

TERZA EDIZIONE

Percorsi ed esperienze nel territorio

CUSTODI
DELL'AMBIENTE
PERSONE
PRODOTTI
PAESAGGI

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it

Domenica 26 marzo 2017 PASSEGGIANDO CON GLI ALPACA ALLA CACCIA DI UCELUT CIPOLLA ROSA E SEMENTI ANTICHE

Domenica di primavera trascorsa a percorrere antichi tratti di Pedemontana. Oggi con mezzi a motore, un tempo a piedi, con le gerle in spalla per vendere trecce di cipolle rosa insieme a piccoli incarti contenenti sementi. Questo era quello che facevano le donne di Castelnuovo del Friuli per contribuire al mantenimento delle loro famiglie. Questo è un percorso a ritroso nel tempo dell'agricoltura che proponiamo alla ricerca di antiche sementi e rari vitigni... **8** **9** **10**

In collaborazione con Zalpa, Fondazione Slow Food, Azienda Agricola Borgo delle Mele, Azienda Vitivinicola I Vini di Emilio Bulfon e Lis Aganis Ecomuseo delle Dolomiti Friulane

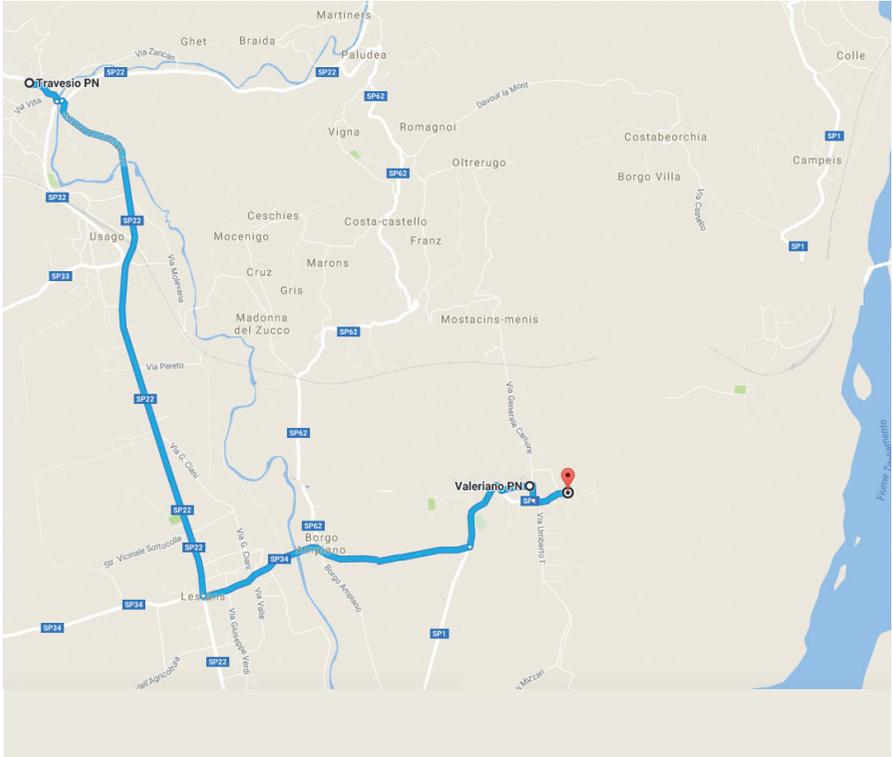
programma

Domenica 26 marzo 2017

PASSEGGIANDO CON GLI ALPACA ALLA CACCIA DI UCELUT CIPOLLA ROSA E SEMENTI ANTICHE

- ore 9.00 Partenza dal **Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone** in via Concordia 7
- ore 10.00 A Travesio per conoscere [Zalpa: zafferano e alpaca](#)
- ore 12.30 Partenza per Valeriano e arrivo all'[Azienda I vini di Emilio Bulfon](#)
- ore 15.00 A Castelnuovo del Friuli per incontrare la realtà de [Le Rivindicules](#)

Rientro previsto dopo le ore 17.00



ALLEVARE ALPACA, LA SFIDA DI DUE GIOVANI

Il lavoro non si trova, Stefano Blarasin ed Edoardo Braidà ne inventano uno. Assieme alle "pecore" andine, simili ai lama, a Castelnovo coltivano zafferano
Messaggero Veneto, 20 ottobre 2015, di **Fabiano Filippin**

CASTELNOVO. Superare la crisi occupazionale creandosi un lavoro. È la sfida che hanno vinto due giovani della pedemontana spilimberghese, avviando un allevamento decisamente inusuale per le nostre latitudini, di alpaca, animali da lana della famiglia dei lama.

Non paghi, vi hanno abbinato una coltivazione di zafferano. Stefano Blarasin, 26 anni, di Castelnovo del Friuli, ed Edoardo Braidà, 22, di Travesio, sono i titolari di Zalpa, un'azienda che alleva le "pecore" andine e coltiva, appunto, la pregiata pianta.

Come vi è venuto in mente di intraprendere una simile avventura?

«In tutta Europa il mercato degli alpaca è in espansione. La loro lana è pregiatissima e anallergica, quindi sempre più richiesta. Dopodiché c'è lo zafferano, che in Friuli è davvero scarso. Abbiamo unito le idee e ci siamo praticamente creati il lavoro a Martiners, una borgata di Castelnovo».

Come procede l'allevamento?

«Abbiamo alcuni capi ben distribuiti tra maschi e femmine. Non è stato facile importarli, ma dopo varie peripezie burocratiche siamo andati in porto la scorsa primavera. La nostra intenzione è di aumentare il numero di esemplari per venderli, per fare anche escursioni stile trekking, sì da coniugare l'aspetto economico alla valorizzazione turistica del territorio».

Com'è strutturata questa attività?

«Stiamo promuovendo delle uscite nella zona di Castelnovo in sella ai nostri animali. Sono iniziative per le famiglie che durano,

di media, due ore: si sale a monte e alla sorgente Tof. A metà cammino è offerto uno spuntino a base di prodotti tipici locali. La nostra intenzione è di espandere i percorsi sino al Piancavallo e alla Val Tramontina».

Vi limiterete agli alpaca?

«A breve proveremo a introdurre nel gruppo dei lama argentini».

E lo zafferano?

«Grazie alla collaborazione con Walter Zamuner di San Quirino stiamo ottenendo un prodotto di qualità. Accanto all'allevamento abbiamo piantato i primi bulbi. Per ora ci siamo limitati a 15 mila piantine. La raccolta avviene in questi giorni e va fatta a mano nel giro di poche ore: in caso contrario i fiori appassiscono e si perde la lavorazione».

Siete attivi anche in internet?

«Certamente. Per pubblicizzare la nostra idea abbiamo creato il sito www.zalpaca.it nel quale è possibile seguire le nostre iniziative e i singoli eventi. Senza dimenticare le potenzialità dei social network con la pagina Zalpa disponibile su Facebook. Speriamo che molti altri giovani seguano il nostro esempio, credendo in ciò che vogliono fare da grandi».

Cos'altro bolle in pentola?

«In questi giorni siamo in Trentino per una gara di lama e alpaca che decreterà il più bell'esemplare d'Europa. Speriamo di vincere, sarebbe un bel colpo. Ma nel cuore abbiamo un unico obiettivo: ingrandire la nostra piccola attività».



LAMA, ZAFFERANO E ANTICHE COLTURE LA SFIDA VINTA DA EDOARDO E STEFANO

A gonfie vele l'attività dell'azienda Zalpa, fondata nel 2015 tra le colline di Martiners a Castelnovo. Tra i nuovi obiettivi la produzione di frutta e ortaggi "dimenticati" e un bed&breakfast a Praforte

Messaggero Veneto, 12 febbraio 2017, di **Erica Rizzetto**

La terra restituisce ciò che le è dato. Nel caso di una piccola realtà come Castelnovo del Friuli, il rapporto tra uomo e natura ha dato a entrambi un'opportunità. Parliamo di quella coltivata e successivamente colta da Stefano Blarasin, 27 anni, di Castelnovo del Friuli, ed Edoardo Braidà, 23 anni, di Travesio, i quali hanno creduto nel territorio come risorsa, puntando su due settori di nicchia: l'allevamento di alpaca e la coltivazione dello zafferano. Così, nel 2015, nasce la società Zalpa - acronimo di zafferano e alpaca - la quale nella borgata Martiners di Castelnovo produce frutti per tutta la pedemontana.

L'inizio dell'avventura. Stefano ed Edoardo hanno esperienze lavorative diverse alle spalle ma, quando la reciproca passione per la terra s'incontra, decidono d'acquisire il titolo d'imprenditore agricolo e fondano con entusiasmo Zalpa.

Nella primavera seguente acquistano una decina di alpaca - mammifero della famiglia dei camelidi, addomesticato e allevato soprattutto per utilizzarne la lana - cui si aggiungono cinque lama. Animali, questi, la cui pregiata fibra è sempre più richiesta in tutta Europa. «Oggi abbiamo 17 capi e sei ettari di pascolo - raccontano - Stiamo per effettuare la nostra prima vendita: due esemplari saranno venduti per attività sullo Zoncolan».

All'allevamento i due intraprendenti giovani accostano la coltivazione di zafferano, commercializzato fresco o utilizzato per produrre pasta, formaggio, riso e biscotti. Grazie alla collaborazio-

ne con Walter Zamuner di San Quirino, in mezzo ettaro di terra mettono a dimora nel primo anno 15 mila bulbi. «Nel 2016 siamo arrivati a 70 mila, si triplicheranno quest'anno - spiegano - Lo scorso anno abbiamo raccolto mezzo chilo di zafferano: quest'anno puntiamo al chilo e mezzo».

Stefano ed Edoardo puntano anche a combattere l'abbandono dei boschi e a promuoverne la cura offrendo, nel contempo, un'opportunità di lavoro sul territorio. È anche per questo che all'allevamento si uniscono la coltivazione, le escursioni con gli alpaca accompagnati a mano e la didattica con i bambini (300 i piccoli ospiti nel 2016).

Le nuove sfide. I due giovani imprenditori hanno in programma nuove iniziative. «Abbiamo circa duecento ulivi a Praforte e stiamo recuperando sementi di un tempo per produrre frutta e ortaggi antichi - evidenziano - Proprio in questi giorni, abbiamo ritrovato delle sementi di aglio antico della Valcosa, grazie ad alcune persone anziane del paese, per noi una vera risorsa».

In programma anche la produzione di cipolla rosa della Valcosa e di melograni. E ancora: «Siamo entrati a far parte del consorzio Uti. Grazie alla collaborazione con Alberto Grizzo dell'Ambito distrettuale, avvieremo un'attività con ragazzi diversamente abili». Non solo. I due vulcanici giovani stanno pensando all'apertura di un bed and breakfast a Praforte.



Il nodo burocrazia. L'attività è nata non senza difficoltà. «Per l'acquisto degli animali ci siamo dovuti confrontare con la burocrazia, non è stato semplice - sottolineano Stefano ed Edoardo - Capire come gestire il tutto inizialmente s'è rivelato complesso: pian piano abbiamo imparato».

«È necessario essere convinti di ciò che si vuole fare: un'idea va portata avanti nonostante le difficoltà, perché queste s'incontrano sempre, qualsiasi cosa si decida di fare, e attraverso di esse è obbligatorio passare» puntualizzano. E aggiungono: «Occorre avere un buon progetto e affrontarlo con serietà. Ci sono molte opportunità di aiuto che spesso non si conoscono: non si deve restare ad aspettarle, ma cercarle e coglierle».

Zalpa è affiliata alla filiera friulana dello zafferano, fa parte dell'associazione Rivindicules di Castelnovo, del consorzio di aziende dell'Uti e dell'organizzazione della malga Valinis con Suan Selenati.

ZALPA

Zalpa è un'impresa agricola basata sull'allevamento di alpaca e la coltivazione dello zafferano in Friuli Venezia Giulia.

Le nostre attività sono:

- vendita alpaca, monte dei nostri stalloni, addestramento degli alpaca per il trekking,
- trekking con i nostri animali in posti caratteristici del nostro territorio,
- vendita prodotti di lana alpaca,
- vendita zafferano di nostra produzione;

Gli alpaca appartengono come i lama alla famiglia dei camelidi del nuovo mondo. Essi, però, sembrano discendere dai vicunjas (vigogna), e sono più piccoli e più leggeri dei lama. Un aspetto particolare permette di distinguere a colpo d'occhio le due specie

tra loro: la forma delle orecchie. Gli alpaca hanno infatti orecchie dritte, i lama hanno orecchie curve, con la punta rivolta all'interno, dette a "banana".

Fin dai tempi degli Incas gli alpaca erano apprezzatissimi per la loro lana pregiata. Solo le famiglie più nobili avevano il permesso di indossare indumenti di lana di alpaca. Quando giunsero gli Spagnoli l'allevamento di alpaca fu soppiantato a favore di quello di pecore, causando quasi la completa scomparsa dei piccoli camelidi. Per fortuna oggi l'alpaca gode nuovamente di grande popolarità, non solo per la sua lana, ma anche nella pet therapy, in quanto questo animale, oltre ad attrarre per il suo aspetto simpatico, è naturalmente curioso e quindi cerca spontaneamente il contatto con l'uomo.

La lana rinomata per la sua leggerezza, la sua setosità, caldissima e anallergica (tanto da poter essere usata anche nell'abbigliamento intimo dei neonati). Nelle sue caratteristiche troviamo una vasta gamma di colori naturali che vanno dal bianco puro al fulvo alla gamma del marrone, al grigio al nero e gli sfumati, infatti sono 22 i colori finora riconosciuti dalle industrie tessili.

Ogni alpaca produce circa 2,5 Kg se femmina e circa 4 Kg se maschio di lana all'anno, la lana del "Cria" (il piccolo di alpaca) è ancora più pregiata per la sua brillantezza e finezza della prima tosatura. La lana di Alpaca è priva di lanolina, non infeltrisce e non dà allergie.



Menù

Degustazione guidata ai vini recuperati da vitigni autoctoni: Sciaglin, Forgiarin, Ucelùt, Piculit Neri_ accompagnati da altre specialità locali come il coniglio della Val Cosa, la Cipolla Rosa presidio Slow Food, le mele antiche, i formaggi caprini.

A cura delle aziende A fil di Tiera, Borgo delle Mele, Bulfon, Capramica.

Un'agricoltura in equilibrio con l'ambiente che ha come principali obiettivi la sovranità alimentare e l'accesso per tutte le comunità a un cibo buono, pulito e giusto.

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus è stata fondata da Slow Food Internazionale e da Slow Food Italia ed è l'organismo operativo per la tutela della biodiversità alimentare.

Attiva in oltre 100 Paesi, la Fondazione coinvolge con i suoi progetti migliaia di piccoli produttori, garantendo loro assistenza tecnica (formazioni, scambi fra produttori...), formazione e comunicazione. Inoltre predispone gli strumenti tecnici dei vari progetti (linee guida, disciplinari, manuali...), approfondisce le tematiche legate a questi progetti (agricoltura sostenibile, latte crudo, piccola pesca, benessere animale, sementi, Ogm, ecc.), divulga temi e attività relative alla biodiversità presso l'associazione attraverso attività di formazione e comunicazione.

I progetti della Fondazione Slow Food sono strumenti per promuovere un modello di agricoltura, basato sulla biodiversità locale, sul rispetto del territorio e della cultura locale.

AZIENDA I VINI DI EMILIO BULFON

Visita alla cantina e al vigneto dell'Azienda Bulfon.

*Antichi vitigni che sembravano scomparsi,
fagocitati dai rovi e dall'incuria degli uomini,
in un territorio storicamente vocato alla viticoltura,
ma che la passione di Emilio Bulfon ha fatto rinascere a nuova vita*

L'azienda si trova nell'area pedemontana della provincia di Pordenone, immersa tra boschi, colline e le rive del fiume Tagliamento, uno dei più antichi corsi d'acqua d'Europa. Si estende con i suoi vigneti nel territorio che comprende i comuni di Castelnovo del Friuli e Pinzano al Tagliamento, su una superficie in parte collinare, costituita da 15,90 ettari di cui 11 coltivati a vigneto esclusivamente di varietà autoctone friulane recuperate.

Si cerca di coniugare le innovazioni tecnologiche in campo enologico con la valorizzazione del territorio: immersa nel verde, dispone di una moderna cantina, un punto vendita, un'ampia sala degustazione con una raccolta etnografica ed offre a chi volesse pernottare e fare una prima colazione anche un alloggio agriturismo, accreditato da Ersu con 5 margherite, articolato in 4 camere e piscina.

Dal 2006 l'azienda, che è stata qualificata dall'Ersa anche come Fattoria Didattica, promuove non solo i vini, ma anche il ricco patrimonio di storia ed arte del territorio. Non a caso il



logo e l'etichetta dei vini, ormai inconfondibile, traggono spunto da un particolare di un affresco di origine medievale, presente nella Chiesa di Santa Maria dei Battuti di Valeriano, raffigurante *L'Ultima Cena*. All'enoturista in visita viene offerta la possibilità di essere accompagnato nei vari vigneti terrazzati dell'azienda e di fare escursioni in bicicletta in collina: per chi ama la natura e si dedica allo sport, vi sono possibilità di escursioni in mountainbike, bici da strada, jogging e trekking nelle vallate circostanti (Val Cosa, Val d'Arzino, Val Tramontina) in direzione del fiume Tagliamento e delle colline boschive di Castelnovo del Friuli, Pinzano al Tagliamento, Forgaria nel Friuli, San Daniele del Friuli e la possibilità di percorrere il sentiero CAI 822 denominato Anello di Pinzano, percorso che ha uno sviluppo di circa 9 chilometri con un dislivello di m. 450.

Ma è anche possibile visitare le chiese locali che conservano importanti opere (affreschi del Pordenone), il castello dei conti Savorgnan, il sacrario austroungarico, il ponte di Pinzano sul Tagliamento e un ambiente naturalistico rimasto sinora fortunatamente incontaminato. Per i conoscitori della storia dell'arte le visite guidate alle chiese locali (Valeriano, Pinzano, Lestans) sono l'ideale per ammirare le numerose opere d'arte presenti, tra le tante: le sculture del Pilacorte, gli affreschi del Pordenone e dell'Amalteo, i dipinti di Giannantonio Guardi e i capolavori del vicino Duomo romanico di Spilimbergo con il Palazzo dipinto del vicino castello degli Spengenberg, distante solo 7 chilometri.

L'azienda vitivinicola è nota in regione per aver riscoperto, recuperato e valorizzato antiche varietà autoctone di vitigni del territorio del Friuli occidentale: Ucelut, Piculit-Neri, Sciaclin, Forgiarin, Cividin, Cjanorie e Cordenossa.

La cantina Bulfon aderisce ormai da decenni al Movimento Tu-

rismo del Vino, è associata al Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave, al sodalizio di produttori EnoPordenone e all'Associazione Donne del Vino (Delegazione Friuli Venezia Giulia). L'azienda è stata qualificata da Ersa anche come Fattoria Didattica e l'Alloggio Agriturismo è stato accreditato dallo stesso Ente con 4 margherite.

BORGO DELLE MELE

La fortuna di conoscere le persone giuste al momento giusto.

Destino.

È per questo che crediamo nel nostro progetto.

Il progetto Borgo delle Mele nasce dal desiderio di far rinascere il borgo Costabeorchia, piccolo paesino silenzioso nella Val d'Arzino, e dalla volontà di creare qualcosa di unico che avvicinasse le persone ai prodotti di alta qualità.

Nel 2008 nasce Matilde, e con lei è stato piantato il primo melo. Quasi trenta, oggi, i chilometri tra un frutteto e l'altro, necessari per creare varietà autoctone di mele la cui qualità si vedesse dalla pianta stessa. Grazie a queste varietà certificate da 20 anni di studi universitari, l'azienda Borgo delle Mele può selezionare le mele da utilizzare in base all'aroma del prodotto finale, un gusto personale, un equilibrio ogni volta da aggiustare, perché la materia prima è ogni volta leggermente diversa nel sapore e nella resa.

I prodotti Borgo delle Mele si rivol-



gono a un pubblico attento e consapevole di ciò che consuma, che predilige le cose genuine e legate alla tradizione, che possiede una grande propensione per il naturale. Il segreto sta nell'uso di prodotti genuini e di prima qualità, nel rispetto della stagionalità dei frutti, nelle procedure di lavorazione rigorosamente a mano, nel rispetto dei tempi naturali della materia prima, nelle procedure non meccaniche che altererebbero il gusto.

È dalla volontà di fare, di imparare e di innovarsi sempre che nasce l'ampia gamma di prodotti a marchio Borgo delle Mele. Vedono così la luce i prodotti a base Mele Antiche Autoctone, Mele, Mele e frutta nonché a base Cipolla di Cavasso e della Val Cosa, presidio SlowFood. Una gamma naturale, di altissima qualità, non trattata, minuziosamente curata, perché siamo i primi fruitori del nostro stesso prodotto.

LE RIVINDICULES

Ci si sposterà poi per incontrare la realtà de Le Rivindicules un'associazione che propone di promuovere e tutelare la biodiversità attraverso il recupero di antiche varietà orticole, di incentivare la pratica, la valorizzazione e lo studio dell'orticoltura e della frutticoltura.

La Val Cosa storicamente è sempre stata luogo particolarmente adatto all'orticoltura, sviluppando quindi nei secoli una moltitu-



dine di varietà di meli, peri, fagioli, radicchi, verze, cipolle, cavoli e molte altre. Verso la fine dell'ottocento, c'era un comune di quasi 4.000 anime, senza un vero centro e composto da tante borgate, disperse sulle colline. In questo comune collinare la vita non era per niente facile: gli uomini dovevano cercare fortuna in terre lontane e il lavoro a casa e nei campi era



tutto sulle spalle delle donne e dei ragazzi restati a casa. Per avere qualche soldo le donne del posto cominciarono a commerciare i prodotti dell'orto nei paesi vicini: partivano all'alba a piedi o in bicicletta, alcune arrivavano fino al mare, stavano fuori anche qualche giorno fino a che non avevano venduto tutto. Negli orti di casa, grazie anche alla posizione soleggiata e riparata dai venti, producevano una gran quantità di ortaggi e frutti prelibati, "civoles, fasoi, radics, verzes, milus, pirus, siespes e ogni ben di diu"... E c'era anche chi produceva e vendeva sementi. Era un lavoro duro ma permetteva di guadagnare qualche lira o di barattare gli ortaggi con farina in modo da tirare avanti. Queste donne per certi versi eroiche erano conosciute come "rivindicules". Come ogni storia che si rispetti ha un inizio e una fine. L'epopea delle rivindicules cominciò a declinare con il boom economico e la nascita della società industriale che portò il benessere anche in queste terre: si prendeva di più a lavorare "sot paron" anche se capitava di lavorare in città lontano dall'orto. Le ultime "rivindicules" resistettero fin quasi prima del



terremoto. Quel comune che contava circa 4.000 abitanti, nel giro di 50 anni si spopolò e rimasero in poco più di 1.000... chi in città, chi in Francia o nelle americhe. Queste donne oltre a diffondere i prodotti del loro orto hanno avuto un ruolo importante nell'introdurre, selezionare e creare delle varietà locali di ortaggi e piante da frutto adattate all'ambiente in cui vivevano. Tutto questo patrimonio di biodiversità, una vera ricchezza in termini genetici, che rischiava di scomparire per sempre, è ora attentamente custodita da alcuni appassionati, che sono riusciti a salvare dall'oblio diverse varietà locali tra cui la cipolla rosa della Val Cosa, ora presidio Slow Food, e la varietà locale di cavolo broccolo friulano a foglia larga. Tutte persone con la stessa passione dell'orto e con la consapevolezza che i sapori di ortaggi e frutti antichi sono l'espressione di un territorio, di una cultura e di una sapienza da tramandare. Per questo ora opera a Castelnuovo del Friuli un'associazione che porta il nome di queste donne tenaci che coltivavano e vendevano i prodotti dell'orto... "Le Rivindicules". Abbiamo scelto questo nome perché vorremo avere la loro stessa fantasia nelle avversità e la stessa saggezza nel coltivare l'orto, nel selezionare e conservare le varietà locali che ci hanno lasciato in eredità, ma anche perché ci piace stare nell'orto e condividere con altri lo straordinario sapore dei prodotti che coltiviamo! A Castelnuovo del Friuli, il positivo esito della mostra regionale "Il gno ort" ha notevolmente consolidato l'associazione Le Rivindicules che,



con l'appoggio del Comune e la collaborazione tecnica dell'Ersa e dell'Istituto agrario di Spilimbergo, sta svolgendo una funzione trainante per la riscoperta e la valorizzazione della tipicità della produzione ortofrutticola dei colli della Pedemontana. «Il nome "Rivindicules" - spiega l'esperto Gregorio Lenarduzzi, aderente al gruppo presieduto da Giannino Cozzi - deriva dalle tenaci donne che in bicicletta, in treno o anche a piedi portavano i sapori- ti frutti degli orti delle colline castellane nei paesi della pianura friulana per venderli. Fra questi stiamo rilanciando in particolare la cipolla rosa della Val Cosa, che si caratterizza per la forma appiattita, per la colorazione rosa-violetto e il sapore delicato non piccante, peculiarità dovute alle caratteristiche di diversi terreni della zona. Il nucleo storico dell'associazione, da poco costituita legalmente, è formato da una quindicina di soci guidati da Giannino Cozzi, ai quali si stanno via via aggiungendo amici e simpatizzanti anche di altri paesi della Val Cosa». Tra gli scopi principali - riferisce Lenarduzzi - c'è la protezione dei terreni della Val Cosa dall'avanzare del bosco con la coltivazione di alberi da frutto e prodotti orticoli». (l.s.)

AZIENDA AGRICOLA A FIL DI TIERE

L'Azienda Agricola condotta con passione e dedizione dal dott. Gregorio Lenarduzzi e dalla sua compagna Francesca, è una piccola azienda agricola a conduzione familiare che da oltre 20 anni e due generazioni, è specializzata nell'allevamento del coniglio bianco della Val Cosa. Negli ultimi anni ha intrapreso il cammino della diversificazione e grazie all'aiuto del progetto Futurbio erbe ha cominciato l'avventura della coltivazione del Kren. Inoltre il Dott. Lenarduzzi Gregorio è uno dei produttori-custodi della Cipolla Rosa della Val Cosa (presidio Slow Food). Si trova sulla

strada che collega Sequals a Lestans, il primo capannone a sx, non si può sbagliare. A breve verranno aperti il macello e lo spaccio aziendale. Tutta la produzione non è volutamente certificata biologica perchè, partendo da solide tradizioni, l'azienda vuole percorrere caparbiamente la strada della fiducia tra produttore e consumatore.

CAPRAMICA

Siamo a Pinzano, sulle colline che si affacciano al Tagliamento, ospitiamo circa 100 capre su una lettiera permanente e in box a stabulazione libera: in questo modo le capre sono libere di muoversi durante il giorno e decidere autonomamente se restare all'interno dell'edificio, o uscire nei paddock esterni. Durante il periodo estivo gli animali vengono fatti pascolare nell'ampio spazio adiacente il caprile. All'interno della stalla, ma in ambienti differenti, si trovano la nursery e la sala mungitura: la nursery è stata allestita con sei nuovi box all'interno del quale i capretti potranno trascorrere in tranquillità i primi giorni dopo la nascita, per poi venire trasferiti in spazi più ampi una volta raggiunta la piena autonomia. Poco distante si trova il caseificio, lo spaccio aziendale e le celle frigorifere. Ospitiamo gite e raduni campestri con degustazione dei nostri prodotti in un ampio piazzale di ghiaia.

La nostra specialità è la "pasta fresca": caprino morbido, anche aromatizzato, utilizzato per decorare tartine, per uno spuntino veloce, per mantecare il risotto o condire la pasta. Troverete sempre caciotta di capra fresca, stagionato latte crudo e stravecchio, molto apprezzata è la ricotta fresca da affioramento e affumicata, ideale per condire un buon piatto di gnocchi di zucca. Ottimi anche i tomini per deliziose insalate di stagionel Quest'anno troverete anche il "frant" di capra: magro e saporito.

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.

Prossimo appuntamento Sabato 22 aprile 2017

**PASSEGGIATA IN BICICLETTA CON GIANCARLO PAULETTO.
UNA CAMPAGNA RICCA DI FASCINO TRA ARTE E LETTERATURA
ATTRAVERSANDO I FIUMI LEMENE, VENCIAREDO,
VERSIOLA E REGHENA.** In collaborazione con Associazione Pro Sesto.

segui ci 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.



CENTRO CULTURALE
CASA A. ZANUSSI
PORDENONE

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo-fvg.it



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

