

Luoghi&Territori 2015

Esplorazioni partecipate nei paesaggi in trasformazione

Il Cibo produce e trasforma i paesaggi

*Lecture del paesaggio agrario del
Friuli Occidentale*



Domenica 12 aprile 2015

Aviano e Budoia l'allevamento pedemontano tra tradizione e modernità

Ritrovo ore 9,00 presso la Latteria di Marsure

Non sempre le attività di produzione del cibo si legano alla tradizione, ma molto spesso sono frutto di progettualità e di invenzione. Per esempio a metà dell'800 nella pedemontana pordenonese si produssero delle trasformazioni sociali ed economiche che determinarono la riduzione sensibile di ovini e caprini e la nascita del moderno allevamento in stalla delle vacche da latte. A seguito di questo nacquero le latterie sociali e turnarie che oggi sembrano un elemento tradizionale. In questi anni tra Aviano e Budoia sono stati introdotti allevamenti di bufali che risultano essere tra i pochi presenti in regione, come pure è stata ripresa la produzione di latticini provenienti dall'allevamento della capra, sempre più richiesti. Nella pedemontana di Aviano e Budoia l'allevamento in stalla è ancora molto presente ma ha cambiato le sue forme. Le aziende agricole specializzate sono esterne agli abitati storici e assumono forme architettoniche nuove, come le pratiche di alimentazione animale. Le latterie sono sostanzialmente cambiate e lontane dai modelli cooperativistici dell'inizio del secolo scorso. La latteria di Budoia diventa bar Bianco con prodotti caseari biologici che vengono dal Cansiglio, contemporaneamente alcuni produttori locali iniziano a trasformare il latte e a commercializzarlo in proprio. Tra tradizione e innovazione cosa sta cambiando nella pedemontana pordenonese?



Percorso

Come arrivare: Conviene raggiungere la pedemontana pordenonese nei pressi Aviano e raggiunta Marsure seguire le indicazioni per la Latteria. Nei pressi della piazzetta, ci sono molti parcheggi.

Tempo di percorrenza: 8 ore

Grado di difficoltà: nessuno.

Motivazioni per la scelta dell'itinerario

Negli ultimi anni lungo la pedemontana pordenonese si stanno consolidando nuove forme di allevamento anche con la ripresa di alcune tradizioni come la transumanza regionale. Ci interessa molto capire se queste nuove pratiche modificheranno nuovamente il paesaggio pedemontano privilegiando il tema dell'allevamento e sfavorendo l'ampliamento di un paesaggio vitivinicolo tipico, per esempio, della pedemontana veneta. L'escursione da poi conto di una serie di nuove invenzioni delle filiere produttive che tengono conto di un più stretto rapporto con i consumatori che si appoggia anche all'uso di nuove forme di informazione e produzione. Come si può facilmente notare dalla descrizione dell'impatto dell'allevamento tradizionale in un tassello/transetto della pedemontana, attuale regime della presenza degli animali nel paesaggio è tutto fuorché storico.

L'assetto del sistema di allevamento nel villaggio di antico regime entrò in crisi all'inizio dell'800 e il dibattito economico e tecnico degli agronomi dell'epoca disegnò nuovi sistemi di produzione agraria entrati in crisi alla metà del '900. Questo nuovo paesaggio dell'agricoltura pedemontana è quindi il terzo disegnato nello spazio di un millennio e per scorgere questi cambiamenti di lungo

periodo ci muoveremo lungo la pedemontana molto lentamente intervistando coloro che stanno contribuendo a disegnare un nuovo aspetto del territorio.

Un po' di Storia del paesaggio agrario: in transetto di Marsure

Un censimento della popolazione animale presente a Marsure nel 1832 ci permette di ricostruire quello che era il carico di animali presenti nel villaggio in un momento relativamente stabile del popolamento. Sappiamo così che il cavallo era ritenuto un animale assolutamente improduttivo, apprezzato solo da quel ceto borghese che non albergava a Marsure. Gli equini non erano popolari nemmeno nelle declinazioni dei muli (solo 8) né in quella degli asini (13).

Gli animali da soma erano presenti solo in sedici famiglie e queste erano per lo più le più ricche e quelle senza dubbio interessate ai collegamenti da garantire con i boschi più alti. Asini e muli potevano essere utili quasi esclusivamente nelle attività di trasporto tra le terre alte e la pedemontana e quindi la loro presenza era funzionale alle pratiche territoriali estensive più che alle attività dei campi. Si trattava di animali da fatica e anche la ripartizione dei bovini rappresentava questa specialità. Le vacche da latte erano pochissime ed erano nell'800 di una razza grigia alpina diffusa in tutta la pedemontana. Il latte vaccino era difficile da trattare e trasformare prima della diffusione dei caseifici moderni con la tecnica della cagliatura a caldo. Le vacche avevano invece il senso di garantire la capacità di produrre carne e animali da lavoro. Le manze potevano essere uccise per produrre carne importante da vendere, mentre erano senza dubbio considerati più importanti i buoi che garantivano con la loro forza le arature. Non a caso le vacche censite a Marsure nel 1832 erano solo trentuno mentre i buoi erano novantanove. Le famiglie più ricche avevano nella stalla una vacca per la riproduzione e quasi sempre due buoi per il tiro dell'aratro. Non tutte le famiglie del paese erano in grado di poter garantire il mantenimento di animali la tiro utili anche per muovere i carri. Tre famiglie ne avevano solo uno e dovevano farselo bastare. Giuseppe Torat ne aveva tre, mentre la famiglia di Angelo Din, composta solo da sette persone ne aveva ben quattro. Angelo vantava anche una delle greggi più importanti del villaggio composta da quarantasei pecore e cinque capre.

Le famiglie nel villaggio erano ottanta. Dieci famiglie superavano le dieci unità ma queste detenevano un numero consistente di animali e si configurano come degli aggregati famigliari. Tutte queste erano dotate di buoi. Viene facile credere che queste fossero le famiglie che contavano sulla maggior quantità di terreni posti in piano e arativi. Ben trentadue famiglie erano prive di bovini e quindi erano dedite a trattare i propri terreni coltivabili con la zappa. Quasi sempre questi nuclei erano composti da 4-6 persone e in alcuni casi, cinque per l'esattezza, non potevano contare nemmeno sugli ovini e vivevano in una profonda indigenza. Possiamo dire che a Marsure le famiglie più ricche si distinguevano per avere un nucleo numeroso di individui che abitavano sotto lo stesso tetto e avevano un consistente dotazione di animali.

Le pecore erano gli animali "grossi" più diffusi con la presenza di 1135 animali, mentre le capre erano solo 116 distribuite tra ventiquattro famiglie. A loro spettava la ricerca del cibo negli spazi più disgraziati del lungo versante montuoso. Il loro numero estremamente contenuto rispetto a quello delle pecore merita però uno specifico appunto. Le pecore erano considerate più preziose perché fornivano anche una pregevole lana che non era un sottoprodotto poco valutato. Le capre

invece erano utilizzate di più per la carne e probabilmente il basso numero di esemplari censiti lasciava fuori i capi che di lì a poco sarebbero stati macellati. Un ragionamento simile credo vada fatto per i trentaquattro maiali censiti nelle corrispondenti famiglie. Evidentemente il censimento si limitava a individuare solo le scrofe tralasciando i maiali che entro l'anno sarebbero stati trasformati in insaccati. Vale però la pena notare come i maiali fossero davvero pochi perché, a differenza dei ruminanti, si nutrivano di cibo che poteva essere mangiato anche dall'uomo. La maggior parte delle famiglie e soprattutto le più povere non se lo potevano permettere e si concentravano sull'allevamento degli ovini. Pecore e capre garantivano alle famiglie meno abbienti latte e carne utilizzando per lo più i pascoli pubblici. Vecchi e bambini potevano essere mandati al pascolo mentre le persone più vigorose potevano concentrarsi sui terreni destinati alla produzione delle scorte per l'inverno.

Gli animali minuti (polli oche e conigli) furono censiti solo per gli esemplari da riproduzione altrimenti non si comprenderebbe come in un villaggio che contava quattromcentocinquanta abitanti gli animali da cortile fossero solo ottocentouno. In realtà il numero degli animali che nel paese vivevano delle magre risorse delle terre alte variava molto all'interno dell'anno e il censimento tende a cogliere più il senso del popolamento animale e umano che il riconoscimento di un valore certo e stabile della pressione degli animali sulle risorse. Quando la terra donava più frutti il patrimonio di animali cresceva fino a subire una drastica riduzione in vista dell'inverno. Nella stagione più fredda si dovevano conservare solo gli animali necessari alla riproduzione per l'anno successivo.

L'analisi delle proprietà degli animali mostra anche molte differenze tra le diverse famiglie dimostrando come nell'800 non ci fossero più all'interno dei paesi delle garanzie egualitarie tra i diversi abitanti con nuclei famigliari poverissimi e quasi privi di animali e altri dotati di greggi importanti e produttive. La famiglia di Giuseppe Lama poteva contare solo su sei pecore nonostante fossero in cinque, mentre quella di Giuseppe Bufonel, composta da quattro individui, poteva contare su due buoi, una mucca per la riproduzione, venti pecore, due capre, un maiale e molti animali da cortile. Le disparità erano sotto gli occhi di tutti e il successo di questo o quel capofamiglia era dettato dalla sua capacità di gestire il patrimonio animale in relazione agli abbondanti pascoli. Solo dieci famiglie erano prive di ovini ed erano quasi tutte indigenti a parte tre che possedevano solo bovini e quindi non erano interessate allo sfruttamento delle grandi praterie inclinate.

Gli animali occupavano regioni agrarie diverse. Bovini e suini si limitavano ai settori più bassi dell'insediamento. I sentieri non erano transitabili nemmeno con le piccole vacche della pedemontana e quello che oggi consideriamo un prodotto tipico, il formaggio di malga, allora non esisteva, come non esistevano le casere intese come piccoli caseifici stagionali.

La permanenza di buoi e vacche in paese, per contro, garantiva abbondante letame per orti e campi, ma per alimentare animali tanto voraci bisognava garantire abbondanti scorte di fieno falciando i settori più bassi della scarpata e i prati della pianura arida. Questi riuscivano a garantire solo uno sfalcio all'anno, ma il terreno poteva essere poi utilizzato per il pascolo autunnale. In ogni caso le case necessitavano di stalle complesse, capaci di contenere in spazi separati bovini, ovini, equini, suini e animali da cortile. Le case più ricche erano dei veri e propri zoo all'interno dei propri alti recinti di pertinenza. D'inverno le greggi dovevano essere portate in paese e al massimo le si poteva

far uscire al pascolo nei settori più bassi della campagna d'Aviano quando non c'era la neve. A novembre si cominciava a ridurre l'esigua popolazione di maiali e di capre in modo da conservare il maggior numero di scorte.

Lo storico rapporto tra popolazione insediata e animali domestici cambiò radicalmente proprio verso la metà del XIX secolo su tutta la pedemontana. La rivoluzione dei gusti alimentari e delle modalità di allevamento che favorivano la produzione del latte vaccino trasformarono le stalle del paese: “nel Distretto di Aviano (composto dei tre Comuni di Aviano, Montereale, San Quirino) si è quello dell'essersi gli animali bovini forse raddoppiati in numero, triplicati in valore in un ventennio (...) La stessa ragione, dice il referente, che produsse l'aumento degli animali bovini, produsse la diminuzione dei lanuti, cioè essere passati gl'incolti in mani private, e quindi sminuito il vago pascolo, con che si accrebbe la massa dei foraggi pegli animali da stalla, e si tolse in gran parte il mezzo d'alimento degli animali pascolanti nella primavera e nell'autunno, perché il pascolo estivo nell'alta Alpe sussiste tuttora: ma come si rese scarso quello delle due ricordate stagioni, si dovette sminuire i lanuti; e non si viene con ciò ad approfittare del pascolo dell'Alpe, se non in parte. E sembra che questi sminuiranno ancora; perché finora, come succede in ogni momento di transizione, si supplisce cogli abusi; abusi che dal tempo e dall'interesse privato verranno tolti in tutto o in parte sensibile” (L'annotatore friulano”, a.1, n.9, 12 febbraio 1853).

L'allevamento in stalla finiva per imporsi rispetto a quello tradizionale del pascolo medievale. In età positivista si trasformava completamente l'economia del villaggio modificando il sistema produttivo del settore più importante dell'agricoltura pedemontana, quello dell'allevamento: “tutti sanno, un animale pascolante consuma o sciupa quattro volte più che alla mangiatoia”. Se fino a quel momento erano stati gli animali, gli ovini come abbiamo evidenziato, a raggiungere le risorse foraggere, da quel momento in poi la situazione cambiò radicalmente. L'uomo doveva ascendere il monte e falciare le sue praterie private, portare a valle il fieno e stivarlo in fienili enormi dai quali si sarebbe attinto per l'alimentazione delle vacche ogni giorno. La privatizzazione delle terre pubbliche avrebbe garantito l'aumento della produzione di fieno ma anche una espansione delle terre arate al di fuori dell'antico limite del villaggio. Gli effetti della propaganda delle cattedre ambulanti di agricoltura cominciava a dare dei risultati. L'abbandono della coltivazione di sorgo e segala a favore di una rotazione colturale che introduceva il frumento alternato all'erba medica dimostrava che gli storici campi potevano essere molto più produttivi: “gli anni nei quali i campi restano senza prodotti di cereali, sono largamente compensati dal maggiore prodotto degli anni successivi allo svegramento, dalla maggiore messa di foraggi, e dalla conseguente maggiore possibilità di alimentare animali, e di averne quindi una maggiore massa di letami”.

L'allevamento dei bozzoli integrava sempre più questa economia legata alle nuove forme dell'allevamento, ma si notava come “il Distretto poi fila più seta, che non produca bozzoli”. Più volte nella rivista della società agraria furono notate le difficoltà dell'allevamento dei bozzoli nel settore pedemontano e questo testimonia la scarsa presenza del gelso capitozzato nella pedemontana pordenonese.

Descrizione dell'itinerario

L'escursione si muoverà per un lungo tratto della pedemontana da Marsure a Budoia attraversando zone agricole ancora pure, ma anche lambendo urbanizzazioni diffuse, o attraversando importanti centri storici come Castello d'Aviano e Santa Lucia. Ci interessa anche notare come in questo momento il valore dei prodotti delle aziende che visiteremo e di quelle transumanti che cercheremo di immaginarci, non stiano minimamente tenendo conto del grande valore economico che il paesaggio, uno dei più belli del Friuli Occidentale, può fornire al prodotto. E' come vendere il Dolcetto senza sfruttare la grande potenza evocativa delle vigne delle Langhe.

Questo è un problema di comunicazione e di attribuzione di valore che attraversa tutta la società friulana nel suo rapporto con il paesaggio.

Dal centro di Marsure, dopo aver intervistato i responsabili della latteria, scenderemo sui bordi dei terrazzi ghiaiosi del paese, provocati dall'erosione del versante, per giungere nel punto dove si incontrano con i depositi fluvio glaciali del Cellina creando una speciale contropendenza dove nel '400 i signori di Maniago realizzarono una importante infrastruttura acqua, la roggia di Aviano. Risaliremo sul bordo di questa leggera increspatura che segna il confine tra due antichi e moderni paesaggi. Qui, seguendo la direttrice della moderna ferrovia abbandonata percorreremo un itinerario che ci permetterà di esplorare visivamente la montagna contro la quale si infrange il mare di ghiaie.

Questo percorso ci permetterà di cogliere i nuovi grandi allevamenti di bovini sparsi nella campagna e contrapposti alla moderna e compatta zona industriale di Aviano.

Ci muoveremo lungo le colline avianesi, fino a Castello per risalire il rilievo attraversando il centro storico per raggiungere poi il Torrente Artugna che attraverseremo in occasione del ponte della strada pedemontana entrando in territorio di Bodoia. Qui ci muoveremo ai bordi dell'insediamento per poi raggiungere il villaggio sgranato lungo un sistema di piccole risorgenze a Santa Lucia.

Qui chi vorrà potrà fermarsi con noi per una semplice cena in un agriturismo che una volta tanto non ha la pretesa di essere un ristorante.

Le esperienze che incontreremo

La latteria di Marsure

La prima latteria sociale in Friuli fu fondata il 19 settembre 1880 a Collina di Forni Avoltri. Nel 1890 le latterie erano novanta per raggiungere il tetto di 652 unità nel 1960. Quella di Marsure, originariamente turnaria, è relativamente recente e risale al 1922, con 150 soci. Prima di allora ciascuno produceva in proprio anche se non sappiamo che tipo di formaggio. La produzione aveva uno scopo prevalentemente familiare e integrava la ridotta dieta proteica delle famiglie della pedemontana. L'allevamento era diffuso in pratica in ogni famiglia mentre oggi i produttori di latte che afferiscono il loro prodotto alla latteria sono rimasti solo tre, ma con un numero consistente di

capi. In modo non diverso l'offerta casearia si è estesa anche attraverso l'invenzione di prodotti e ricette.

E' interessante notare come l'attività di produzione del latte abbia costruito una serie di grandi aziende agricole ai piedi dei terrazzi del paese, lungo l'asse pedemontano dove un tempo non c'erano costruzioni. La deriva dei bovini li ha portati più vicini alle zone agricole deputate a produrre il cibo per loro. Passeremo così a fianco di aziende agricole specializzate nell'allevamento.



Una presenza/assenza: i pastori di Aviano

Un fenomeno che non riusciremo a percepire per la difficoltà di raggiungere le greggi avianesi è quello dell'aumento degli ovini in questo settore della pedemontana. Non riusciremo a vederli perché le pecore si muovono continuamente per il pascolo, ma la loro presenza e la loro espansione si è notata di più negli ultimi anni. Dal 1982 al 2010 le pecore in Friuli VG sono passate da 4189 a 10890. Di queste più di 2000 esemplari sono gestiti da pastori di Aviano, Valentino Frison e Carlo Tassan che vantano due grandi greggi che si muovono su diversi settori alpini, tra il Piancavallo e la Carnia. I percorsi della transumanza hanno un carattere regionale e sono molto diversi quindi dal movimento che gli ovini facevano all'interno dell'orizzonte del villaggio medievale fino alla metà dell'800. Si tratta di una nuova e moderna forma di allevamento ovino del tutto diversa dalla tradizionale, sia per dimensione delle greggi che per la forma aziendale. Questi grandi branchi di pecore nomadi affrontano itinerari antichi che portano animali e pastori dalla pedemontana ai pascoli alti del M. Cavallo contribuendo nuovamente a colonizzare zone altrimenti lasciate alle successioni ecologiche. Hanno quindi, nella loro assenza, un grande significato ecologico e

naturalistico. Il possibile futuro aumento di questi animali permetterà il mantenimento delle antiche praterie artificiali inclinate, ormai conservate bene solo nel tratto di Aviano.



Azienda Agricola San Gregorio di Massimo Cipolat, Castel d'Aviano

Quella di Massimo Cipolat è una azienda giovane e innovativa nel prodotto. Nella pedemontana pordenonese non ci sono mai stati allevamenti specializzati di capre. Alcune famiglie, in età d'antico regime, possedevano alcune capre a fianco delle greggi di pecore per sfruttare i più aridi pascoli pubblici del versante alpino, ma si trattava sempre di pochi animali. Nell'800 una polemica scatenata dai forestali portò alla drastica diminuzione delle capre accusate di aggredire polloni e tronchi dei pochi boschi presenti sul versante. La crisi di legname combustibile veniva attribuita alla voracità di questo animale. Oggi la situazione è del tutto opposta. La capra è quasi scomparsa dagli allevamenti famigliari, mentre il bosco in tutta la pedemontana ha un incontenibile vigore. L'allevamento di Castel d'Aviano è quindi un elemento di innovazione e di costruzione di una nuova filiera produttiva centrata sulla stabulazione fissa degli animali. Le sempre più diffuse intolleranze alimentari rendono questo prodotto interessante per un mercato alimentare nuovo. I prodotti sono latte, caciotta, ricotta, caprino, stracchino, yogurt. L'azienda di Cipolat, come quella di Capramica a Pinzano al Tagliamento, mostra un carattere innovativo trasformando l'allevamento

brado della capra in un allevamento in stabulazione fissa. Questa forse può essere una nuova stagione per questo animale che negli ultimi anni ha quasi dimezzato la sua presenza in regione passando dal 2000 al 2010 da 5.794 esemplari a solo 3285.

L'impresa è nata nel 2009 con cinque capre e si sta trasformando con forme produttive di sempre maggiore successo e filiere alimentari nuove, come quella del gelato, lontano dal mercato di massa e dimostrando come questo tipo di attività ha enormi spazi di diffusione nel momento in cui si trasforma in impresa.

Azienda Agricola Capovilla Michele a Castel d'Aviano



Uno dei pochi filoni dell'allevamento in Friuli V.G. che sta crescendo, almeno secondo il censimento del 2010, è quello dei bufali. La grande richiesta di mozzarella di bufala che ha tenuto alto il prezzo del prodotto ha permesso di avere dei compensi sul latte prodotto superiori a quelli della vacca sottoposta a una durissima concorrenza con i produttori del nord Europa. Per questo motivo in regione sono nati alcuni allevamenti di bufale che hanno stimolato la formazione di una filiera produttiva del tutto nuova e ancora in fase di assestamento. Michele Capovilla è uno dei produttori che hanno aderito a questa invenzione alimentare che è già un successo. Nel 1982 in tutta la regione i bufali erano solo 10, mentre a trent'anni di distanza sono 1449. Nel 2000 erano 569 e questo testimonia la grande velocità di espansione di questo mercato se solo pensiamo che nello stesso periodo i bovini in regione sono diminuiti dell'11,5%. Quello di Capovilla ad Aviasno è uno degli allevamenti più grandi in regione con più di seicento bufale e una produzione trasformata giornalmente di 1.200 litri di latte di bufala al giorno. Recentemente la crisi di Latterie Friulane che garantiva la trasformazione e la commercializzazione di questo prodotto ha messo in crisi la produzione e l'azienda ha cercato di rispondere costruendo una nuova linea di trasformazione presso il caseificio Rodighiero di Valvasone e vendendo parte del proprio latte nel mercato padano.

Capovilla ha reinventato anche il suo sistema aziendale nel tentativo di offrire più prodotti ai consumatori locali attraverso l'apertura di uno spaccio dove si può acquistare latte, yogurt, mozzarella e anche carne di bufala. In questo senso ha tentato anche alcuni esperimenti come quello di stagionare il prodotto realizzando polpette infarinate e affumicate sul modello della pitina di pecora o la produzione di carne secca acquistabile nello spaccio aperto nel 2013.

Agriturismo al Ranch

Visiteremo questo informale agriturismo che condivide con Capovilla il tema dell'allevamento dei bufali. La sola differenza è che qui vengono allevati solo i maschi per la produzione della carne. L'agriturismo si muove prevalentemente sui temi dell'allevamento e al turismo equestre. Qui vengono allevati cavalli e bufali, ma si possono vedere anche i più insoliti yak, i lama e degli strani maiali vietnamiti incrociati con il cinghiale.

Lo zafferano di Dardago

Da pochi anni nella pedemontana pordenonese è presente per la prima volta la coltivazione del *Crocus Savitus* dal quale, utilizzando i pistilli del fiore, si ricava lo zafferano. Recentemente l'introduzione di questa coltura nell'alta pianura pordenonese sta attirando molto interesse anche dal punto di vista dei ristoratori locali che stanno sperimentando nuove contaminazioni con la tradizione alimentare.



I primi produttori si sono uniti nell'Associazione Produttori Zafferano Friulano nel tentativo di promuovere un prodotto del tutto nuovo “lo scopo è quello di promuovere e valorizzare la diffusione di questa spezia sul territorio regionale, nonché l'assicurarsi che gli standard di qualità del prodotto e le tecniche di coltivazione rientrino nei disciplinari dello Zafferano Italiano”.

Da Aviano saliremo a Dardago a vedere il piccolo campo impiantato per il raccolto del prossimo ottobre cercando di immaginarci quale impatto potrebbe avere questa coltivazione nuova sul paesaggio pedemontano.

Andreazza Massimo

Si tratta di una importante azienda agricola specializzata nell'allevamento di bovini che è anche una delle sole quattro in Friuli che fanno la vendita diretta di latte grazie a un distributore automatico. Si tratta di una pratica speciale di distribuzione molto diffusa nelle cascate lombarde, ma quasi sconosciuta in Friuli, dove invece potrebbe diventare una pratica che unisce produttori e consumatori in un patto territoriale.

Azienda agricola R. Andreazza - Fattoria didattica/sociale "Ortogoloso"

A fianco dell'azienda di Massimo Andreazza si trova l'azienda biologica di Roberto Andreazza, l'Ortogoloso. L'azienda agricola con produzione, preparazione e raccolta di prodotti biologici garantisce miele, una piccola produzione di uova, ortaggi, fragole e piante aromatiche attivando canali di vendita al privato. L'azienda è anche fattoria didattica e svolge attività con le scuole della zona.

L'Azienda Agricola Andreazza coltiva 47 ettari di cui 2,5 ad ortaggi. L'impresa ha iniziato la conversione dei fondi ad ortaggi al fine di diventare un'azienda biologica e vende direttamente presso il proprio punto vendita tutta la propria produzione.



Azienda Agricola Antonio Busetti.

La nostra escursione finirà presso l'azienda agricola di Antonio Busetti a Santa Lucia di Budoia. L'azienda è sorta nel 1985 per la frutticoltura, ma ultimamente sta cambiando e nei nuovi locali dal 2012 produce succo di mela, vino e la produzione di insaccati. In questi locali viene svolta anche l'attività di ristorazione.

E' probabile che visto il poco tempo a disposizione e il fatto che non tutte le fattorie citate prevedono visite alla domenica alcuni dei casi selezionati non saranno visitati all'interno.

Per partecipare

La passeggiata si svilupperà lungo stradine campestri e strade asfaltate. Sono sufficienti scarpe da ginnastica o da trek e un abbigliamento "a cipolla". Lascерemo alcune auto a Santa Lucia e provvederemo a riportare gli autisti a Marsure al punto di partenza.

L'escursione prevede una camminata lenta di circa otto ore priva di difficoltà. Chi viene con i figli è pregato di prestare a loro le dovute attenzioni.

Vi raccomandiamo un abbigliamento conforme alla stagione variabile soprattutto in considerazione delle previsioni del tempo.

Per i problemi finanziari dell'associazione, a coloro che partecipano alle escursioni chiediamo un contributo di 3 euro se iscritti a Legambiente, di 5 se non iscritti. Le quote raccolte serviranno a sostenere le spese per i costi organizzativi di tutto il progetto.

Numero massimo di adesioni: trenta con obbligo di prenotazione.

Per informazioni e prenotazioni:

Moreno Baccichet: 043476381, oppure 3408645094, moreno.baccichet@gmail.com

Informazioni aggiornate saranno inserite nel sito dell'associazione: www.legambientefvg.it e www.luoghieterriori.wordpress.com

Il programma della campagna

Organizzata da Legambiente di Pordenone

in collaborazione con Legambiente delle Prealpi Carniche, Associazione Italiana Architettura del paesaggio, Slow Food del pordenonese, Associazione pro ex cimitero ebraico Bosco della Man di ferro, Associazione Italiana Agricoltura Biologica, Comune di Pinzano al Tagliamento, Comune di Budoia, Comune di Tramonti di Sotto, Ecomuseo Lis Aganis,



LEGAMBIENTE



**ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA**



AIAPP
Associazione Italiana
di Architettura del Paesaggio



ASSOCIAZIONE PRO
EX-CIMITERO EBRAICO
BOSCO DELLA MAN DI FERRO



Slow Food[®]
del Pordenonese



Luoghi&Territori

Esplorazioni partecipate nei paesaggi in trasformazione

Il Cibo produce e trasforma i paesaggi

Lecture del paesaggio agrario del Friuli Occidentale

La campagna di ricerca partecipata, dedicata per il 2015/16 al rapporto tra cibo e paesaggio, vuole attivare un osservatorio sulle recenti trasformazioni dei paesaggi agrari della provincia di Pordenone. La produzione di alimenti per la popolazione, insieme alle attività di estrazione e trasformazione, ha sempre influenzato il modo diretto l'idea che l'uomo ha dell'aspetto formale del

territorio. Sul suolo nel tempo si sono succedute numerose forme economiche che hanno di volta in volta interpretato il sostrato geopedologico a volte stravolgendo l'aspetto dei luoghi. Pensiamo per esempio alla pianura arida posta a monte delle risorgive e disboscata nel medioevo per costruire un paesaggio di praterie oggi conservato solo attraverso pochi brandelli di magredi tutelati per legge. Queste zone oggi sono quelle maggiormente infrastrutturate da un punto di vista agricolo, con un disegno colturale che vanta poco più di cinquant'anni. In modo del tutto opposto i grandi pascoli delle Prealpi Carniche, che tra medioevo ed età moderna, permettevano di vendere carne e lana in pianura, oggi stanno diventando delle boscaglie infruttuose.

L'economia, ma anche le mode alimentari, influenza in modo determinante l'evoluzione del paesaggio. Questi cambiamenti sono così lenti che a volte non riusciamo a percepirli, ma percorrere il territorio a piedi ci permetterà di incontrare nuove occasioni di trasformazione e anche qualche occasione di dibattito e critica.

Il cibo da sempre produce paesaggio quindi le scelte di produzione e di modelli di vita influenzano moltissimo le trasformazioni colturali. Cercheremo di approcciare al problema fornendo a noi e a chi ci accompagnerà una lettura diacronica delle trasformazioni paesaggistiche dimostrando che alcuni prodotti che consideriamo storici sono stati inventati poco più di un secolo fa e che anche il concetto di recupero della tradizione a volte propone, nel bene e nel male, dei prodotti molti diversi da quelli originari.

Le campagne producono quello che le città chiedono e oggi che tutto il territorio è di fatto città, soprattutto in contesti densamente abitati come i nostri, la campagna esprime in termini paesaggistici l'idea delle comunità inurbate.

Non è un caso che oggi la campagna bruci cibo per produrre energia che sarà sfruttata nelle fabbriche. Cibo che viene considerato solo come un prodotto che deve lentamente fermentare per produrre gas che sarà trasformato in energia elettrica. In una società complessa come la nostra il rapporto tra cibo e territorio non può che essere complesso e anche in un ambito piccolo come il Friuli Occidentale abbiamo voluto organizzare più di una decina di discussioni peripatetiche su stradine e sentieri per cogliere certezze e dubbi. Lungi da noi l'intenzione di richiedere un passatista recupero della tradizione, il sistema del villaggio medievale autosufficiente non è di certo proponibile, ci limiteremo, invece, ad osservare quello che sta accadendo sul territorio per sollecitare azioni alla politica. Azioni che necessariamente devono muoversi su due fronti paralleli, quello dei produttori e quello dei consumatori. Queste sono due forze che continuamente interagiscono all'interno di un mercato che è sempre più globale, mentre il territorio ha una dimensione locale e micropaesaggistica.

Solo la politica può riuscire a costruire un'idea di futuro che metta in relazione le forze capaci di trasformare l'ambiente delle campagne. Alla politica il compito di promuovere nuovi stili di vita e di consumo come pure di controllare e promuovere le trasformazioni fisiche dei luoghi, in primis attraverso il Programma di Sviluppo Rurale che distribuisce sul territorio gran parte delle risorse dell'Unione Europea.

Il paesaggio non nasce dal caso ed è governato da ideali. Come spiegarsi altrimenti lo sviluppo di molte modalità di produrre cibo nei territori delle frange urbane? Non si tratta di una risposta a uno storico sradicamento del contemporaneo abitare?

Le società sentono sempre di più il significato etico di pratiche sociali di agricoltura e di collaborazione senza per questo rifarsi alle modalità di gestione comunitaria delle risorse agricole in età medievale. Anzi il rapporto “local” con le filiere di consumo responsabile e con l'autoproduzione si inserisce perfettamente in un quadro di consapevolezza che riconosce come la questione dell'alimentazione è un problema globale. Ancora una volta, per noi che proveniamo dall'ambientalismo scientifico degli anni '70 del secolo scorso, il rapporto con i temi del cibo e dell'alimentazione va vissuto alle due scale: “pensare globalmente e agire localmente”. Ma questo pensiero non può essere privo di un approfondimento che tenga conto di una lettura diacronica e storica rispetto alla produzione del cibo nel nostro territorio.

Quasi tutte le cose che oggi consideriamo tradizione alimentare, vedi il formaggio di latteria, fanno fatica a vantare una storia più vecchia di un secolo. All'interno del disegno agrario bassomedievale che ancora oggi organizza i nostri territori si sono affermate e poi sono scomparse molte attività di produzione e trasformazione del cibo. Il disegno territoriale è rimasto lo stesso mentre la cultura agricola si è continuamente trasformata. E' difficile descrivere cosa accadeva e si produceva in un determinato ambito del Friuli Occidentale, ma cercheremo di leggere con voi, a piedi, le trasformazioni degli ultimi 200 anni, quelli meglio documentati. Lo faremo anche incontrando chi oggi sta proponendo nuove tradizioni prossime a venire, mettendo in gioco la propria capacità imprenditoriale e i propri ideali personali.

Certamente, pur essendo un territorio di piccola dimensione, non riusciremo a raccontare la storia di tutti, ma ci dovremo limitare a una selezione di casi collocati lungo itinerari che hanno la capacità di rendere esplicita e comprensibile questa lettura diacronica del rapporto tra la produzione del cibo e il paesaggio.

2015

12 aprile Aviano e Budoia l'allevamento tra tradizione e modernità

Non sempre le attività di produzione del cibo si legano alla tradizione, ma molto spesso sono frutto di progettualità e di invenzione. Per esempio a metà dell'800 nella pedemontana pordenonese si produssero delle trasformazioni sociali ed economiche che provocarono la riduzione sensibile degli ovini e caprini e la nascita del moderno allevamento in stalla delle vacche da latte. A seguito di questo nacquero le latterie sociali e turnarie che oggi sembrano un elemento tradizionale. In questi anni tra Aviano e Budoia sono stati introdotti allevamenti di bufali che risultano essere tra i pochi presenti in regione, come pure è stata ripresa la produzione di latticini provenienti dall'allevamento della capra, sempre più richiesti. Tra tradizione e innovazione cosa sta cambiando nella pedemontana pordenonese?

10 maggio La rinascita culturale di Tramonti

Negli ultimi anni nell'alta Val Meduna si è assistito a una riscoperta identitaria dei luoghi anche attraverso a una ricerca attenta su alcune tradizioni alimentari. La riscoperta della Pitina e del Formaggio del Cit sono esemplari, così come la volontà dell'amministrazione della Villa di Sotto di aprire un forno sociale che produca pane biologico. Attorno alla istituzione del presidio Slow Food

della Pitina sembrano ora nascere delle spontanee iniziative di allevamento della pecora in una zona in cui la storica tradizione dell'allevamento ovino aveva visto subire un secco collasso dell'attività. La riscoperta di un cibo è capace da sola di rilanciare anche un paesaggio corrispondente? Mangiando molta pitina aumentano le praterie artificiali? Camminando il territorio ci chiederemo appunto di queste nuove prospettive.

14 giugno Clauzetto

Gli altipiani ricchi d'acqua di Pradis a partire dal '600 furono fittamente insediati con decine di borghi di piccola dimensione legati per lo più all'allevamento di pecore e capre. Questa presenza fu in qualche modo organizzata anche in relazione alla produzione di prodotti facilmente vendibili in pianura. Tra la fine dell'800 e l'inizio del '900 sorsero le prime latterie sociali che producevano un nuovo formaggio del tipo montasio. Questo cambiò in modo radicale il rapporto con le risorse riducendo il pascolo brado e privilegiando l'allevamento in stalla di vacche che venivano alimentate con foraggio. La crisi di questa economia dopo la seconda guerra mondiale portò a un collasso del sistema economico dell'altipiano. Negli anni '80 e '90 furono tentate delle iniziative di modernizzazione (l'allevamento di ungolati selvatici sul monte Pala, coltivazioni intensive di patate, l'acqua Pradis), senza riuscire ad invertire la crisi delle produzioni alpine. Oggi su questi altipiani la ripresa dell'allevamento e di una nuova forma di attività casearia si percepisce come un elemento di continuità rispetto alla recente tradizione.

5 luglio Le casere del Cansiglio e la resistenza del formaggio di malga

Complice la facile geografia delle terre alte di Caneva e Polcenigo servita dal 1877 da una importante strada diretta al Cansiglio le malghe dell'altipiano hanno avuto una continuità d'uso fino ad oggi. Alcuni anni fa la crisi di questa attività fu contrastata con un progetto di valorizzazione del formaggio di malga e una generale ristrutturazione delle casere pubbliche. Nel complesso delle diverse esperienze produttive legate al settore caseario oggi ci sono esperienze tradizionali e altre più moderne, come quella di una fattoria didattica estiva (Fossa di Sarone). Visiteremo poi Malga Col dei Scios, Malga Costa Cervera, Casera Fossa di Bena, Casera Cercenedo.

20 settembre Caneva: il fico, il vino e gli olivi

Negli ultimi vent'anni i territori della storica "canipa patriarcale" non sono certo diventati il nuovo "Collio" e le trasformazioni territoriali hanno subito fasi alterne di espansione e crisi. Il fitto particellato dei campi ha sempre inibito la costituzione di grandi aziende agricole e dove queste sono state costituite il disegno del suolo è profondamente cambiato. A Caneva è molto facile notare ambienti ben coltivati a fianco di cave di marmorino e a spazi inselvaticiti. Questi accostamenti creano uno stridore paesaggistico impensabile in altri settori del Friuli Venezia Giulia e forse anche l'incapacità di unire il prodotto ai valori positivi del paesaggio anche quando i prodotti sono innovativi e di qualità come quelli del birrifico Valscura di Sarone. Per questo la riscoperta delle coltivazioni di fico, gli impianti moderni di olivo e i vitigni autoctoni sembrano non essere ancora in grado di dare al paesaggio pedemontano un valore superiore a quello della roccia da cava.

11 ottobre Il Sanvitese e le acque

La conservazione e la protezione di una risorsa importante come l'acqua ha prodotto un importante progetto di forestazione attorno alle prese dell'acquedotto di Torrate. In pochi anni quest'ambiente sta cambiando il suo carattere paesaggistico da aree di agricoltura intensiva a una selva planiziale tornando verso un paesaggio tradizionale. Visiteremo poi un ambiente, quello del cimitero degli ebrei, costruito alcune decine di anni fa con un intento di restauro paesaggistico degli ambienti delle olle di risorgiva. Si tratta di un *community garden* gestito da volontari e soggetto a un suo speciale processo evolutivo. Da qui raggiungeremo la settecentesca azienda agricola di Braida Curti un tempo al centro di un sistema di risaie oggi scomparse. Attraverseremo poi un tratto di campagna ancora ben conservata per raggiungere Ramuscello, patria della moderna agricoltura friulana da quando Gherardo Freschi iniziò a stampare l'Amico del Contadino nel 1842.

29 ottobre Da Pinzano al Tagliamento a Travesio attraverso le colline argillose

Le colline argillose della destra Tagliamento in origine erano sfruttate da insediamenti nucleati (Pinzano e Valeriano) posti sui primi depositi ghiaiosi, ma più a monte questo ambiente fu colonizzato con insediamenti lineari e di vertice che si sviluppavano sui crinali più stabili. Insediamenti in equilibrio con condizioni orografiche difficili e oggi difficili da comprendere visto la crisi insediativa e lo spazio conquistato dal bosco.

Nonostante tutto negli ultimi anni in questa zona sono nate delle esperienze molto interessanti che ripristinano e/o reinventano alcune tradizioni locali (la cipolla della Val del Cosa, il recupero di alcuni vitigni autoctoni nuovamente impiantati e delle mele antiche, l'allevamento delle capre) o hanno contribuito ad introdurre nuove pratiche e colture e a trasformare il paesaggio (es. il formaggio caprino e la creazione ex novo di boschetti di piante micronizzate per la produzione del tartufo).

Visiteremo quindi alcuni imprenditori e conosceremo questi esperimenti di nuova agricoltura nel solco della tradizione.

15 novembre Dopo l'industrializzazione della "bassa": Panigai, Pramaggiore e Azzanello

La bassa del Friuli Occidentale è divisa tra Veneto e Friuli Venezia Giulia ma da sempre è caratterizzata nei settori della pianura umida da paesaggi piuttosto omogenei. In questo ambiente in antico c'erano tre piccoli feudi Panigai, Frattina e Salvarolo. Queste zone di antico disegno, e caratterizzate da un insediamento diffuso piuttosto antico, hanno visto consolidarsi alcuni centri con carattere anche industriale (Chions e Pramaggiore) e un sistema di agricoltura intensiva legata alla vigna nei territori più asciutti. Le ampie golene del Fiume e del Sile si contrappongono alle piane strutturate dall'agricoltura del vino di Lison. Eppure in questi ambienti ricchi di contrasto si stanno costruendo anche esperienze evolutive legate a un senso sociale dell'agricoltura.

29 novembre Orti sociali e agricoltura periurbana a Pordenone

Come può cambiare il rapporto tra città e campagna all'interno della diffusione insediativa della periferia di una città industriale come Pordenone? L'agricoltura periurbana sta diventando una importante occasione per ripensare anche la città e il suo rapporto con il cibo. Con una breve camminata cercheremo di toccare alcune esperienze attorno a Pordenone in cui l'agricoltura diventa anche simbolo di una nuova socialità solidale. Orti urbani, community garden, orti sociali sono segnali espliciti di nuove forme di una agricoltura di prossimità che oltre al valore specificamente produttivo valorizza anche un proprio significato simbolico.

2016

marzo Attorno alle colline di Cavasso e Fanna

Il paesaggio di formazione medievale era centrato su un insediamento sparso e sui limitrofi campi intensamente coltivati. Sul versante dei colli terrazzati si trovavano le coltivazioni di pregio e il pascolo alberato, i versanti settentrionali erano coperti di castagneti per integrare i farinacei, ma oggi quest'ordine è ormai quasi irriconoscibile. Nonostante tutto in quest'area sono sorte due azioni di recupero della tradizione agricola piuttosto interessanti, quella per il recupero della produzione delle mele antiche e quella per il rilancio della produzione della cipolla di Cavasso.

aprile I nuovi paesaggi dell'agricoltura industrializzata dell'alta pianura

I paesaggi dell'alta pianura pordenonese vanno considerati tra i più modernizzati dell'intera regione. L'arrivo dell'acqua dopo gli anni '30, ma soprattutto i nuovi sistemi di irrigazione, ha permesso di costruire un ambiente ricco di nuovi disegni di modernità e di imprenditorialità. Le antiche praterie hanno lasciato il posto a vigne e coltivazioni di pregio. Attività impensabili solo mezzo secolo fa. Con questa escursione visiteremo le aree sabbiose di Ovedolo con l'esperienza oggi un poco in crisi della cooperativa di agricoltori della patata, i territori influenzati dalla continua crescita dei vivai di Rauscedo e le campagne della Richinvelda ormai colonizzate da vitigni forestieri, come il prosecco,

aprile Le risorgive e gli allevamenti ittici

A partire dagli anni '60 l'ambito paesaggistico della zona delle risorgive è stato reinterpretato dall'economia per costruire una sorta di distretto produttivo specializzato nell'allevamento industriale della trota. Moltissime aree di risorgiva sono state con il tempo attrezzate con grandi vasche in cemento per l'allevamento di trote provocando anche importanti problemi all'ecosistema delle risorgive. Oggi questa forma di utilizzazione del suolo sembra essere entrata in crisi a causa delle mutate abitudini alimentari che tendono a preferire il pesce allevato in mare. Sono poche le aziende che su questo settore riescono ad essere innovative come l'allevamento di Villanova di San Daniele. Con questa escursione visiteremo gli ambienti un tempo coltivati a prato umido e oggi residuali all'interno della diffusione insediativa costituitasi lungo l'asse stradale della Pontebbana.



Luoghi&Territori è la campagna di Legambiente di Pordenone che si interessa ai luoghi proponendo una originale forma di incontro che privilegia gli ambienti e la loro lettura dall'interno. Il laboratorio si sposta durante tutto l'anno nelle diverse regioni del Friuli V.G. per indagare il valore o il dissesto dei paesaggi e proponendo conversazioni e dibattiti da "dentro" i luoghi.

La carovana di Legambiente inizia ad aprile e smette la sua attività a novembre permettendo ai cittadini di collaborare a un processo di conoscenza e di elaborazione di idee che poi saranno rese esplicite dalle ufficiali prese di posizioni dell'associazione. L'esperienza, infatti, sviluppa il concetto che solo la frequentazione dello spazio fisico e la conoscenza diretta dei fenomeni che su questo si sono prodotti nel tempo può condurci a una completa lettura dei luoghi. Le scarpe, usate non in termini personali ed edonistici, creano l'occasione per ragionare sulle trasformazioni territoriali confrontandosi direttamente con il modo di sentire delle comunità locali.

La nostra scala di approccio al territorio sarà quella del dettaglio. Gli ambienti verranno letti come dei "microcosmi" nel tentativo di impedire che una visione territoriale, per così dire, "dall'alto" finisca per collocare in categorie omologanti le specificità dei territori più minute.

Noi proponiamo una valorizzazione della presa di coscienza che le comunità locali dovrebbero avere, e a volte hanno, del loro territorio, invertendo i flussi informativi che attraversano la piramide dell'amministrazione pubblica. Proponiamo, infatti, un'attenzione agli ambienti culturali che dai comuni, attraverso le provincie, arrivi alla regione (dal locale al globale) garantendo una tutela minuta e di dettaglio all'interno di un quadro politico e normativo a scala regionale.

Secondo noi paesaggi, beni culturali, siti archeologici, biotopi, riserve comunali, potrebbero essere cartografati con puntualità all'interno di un processo di pianificazione che deve coinvolgere la comunità locale rendendola protagonista e attore principale di questa specifica politica territoriale.

La campagna

Rispetto al contesto culturale, normativo ed operativo, a livello nazionale e nella realtà regionale, si è ritenuto importante che un'associazione come la nostra si attivi con le forze di cui dispone per riproporre l'attenzione sui temi del paesaggio e del governo del territorio in questa regione.

Il modo scelto è quello più diretto e concreto possibile: entrare “dentro il paesaggio”, iniziare cioè un’ esplorazione dei numerosi e diversi luoghi del nostro territorio per riconoscerne e apprezzarne le singolarità, i valori ed anche le problematicità.

Si tratta in sostanza di una serie di escursioni in luoghi noti e meno noti, da percorrere e guardare comunque in modo nuovo, condividendo sensibilità e attenzioni diverse, saperi esperti ed esperienze comuni. Visiteremo paesaggi naturali e costruiti, densi di storia o contemporanei, luoghi del quotidiano e spazi inusuali. Cercheremo di riconoscere e interpretare i segni della terra e quelli della fatica dell’uomo, le armonie e le dissonanze del paesaggio e ciò che esse significano.

L’iniziativa, oltre al valore immediato rappresentato dalle escursioni, si propone come obiettivo quello di costruire un sistema di conoscenze e di esperienze il più possibile organico e, per certi versi, originale. Questo potrà essere pubblicizzato e diffuso come contributo dell’associazione ad una nuova consapevolezza da parte della comunità e delle istituzioni dei valori e dei problemi del nostro territorio.

Proprio quest’opera di sensibilizzazione e di condivisione di conoscenza rappresenta la sostanza della campagna. Solo da una rinnovata e diffusa coscienza dell’importanza e del significato del nostro patrimonio territoriale può prendere forma e vigore una domanda sociale di norme e politiche attive di tutela alla quale chi governa la nostra regione dovrà dare adeguata risposta.

Per ogni necessità il giorno dell'escursione contattare Moreno 340 8645094

ISTRUZIONI PER L'USO

Il nostro obiettivo primario è quello di muovere l'interesse della stampa e della comunità locale e regionale verso il problema della tutela dei luoghi. Durante il percorso vedremo di incontrare amministratori, popolazione e studiosi con i quali dialogare promuovendo il recupero culturale e ambientale del territorio e delle sue forme.

Questa iniziativa ha lo scopo di introdurre chi ci seguirà alla lettura e alla frequentazione di alcuni luoghi del Friuli che riteniamo possano essere percepiti solo se si è “dentro”.

Cosa portarsi al seguito

Per motivi logistici ogni partecipante dovrà avere uno zaino per l'escursione nel quale vi consigliamo di inserire una mantella impermeabile o K-way, una borraccia per l'acqua, maglione, ed un eventuale cambio di biancheria.

E' evidente che daremo seguito all'escursione solo se ci sarà il bel tempo.

Difficoltà

L'itinerario è adatto a tutti anche se è relativamente lungo e ricco di pause. Anche per questo si presta anche ai bambini, l'obiettivo non è quello di stabilire dei record di velocità, ma quello di “esplorare” insieme la zona attraversata.

Molto tempo sarà dedicato all'osservazione dei luoghi.

La tessera di Legambiente

Per partecipare all'iniziativa non è obbligatorio essere iscritti a Legambiente seppure, per i nostri interessi generali, questa adesione sia caldeggiata.

Coloro che infatti sono soci di Legambiente sono coperti da assicurazione sia nel caso procurino un danno a terzi, sia in caso di infortunio.

Non sono assicurati i “non Soci” che partecipano alle iniziative e che dovessero infortunarsi, lo sono solo se la responsabilità del loro danno è riconducibile al Circolo o ad un Socio del Circolo stesso.

Partenza e ritrovo

Chi vuole partecipare all'iniziativa deve presentarsi al punto di ritrovo scritto nel programma. Alla fine dell'escursione riaccompagneremo gli autisti a riprendere le auto lasciate al punto di partenza.

Vettovagliamento

Il pranzo di norma sarà frugale e al sacco. Dove precisato ci sarà la possibilità di accedere a forme di ospitalità locale di qualità fruendo di locali e ristoranti dotati di un particolare valore aggiunto.

Ogni partecipante penserà a sé, ma se qualcuno porta vino e dolci anche per gli altri sarà particolarmente apprezzato.

Modalità di partecipazione

Preferibilmente siete pregati di dare la vostra adesione preventiva agli indirizzi di posta elettronica o al telefono. Chi avrà prenotato avrà la precedenza. Se, a insindacabile giudizio degli organizzatori, ci fossero troppe adesioni all'iniziativa si riterranno valide le prenotazioni arrivate per prime.

Lo spirito di collaborazione

L'esperienza escursionistica di Legambiente ci ha insegnato che questo tipo di iniziative funziona se c'è all'interno del gruppo qualcuno che si assume l'onere di gestire: soste, pausa pranzo, tempi, eventuali variazioni dell'itinerario e quant'altro. Chi aderisce all'escursione deve essere in grado di rispettare i tempi e le modalità di visita che saranno di volta in volta esposti dall'organizzazione.

Soprattutto ricordatevi che questa è una iniziativa di volontariato che ha il fine di proporre all'attenzione regionale una questione culturale di grande importanza: la richiesta di un progetto di valorizzazione e pianificazione dei paesaggi naturali e culturali friulani.

Aderendo all'iniziativa ci darete una mano a far arrivare questo messaggio direttamente in Regione, quindi non aspettatevi un'escursione preconfezionata.

NON SIAMO UN'AGENZIA TURISTICA!

Chi vuole partecipare a questa iniziativa deve essere motivato e deve avere voglia di collaborare.