the same, as also the maturing time played an important role in the process. Artegna, with its long tradition of sausage making retransports these flavours each season with its prestigious types of salami.



esco o stagionato*

Il Latteria è un formaggio sicuramente simbolo della produzione lattiero-casearia della zona del gemonese. Qui diverse latterie, tra cui una turnaria, pur avendo radici culturalmente molto antiche, con l'aiuto di tecnologie più moderne, affinando senza stravolgere le più classiche metodiche di preparazione, producono un formaggio naturale e sano che mantiene il gusto della tradizione. Il Latteria è già buono a due mesi, ha pasta elastica ma che si fonde in bocca, dal sapore morbido o più deciso a seconda delle stagioni. Con la stagionatura, la pasta assume un colorito intenso diventando granulosa e friabile con un gusto sapido e gradevolmente piccante. Dai 16 mesi e oltre è definito "stravecchio" ma difficilmente le forme superano i due anni di stagionatura. "Fresco" o "stagionato" assolutamente da assaggiare!

Una ricetta segreta

Salame e pane fresco fatto in casa, cosa c'è di più semplice e più buono? Prodotto con carne scelta, mediamente magra cui si aggiunge lardo sodo e spezie, il salame ha un'origine molto antica. Già gli antichi Romani sapevano produrre con le carni del maiale un prodotto insaccato che, se opportunamente lavorato e salato, si sarebbe conservato acquistando nel tempo aromi e profumi.

In tutte le cantine dove si "faseve su il purcit" (lavorava il maiale) ogni "purcitâr" o norcino di fiducia aveva una ricetta segreta per condire le carni e in ogni famiglia il sapore gli riusciva simile ma non uguale, perché anche la stagionatura aveva un importante ruolo nel processo di maturazione.

Artegna, con la sua lunga tradizione norcina ci racconta e ci fa riassaporare ad ogni stagione i suoi insaccati di pregio.

*young or mature

Dairy cheese is without doubt a symbol of the local dairyhouse production in the greater Gemona area. Various dairies, among them a turnaria or cooperative dairy, not only have ancient roots but also with the aid of modern technology, implimented without effecting the classic production method, produce natural, healthy cheese that maintains all its traditional flavours. The dairycheese is already good after two months, with an elastic texture that melts in the mouth, having a delicate or more decisive flavour depending on the season. On maturing, the cheese by ones intense in colour, more crumbly and , nular with a stronger pleasantly sharper as te. At 16 months and over it is well mat red, but its unusual for the cheese to matere for more than two years. Young or mature a tasting is certainly not to be missed!



*rediscovered bread

Pan di sorc is a sweet, spicy bread with a dark, fragrant crust contrasting with the yellow crumbliness and characteristic Polenta aroma of its centre. The Gemona people would prepare it for festivals, especially at Christmas. Each family would use its own recipe that included a base mixture of 'fifty' corn flour (sorc in the Friulian language) rye, wheat and dried figs, to which some people added nuts, raisins and fennel seeds, highlighting the intense relationship with the regions north of the Alps. Through the memories of the elderly it has become one of the most notable products of Gemona, thanks to a project of the Ecomuseo delle Acque, which has not only recuperated the recipe, but has reactivated the entire chain. Today, small local producers grow fifty corn, wheat and rye, two mills (with stone and cylinders) mill the cereals, some ovens, including one that immediately revived the breadmaking with the traditional leavening of the sourdough and baking in a wood fired oven, produce it and make it available to customers and restaurants all year-round. The bread is protected by sorc which is a collective label and the quality of the product and the quality of the project is recognized by its inclusion in the Slow Food Presidia.

il pane ritrovato*



Il pan di sorc è un pane realizzato con la miscela di tre farine, mais cinquantino (sorc in lingua friulana), frumento e segale, che un tempo si impastava in casa e poi si portava al forno per la cottura. Nel Gemonese, in occasione delle festività natalizie, il pane diventava dolce e speziato, con l'aggiunta di fichi secchi e semi di finocchio selvatico ma anche uvetta, cannella e noci e veniva regalato come dolce ben augurante, secondo una preparazione tradizionale che ricorda lo stollen delle comunità d'oltralpe, frequentate dai fornaciai bujesi e arteniesi a cavallo tra Ottocento e Novecento. Da patrimonio culturale locale ormai vivo solo nei ricordi degli anziani, è divenuto uno dei prodotti più noti del Gemonese grazie a un progetto dell'Ecomuseo delle Acque, che non solo ha recuperato la ricetta, ma ha riattivato l'intera filiera di produzione. Oggi piccoli produttori locali coltivano mais cinquantino, frumento e segale, un mulino effettua la macinazione dei cereali, due forni lo producono e lo rendono disponibile tutto l'anno a clienti e ristoratori (uno di guesti si è impegnato da subito a riproporre il pane con la tradizionale lievitazione con pasta madre e la cottura in forno a legna). Il pan di sorc è tutelato da un marchio collettivo che certifica la bontà del prodotto (un'ostia commestibile sulla crosta ne attesta l'origine) e ha ottenuto da Slow Food il riconoscimento di Presidio. Ulteriori informazioni alla pagina www.pandisorc.it



In the realm of griffons castles

The griffon (Gyps fulvus) is a vulture. with a wingspan of almost 3 meters and a weight of 7-12 kg, living in colonies and, in the Natural Reserve of Cornino lake, of which there is one of dozens of such groups. This would be enough to tell you that the show is guaranteed. The griffon wings are wide and splayed enabling him to exploit the thermal currents for long gliding flights in search of food, patrolling large areas in search of food journeying hundreds of kilometres a day. In the eighties in this area a reintroduction project started reguarding the griffon which was very successful and led to the establishment of the "Natural Reserve Lake Regional Cornino" an area of approximately 500 hectares. In addition to the reserve with its emerald waters, this oasis includes a stretch of the riverbed of the Tagliamento, the last river in the Alps with a free course, wooded areas and meadows and the cliffs of the southern part of the Carnic Alps. The natural setting of indescribable beauty is reason enough to go hiking along the scenic trails of the reserve and from the viewpoints you can admire the many species of animals especially the birds, but it is clear who the protagonist is: the griffon.

Info: Centro Visite della Riserva di Cornino / Visitor Centre of the Reserve of Cornino Phone +39 0427 808526 centrovisite@riservacornino.it

Nel regno dei grifoni

Il grifone (Gyps fulvus) è un avvoltojo, con un'apertura alare di quasi tre metri e un peso di 7-12 kg, che vive in colonie e, nella Riserva naturale del lago di Cornino, ce n'è una di alcune decine di individui. Basterebbe questo per dirvi che lo spettacolo è assicurato. Le ali ampie e sfrangiate gli consentono di sfruttare le correnti termiche per voli planati di perlustrazione di vaste superfici alla ricerca del cibo e per compiere spostamenti di centinaia di chilometri in un giorno. Negli anni Ottanta in quest'area è stato avviato un progetto di reintroduzione del grifone che ha avuto pieno successo e ha portato alla costituzione della "Riserva naturale regionale del lago di Cornino" su una superficie di circa 500 ettari. Oltre al laghetto dalle acque color smeraldo, questa oasi racchiude un tratto dell'alveo del Tagliamento, l'ultimo fiume delle Alpi con un corso libero, aree boscate e prative e le pareti rocciose del lembo meridionale delle Prealpi Carniche. Il contesto naturalistico di ineffabile bellezza è motivo sufficiente per escursioni lungo i percorsi panoramici della riserva, attraverso i punti di osservazione si possono ammirare molte specie animali, in particolare volatili, ma è chiaro che il protagonista è lui, il grifone.

Artegna e Gemona: castelli ritrovati

Oggi possiamo affermare con soddisfazione che il processo di ricostruzione dopo il terremoto del 1976, si è concluso. A quasi quarant'anni di distanza, sono stati recuperati e resi fruibili anche i castelli. A Gemona del Friuli, il ripristino ha ridato alla città uno dei suoi simboli, accanto al Duomo del '300, ma anche uno dei luoghi che era al centro della vita culturale e ricreativa, in particolare con la musica, i balli e il teatro nelle sere d'estate. Diversa la storia del Castello di Artegna, che è di proprietà privata e che ora, grazie al comodato d'uso con il Comune di Artegna, è stato recuperato e reso fruibile alla collettività ed ospita mostre e altre manifestazioni. Conosciuto come il castelletto, per le dimensioni ridotte rispetto a uno più possente a antico che dominava alla sommità del colle, è molto armonioso, ma poco appariscente, quasi si nascondesse appoggiandosi alla cattedrale che ha alle spalle.

Artegna and Gemona: rediscovered castles

Today we can say with satisfaction that the process of reconstruction after the earthquake of 1976, has ended. After almost forty years, castles have been recovered and even made accessible. In Gemona del Friuli, the restoration has given the city back one of its symbols, after that of the 13th century Cathedral, but also a place that was at the centre of cultural life and recreation, especially with music, dance and theater on summer evenings. The history of the Castle of Artegna is very different, now privately owned, and thanks to commodity of use with the City of Artegna, has been restored and made available to the community and hosts exhibitions and other events. Known as the little castle, due to its small size compared to the more powerful and ancient one that once dominated the top of the hill; it is very harmonious, but inconspicuous, almost hidden leaning as it does against the cathedral at its back.



IMMAGINI/PICTURES:

Archivio Fotografico Parco Naturale Prealpi Giulie, Associazione Allevatori del FVG, Ass. Produttori Aglio di Resia, Massimo Cellini, Francesca Comello, Comune di Pontebba, Ulderica Da Pozzo, Ersa (Ennio Pittino e Giordano Chiopris), Denis Filaferro, Viviana Gasparella, Fulvio Genero, Andrea Matiz, Ufficio IAT Gemona. COORDINAMENTO EDITORIALE/EDITORIAL COORDINATION: Roberta Tosolini

CONTRIBUTI/CONTRIBUTIONS: Roberto Chiesa e Daniele Matiz

CARTOGRAFIA/CARTOGRAPHY: Attilio De Rovere
TRADUZIONI/TRASLATED BY: Deborah Davies
GRAFICA E STAMPA/GRAPHIC DESIGN
AND PRINTING: Ellerani 1959 - San Vito al Tagliamento PN