

Luoghi&Territori 2015

Esplorazioni partecipate nei paesaggi in trasformazione

Il Cibo produce e trasforma i paesaggi

*Lecture del paesaggio agrario del
Friuli Occidentale*



Domenica 10 maggio 2015

La rinascita culturale di Tramonti passa per il cibo?

Ritrovo ore 9,30 presso la Piazza del municipio di Tramonti di Sopra



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.



Percorso

Come arrivare: Chi arriva da sud conviene che segua la Cimpello-Sequals per poi prendere per Meduno ed entrare in Valle. Gli altri seguano la pedemontana fino a Meduno percorrendo tutta la Val Meduna.

Tempo di percorrenza: 8 ore

Grado di difficoltà: nessuno.

Motivazioni per la scelta dell'itinerario

Tramonti a partire dal '500 subì una enorme espansione demografica e insediativa. Tutte le valli minori furono colonizzate costruendo sentieri, stalle e poi case stabilmente abitate. In pratica si verificò un aumento di animali e di uomini che è l'esatto opposto di quello che è accaduto negli ultimi settanta anni in vallata. Tramonti ha raggiunto i valori di popolamenti che c'erano nel medioevo e lentamente ha iniziato a subire un fenomeno di ricambio sia generazionale che di nuove famiglie immigrate in valle. Proprio nel momento in cui la crisi demografica ha reso più debole la vallata si sono osservati i primi segni di resilienza. La riscoperta di alcuni cibi tradizionali è diventata il collante tra nuovi e vecchi abitanti solo quindici anni fa.

Il grande lavoro partito dalla Proloco di Tramonti di Sopra e dal suo ispiratore Alido Rugo ha preso mano a mano vita attraverso un processo di valorizzazione e di coinvolgimento di operatori. Se è vero che il vecchio laboratorio di Mattia Trivelli è chiuso da alcuni anni, altri in valle hanno ripreso in mano questa tradizione alimentare e molto si è fatto all'interno delle famiglie. Rispetto a

trent'anni fa la Pitina in valle è più diffusa e una serie di piccoli produttori la confezionano anche al di fuori del disciplinare del consorzio.

Un po' di Storia del paesaggio agrario: Agricoltura e allevamento in vallata

In Val Meduna si sono susseguiti due opposti sistemi di organizzazione geografica dell'insediamento rurale. Il primo, quello medievale, prevedeva un evidente accentramento delle residenze all'interno dei tre centri abitati posti nel fondovalle. In seguito, a partire dalla seconda metà del '600, s'impose un modello di insediamento sparso, segnato da un gran numero di piccole borgate e case isolate.

Tra il XVII e XVIII secolo, un fenomeno di profonda antropizzazione coinvolse tutta l'area di Tramonti. L'aver eluso il controllo politico sulla crescita demografica, mettendo in crisi il sistema delle risorse, condusse questa comunità e la sua valle alle soglie di un vero e proprio disastro ecologico. Sottoposta a un costante aumento demografico la montagna fu spogliata quasi per intero dei suoi boschi, frane e smottamenti erano all'ordine del giorno, ogni luogo sfruttabile fu colonizzato con un insediamento permanente o temporaneo. Anche i canali più isolati, che in un primo momento erano serviti come valvola di sfogo al processo di incremento demografico, iniziarono a soffrire il sovrappopolamento. Il ricorso all'emigrazione temporanea fu necessario per garantire un'economia di sussistenza alle fasce sociali più umili, pur non riuscendo con la stessa a porre rimedio ai maggiori squilibri rilevati nella gestione delle risorse della vallata.

Dalla seconda metà del XVII secolo l'esplosione dell'insediamento permanente, al di fuori delle ville originarie, provocò in Val Meduna uno squilibrio nel rapporto popolazione-risorse a sfavore di queste ultime. Al contrario in Carnia il XVII sec. si presentò come un secolo di stabilità demografica.

Per gli antropologi una popolazione alpina raggiunge il successo quando riesce ad adattare la propria consistenza all'entità delle risorse ambientali ad essa soggette. Da questo punto di vista la Val Meduna si è scontrata nel tempo con un drammatico insuccesso, frutto di un aumento costante, ma non correlato, dei due parametri. Il principio omeostatico presuppone che a ogni variazione di un fattore, l'equilibrio venga subito ripristinato attraverso un automatico registro degli altri fattori, o mediante la restaurazione della situazione originaria. A ogni aumento della popolazione deve quindi corrispondere un aumento di risorse, ma se il territorio non è in grado di soddisfare le nuove esigenze l'espansione demografica rientrerà ai valori originari, oppure quella popolazione dovrà importare risorse dall'esterno aprendo sempre di più il suo sistema economico.

Ancora nell'800 il Bassi, descrivendo l'attraversamento di passo Rest, notava come a differenza "della rigogliosa vegetazione che copre per la maggior parte i monti della Carnia, tutto è deserto e squallore nella valle del Meduna. Ed invano si gira lo sguardo per trovare di posarlo su qualche ameno poggio tutto a prati, o a pascoli o a boschi, invano; tutto è dirupi nudi, tutto è frana. L'infinita ingordigia di quegli abitanti ha spogliato completamente quelle povere montagne, già ricche di boschi".

Il Bassi, nella sua guida alpinistica ai monti friulani, contrappose il mito della verde Carnia all'immagine dei dirupi tramontini e, se è vero che la struttura geologica delle due regioni montuose è profondamente diversa, è pur vero che in Val Meduna, come in alcune zone un tempo sottoposte alla giurisdizione dei Savorgnan (Castelnovo e Clauzetto), l'uso del territorio e le strategie di insediamento avevano assunto connotati originali e tesi a uno sfruttamento profondo del territorio.

Nel Novecento la Val Meduna, più che altre zone della regione montuosa friulana, ha subito un forte regresso dei quadri antropogeografici. Decine di abitati "fossili" costellano le sue vallate

ormai abbandonate all'evoluzione post-culturale. I pochi nuclei ancora popolati sono diventati luoghi di residenza per una popolazione per lo più anziana e poco interessata allo sfruttamento del territorio e alla trasformazione economica del paesaggio alpino.

La crisi della montagna friulana, e di questo suo settore in particolare, negli ultimi decenni ha prodotto non pochi luoghi comuni. Il più diffuso è quello che vede nello spopolamento e nell'abbandono della montagna una forma di "degrado del paesaggio e dell'ambiente" .

Cosa era accaduto?

Durante il medioevo gli animali per gran parte dell'anno risiedevano all'interno delle tre ville storiche e gli stavoli esterni ai paesi erano rari.

I pochi censiti, più che caratterizzarsi come una forma di insediamento di mezza quota e di mezza stagione, erano stati costruiti per attrezzare i pascoli più lontani, ma posti su pianori a quote modeste: Barbeadis (547 m.), Palcoda (628 m.), Campone (436 m.) e Clez (367 m.). Erano quindi punti di un sistema radiale di organizzazione delle risorse ben diverso da quello che seguiva l'evolversi dei limiti vegetazionali lungo uno schema altitudinale.

La ricerca di nuove risorse non produsse un paesaggio di prati e stalle poste lungo i sentieri che portavano ai pascoli alti della Val Meduna, ma si diluì lungo i canali secondari. La distanza degli insediamenti temporanei da quelli permanenti era quasi sempre percorribile in giornata lungo sentieri caratterizzati da scarsi dislivelli.

Durante questa prima fase di colonizzazione furono trascurati i pascoli alti per ricavare spazi per l'economia dell'allevamento all'interno di limiti vegetazionali propri del bosco. Non esistendo ancora un mercato dei prodotti boschivi la comunità di vallata rinunciò alle foreste nella prospettiva di espandere un'attività più remunerativa, quella dell'allevamento. I vasti disboscamenti medievali, ottenuti con l'uso del fuoco, dovettero creare qualche problema se già nel XIV si resero necessari i primi provvedimenti per tutelare i boschi che si trovavano più vicini alle zone colonizzate dagli insediamenti temporanei.

Nel '400 il Vescovo di Concordia si vide costretto a multare chiunque volesse "disbuscare, vel in Prata aliquid reducirere, vel in proprios usus asserire, vel convertere aliquam partem comugnae"¹. Di tenore simile fu la sentenza di Lionello Chierogato del 20 agosto 1500 che oltre a impedire i tagli boschivi vietò di costruire "Stabuleria sine expressa licentia nostra" sui monti che dividono Meduno da Tramonti².

Se per gli insediamenti pastorali più antichi ci mancano informazioni attestanti la loro origine, per la maggior parte degli stavoli di fondazione cinquecentesca abbiamo la possibilità di ricostruire il clima economico e politico che ne decretò la nascita.

Nel Cinquecento l'attività di disboscamento e costruzione di nuovi pascoli proseguiva alacramente seppure solo in pochi casi le terre nuove fossero state attrezzate con fabbricati. Solo le famiglie più dotate di liquidità potevano permettersi la costruzione degli edifici utili all'attività pastorale. Gli Urbani, per esempio, nella Villa di Sopra erano annoverati tra gli abbienti e potevano vantare tra i loro beni, sopra la Celestia, un prato "cum stabulo uno novo cooperto scandulis, et posito in medio ipsius prati"³. Stavolo e prati erano legati tra loro anche in caso di vendita: "unum stabulum cum pratis ei spectantibus"⁴.

Com'era logico attendersi, lo spoglio dei documenti cinquecenteschi ha rilevato la grande dinamicità dimostrata dalle famiglie più ricche nel processo di costruzione dei pascoli privati. Una classe sociale di imprenditori stava emergendo dall'omogeneo tessuto economico della vallata, con una strategia tesa a possedere e affittare "stabulorum, et bonorum extra villam, et tabellam"⁵. Il redditizio commercio delle tele di lana grigia di Tramonti poteva svilupparsi solo con l'espansione

del pascolo e l'aumento di offerta di materia prima. A tal fine le principali famiglie di investitori affittavano agli allevatori animali e stavoli esterni al villaggio, spesso con un unico atto notarile, prevedendo, in alcuni casi, un canone in lana e panni.

La lana alimentava un'attività tessile di carattere familiare apprezzata sui mercati di pianura, ma era anche un bene prezioso per baratti da concludersi in valle. Le stoffe di panno grigio di Tramonti, in mancanza di liquidità di danaro, potevano servire per fare acquisti importanti. Per esempio, Pellegrino da Prato nell'acquistare la casa di Giuseppe Maddalena, stimata del valore di sessanta ducati, ne versò undici sotto forma di "pannos duos laneos, quos telas ipsi vocant, exorsos, ut contextos lana ovina Intermonti lota, simplici, et pura".

La colonizzazione degli allevatori era incentivata anche dai guadagni ricavabili dalla vendita di un altro prodotto, il formaggio, "casei salsi", che veniva venduto ad alcuni mercanti di pianura, in particolare ai Cisternini e ai Monaco di Spilimbergo. Le famiglie tramontine più ricche, in contatto con questi "grossisti", si erano organizzate costituendo vere e proprie mandrie che affittavano alle famiglie di allevatori in cambio di formaggio salato.

Gli allevatori pascolavano le greggi e fabbricavano i prodotti caseari, mentre le donne erano attive nella preparazione della lana e nella produzione del panno. L'attività dell'agricoltura era tenuta in scarsa considerazione e le derrate alimentari venivano garantite dall'importazione di granaglie.

Grazie alla considerazione che godevano i prodotti tramontini gli allevatori potevano permettersi uno scambio vantaggioso, cereali in cambio di panno e formaggio. Questo sistema economico aperto poteva però entrare in crisi nei periodi di carestia per l'alto costo del frumento o a causa di qualche manovra speculativa. In quell'occasione gli allevatori economicamente più deboli correvano il rischio di "fallire" perché il loro indebitamento in prodotti alimentari superava il ricavato del lavoro pastorale e artigianale. Per esempio, nel 1576 Leonardo Colle dopo essere stato costretto a vendere le sue proprietà, "eius bona dilapidarentur", non era ancora in grado di onorare un debito contratto con Battista Bellati commerciante di Portobuffolè "pro equo pilei rubei".

Nella maggior parte dei casi l'approvvigionamento alimentare necessario alla valle veniva garantito dall'azione di alcune famiglie intermediarie con i mercanti della pianura o di Venezia. Nel 1586, Giovanni Fritium di Flambro garantiva i prodotti alimentari ai Mazzari, ai Mincelli, ai Fracassi e ai Durati. Nella maggioranza dei casi, però, erano gli imprenditori spilimberghesi i più impegnati nell'assorbire la produzione di panno di lana e formaggio e pece fornendo un controvalore in alimenti. I Monaco e i Cisternini, le famiglie notabili delle tre ville di Tramonti e i commercianti di Meduno sostennero la prima colonizzazione degli allevatori fornendo loro quei prodotti agricoli che non avevano più il tempo di coltivare. In questo modo aprirono il mercato veneziano ai prodotti tramontini già noti per la modesta attività di vendita esercitata da coloro che d'inverno abbandonavano la vallata per cercare un lavoro temporaneo nel porto veneziano.

Tra questi alcuni, stabilitisi definitivamente nella capitale lagunare, iniziarono una propria attività di commercio con i paesi di origine garantendo direttamente l'interesse di certo patriziato veneziano per le risorse della montagna friulana.

Il successo dell'apertura del sistema economico della valle ai mercati della repubblica veneziana consolidò le trasformazioni territoriali iniziate in età basso-medievale.

I resoconti dei sopralluoghi condotti da Francesco Rota in Val Meduna per la sua "Statistica Agraria", mostrano con estrema chiarezza come nel XVIII secolo fosse stato profondamente compromesso il rapporto tra popolazione e risorse. L'agricoltura era insufficiente e non era possibile ampliare la produzione del frumento "al cui bando totale ne è contribuito una reiterata funesta esperienza".

Durante il secolo precedente in Val Meduna si era tentata l'introduzione della vite, ma lo scarso soleggiamento della valle, e il rigido clima invernale, avevano sconsigliato questa delicata coltura.

Tra le coltivazioni troneggiava il resistente sorgo turco e i consueti ortaggi. Nei pochi terreni coltivati non si compivano rotazioni se non con la canapa e con un avvicendamento ogni sei anni.

La possibilità di aumentare le coltivazioni era qui, come altrove, delusa da una geografia tormentata delle regioni agrarie. Solo sui terrazzi alluvionali si sarebbero potute introdurre tecniche moderne di aratura, ma gli insediamenti storici erano poco popolati e non ci sarebbe stato interesse nell'aumentare l'autoconsumo di prodotti agricoli. Presso i piccoli borghi invece "non sonovi Buoi, perché all'Aratro non è adatto il terreno". La coltivazione si faceva con "zappe, vanghe, e zapponi (...). Le produzioni agrarie sono peraltro scarse nel Paese, che manca di Terreni seminati, ed anco di Animali in riguardo alla popolazione".

I toni della descrizione prodotta dal Rota non lasciano spazio a speranze; solo in sordina il tecnico si lasciò andare a un consiglio: "Aggiungo per li zappativi, che vorrei introdotto l'uso de pomi di terra, che devono riuscire". Evidentemente la patata era ancora sconosciuta all'interno della vallata, ma lo scompenso creatosi tra la produzione agricola e le necessità alimentari degli abitanti non poteva certo essere compensato da questa nuova coltura.

Ma anche sul fronte dell'attività pastorale le cose non andavano molto bene. Secondo il Rota i comuni della Carnia "...anno un'impareggiabile fertilità di terreno in confronto di questa e crescono senza dubbio d'un grado, e mezzo massime se si consideri la fertilità delle loro montagne, dove si pasce un immenso armento". Per contro, in Val Meduna si rendeva necessaria persino l'importazione del fieno perché le superfici conservate per il falcio vicino agli abitati erano insufficienti al mantenimento dell'accresciuto numero di bestiame. La particolare costituzione geologica della vallata impediva inoltre di sfruttare gran parte del territorio che rimaneva sterile: "trovo che li comunali pascolivi della Comune sono oltre l'immaginazione estesi, ma ve n'è gran parte, anzi delle migliaia di campi, che sono quasi infruttiferi, ed inaccessibili". Alcuni pascoli alti anche pregevoli, non erano collegati alle mulattiere che da ripidi sentieri non adatti al transito dei bovini. Tutto il prezioso comparto pastorale dei monti Valcalda, Teglara, Sopareit e Sciara fu reso agibile alle mandrie solo all'inizio di questo secolo.

Queste difficoltà, dettate da una morfologia complessa oltre ogni immaginazione, avevano consigliato un esteso utilizzo di greggi all'interno della vallata. Francesco Rota, come altri "periti" del periodo, vedeva nell'uso delle capre la sola possibilità di incrementare le attività agricole all'interno della vallata: "che se è un tratto di necessità, e di economia il tenerli lontani dal poco boschivo, è una risorsa dall'altra parte di far loro mangiare in luoghi impraticabili ciò che nasce, e resta collà infruttuoso, e pasto soltanto alli selvatici Daini, e Caprioli".

Le osservazioni precise e drammatiche fornite dall'agrimensore andrebbero però approfondite al fine di rilevare eventuali differenze provocate dal sovrappopolamento nella vallata. Infatti, se consideriamo i valori censuari registrati nella vallata tra il 1770 e il 1881 possiamo notare come all'interno dello stesso bacino idrografico la diversa condizione geografica del suolo occupato dalle due comunità rurali fosse riuscita a far assumere diverse connotazioni insediative al dato del popolamento. Nella Villa di Sopra, per esempio, in poco più di un secolo, l'aumento della popolazione era stato accompagnato da un costante aumento delle mandrie, possibile solo rendendo adatti i pascoli esistenti ai bovini e ricavandone di nuovi per i più adattabili ovini. I canali posti sulla destra idrografica del Meduna vantavano le asperità maggiori e proprio per questo motivo solo a partire dall'800 le comunità locali completarono la loro capillare opera di colonizzazione. Nel farlo furono seguiti esattamente i consigli del Rota: in poco più di cento anni (1770-1881) le capre passarono da 1230 a 2127. La loro voracità e la capacità di raggiungere pascoli privi di viabilità di servizio permise di aumentare le risorse vegetali sfruttabili e di incrementare la produzione di latticini, lana e, conseguentemente, le attività di artigianato domestico connesse. All'aumento complessivo degli animali allevati corrispondeva un aumento della popolazione insediata, segno che almeno nella Villa di Sopra l'economia pastorale era in espansione.

I dati seguenti ci forniscono i termini dimensionali del rapporto tra demografia e livelli di allevamento in Val Meduna.

| VILLA DI SOPRA | 1770 | 1807 | 1881 |
|-------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Abitanti | 1544 | 1521 | 1914 |
| Bovini | 487 | 550 | 784 |
| Capre | 1230 | 1400 | 2127 |
| Pecore | 1263 | 1000 | 1354 |

| VILLA DI SOTTO | 1770 | 1807 | 1881 |
|-------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Abitanti | 2055 | 2973 | 3016 |
| Bovini | | 700 | 1065 |
| Capre | 1501 | 1200 | 1596 |
| Pecore | 1972 | 1500 | 924 |

Nei territori della Villa di Sotto, invece, la situazione era ben diversa. La pressione antropica esercitata il secolo prima aveva intaccato profondamente le risorse. La facilità di colonizzare aree in fin dei conti accoglienti aveva consolidato una fitta rete di villaggi rurali che, continuando l'espansione demografica, avevano sfruttato tutto lo sfruttabile. Nella Villa di Sotto, a partire dal XIX secolo, il rapporto tra la popolazione insediata e il numero di animali presenti evidenziò una crisi dell'attività pastorale. Tra il 1770 e il 1881 in questo comune le pecore passarono da 1972 a 924, mentre le capre mantennero la stessa consistenza. Questa osservazione ci fa capire che l'attività legata alla transumanza invernale delle greggi era andata completamente in crisi nell'Ottocento. Per contro, Claut che aveva ancora risorse sfruttabili in 111 anni aveva visto quasi un raddoppio della popolazione, i bovini erano quasi triplicati, mentre le capre erano quasi cinque volte più numerose.

A partire dal XVIII secolo l'aumento del numero di animali presenti all'interno della vallata aveva accentuato i danni prodotti dal massiccio sfruttamento delle risorse. I magri boschi erano stati in gran parte rasi al suolo per ampliare il pascolo o soddisfare le necessità di combustibile civile. I pascoli estivi non erano in grado di accogliere il necessario numero di animali costringendo le mandrie a migrare verso i pascoli di Socchieve e di Enemonzo.

Nel 1800 il parroco di Tramonti si trovava a dover certificare la consistenza di questo nomadismo pastorale che coinvolgeva complessivamente nella vallata ben 770 bovini e "oltre 1000 e più capre". Il fenomeno era comunque più evidente nella Villa di Sotto dove il comune possedeva la sola malga della Rossa. Il ricorso alle malghe della Carnia si rendeva indispensabile per allontanare durante l'estate il bestiame più prezioso e permettere un'ampia attività di sfalcio e raccolta di fieno sui terreni privati. Quell'anno furono affittate otto "montagne" a partire dalla vicina Teglara, allora proprietà di Meduno, per arrivare a quella cadorina condotta da Gio: Batta Ferroli e compagni. Nove anni dopo la situazione era ancor più drammatica perché gli affitti coinvolgevano ben nove montagne assorbendo un carico di 1050 bovini.

Nella seconda metà dell'800 si fece il possibile per rendere raggiungibili gli alpeggi interni alla vallata, ma i tre comparti del Canal Grande del Meduna, per esempio, non furono mai convenientemente attrezzati. Se i bovini aumentavano, pecore e capre non diminuivano ed erano le principali risorse proteiche degli abitanti. La carne che potevano permettersi le famiglie era per lo più quella di pecore e capre e quindi non è da escludere che l'uso della pitina abbia attraversato le abitudini alimentari in vallata dal medioevo ad oggi.

Il confronto con i censimento degli animali del 1868 in vallata è estremamente significativo per dimostrare questa resistenza degli allevamenti storici anche nel momento in cui si era affermata pienamente una nuova tradizione casearia che si rifaceva al nome del Montasio. Nella Villa di Sopra, più aspra e ricca di rilievi le pecore censite erano 910, mentre le capre erano ancora 1590, mentre in quella di Tramonti di Sotto le prime erano 1037 e le seconde 675. In pratica ben 521 famiglie, quindi quasi tutte, possedevano ovini e caprini.

Nella seconda metà dell'800 cominciava ad affermarsi la presenza di vacche fecondate dai quindici tori presenti in vallata. La presenza dei bovini era esplicitamente dedicata alla produzione casearia perché in tutta la valle non c'erano buoi, mentre le vacche erano 480 nella Villa di Sopra e 582 nella Villa di Sotto. I suini, invece, erano pochissimi. Solo ventiquattro famiglie, le più ricche, potevano vantarsi di averne qualcuno. Non a caso questi si concentravano per lo più nella Villa di Sotto dove c'era una maggior concentrazione di borghesi, e comunque non superavano i ventisei esemplari. In altre vallate la loro presenza era anche più scarsa. Per esempio ad Andreis e a Barcis erano solo due e a Erto nessuno. Il maiale veniva allevato con le eccedenze delle derrate alimentari e all'interno della valle queste non c'erano e bisognava importare cibo dalla pianura¹.

Gli equini erano relativamente pochi e solo nella Villa di sotto c'era una consistente concentrazione di muli e asini per i trasporti.

In valle svernavano anche animali che provenivano dalla pianura e questo poteva provocare problemi sanitari. Nel 1887 alcune pecore con la scabbia furono ospitate in un alpeggio degli Zatti

¹ *Censimento del bestiame della Provincia di Udine (31 dicembre 186)*, in *Bullettino della Associazione agraria Friulana*, n.17-18, 25 settembre 1869, 524-541

nella Villa di Sopra, “ove stavano pascolando quasi un migliaio di pecorini”, e provocarono una piccola epidemia degli ovini che ebbe ripercussioni anche nella pianura².

La qualità degli animali più preziosi era scarsa e inutilmente si cercava di trovare animali adatti ai suoli impervi della vallata e contemporaneamente molto produttivi: “Tramonti, nonché i comuni della Valcellina, è popolata da una miscela di varietà bovine, ricordanti il tipo carnico, ma per le condizioni diverse di ambiente e per i metodi speciali di allevamento differenziano fra loro nella colorazione del mantello, nello sviluppo scheletrico, nella rusticità, nell’attitudine lattiera più o meno spiccata”³.

Ai primi del Novecento la progressiva trasformazioni verso un allevamento prevalentemente bovino si stava concretizzando nel cambiamento della popolazione animale presente in malga. A Tramonti di Sopra in media in malga venivano orpitate 53 vacche da latte, 15 manze, 12 vitelli e 50 capre da latte. Le pecore erano ormai scomparse. A Malga Rest i 105 bovini erano affiancati da novanta capre e 40 pecore per intervenire sulle zone più difficili del monte⁴.

Le teorie legate al rimboschimento della valle riuscirono a ridurre sensibilmente il ricorso all’allevamento delle pecore: “lungo il bacino del Meduna si nota una certa contrarietà alla coltura silvana; e si ritiene che la proibizione dei pascoli caprini sia una delle cause di miseria per quelle popolazioni”⁵.

Per poter condurre le vacche sui pascoli pubblici furono necessarie opere di adeguamento viario importanti come la strada che portava da Passo Rest all’omonima malga. La situazione per gli altri alpeggi si risolse solo agli inizi del ‘900: “un tempo la malga Soparedo non era accessibile allalpeggio che dagli ovini e dalle capre, mentre ora vi salgono senza difficoltà gli animali bovini”. Nonostante tutto la tradizione in val Meduna resisteva anche sul fronte alimentare e a Malga Teglarà si faceva “metà formaggio montasio comune, e metà formaggio di slamoia” come voleva la tradizione tramontina.

Le condizioni delle malghe più lontane dai paesi saranno sempre precarie come in canal Grande del Meduna: “in felicissime sono le condizioni dei fabbricati. Le casere di Carpen e Roppa sono

² T. Zambelli, Cenni sull’epizoozia scabbiosa negli ovini nei distretti di Spilimbergo, Maniago, Pordenone, e S. Vito, in *Bullettino della Associazione Agraria Friulana*, vol.V, n.6, 24 aprile 1888, 110-113; T. Zambelli, Osservazioni sulle malattie epizootiche e contagiose manifestatesi in Friuli nel 1888, in *Bullettino della Associazione Agraria*, vol.VI, n.4, 21 marzo 1889, 62-70

³ Relazione al Ministro dell’agricoltura sull’organizzazione e il funzionamento della Cattedra, in “*Bullettino della Associazione Agraria Friulana*”, a.49, v.21, n.25-26, 1904, 419.

⁴ Tonizzo, 192

⁵ I rimboschimenti in provincia, in “*Bullettino dell’Associazione Agraria Friulana*”, n.9-11, 1907, 322

costruite da semplici tronchi d'albero sovrapposti, quella di Cuòl è fatta di tavole. Tutte sono anguste, mal riparate, mancanti di fornello⁶.

Il censimento del bestiame del 1908 registrava un aumento della presenza di bovini in vallata. Nella villa di Sopra erano 690 e in quella di sotto 913⁷, mentre un censimento del 1911 testimonia come nelle valli del Meduna e del Cellina ormai non si coltivassero più il sorgo e segale ma ormai l'imperante granturco.

Il cibo di riferimento

Come abbiamo dimostrato molto si è perso del tradizionale rapporto con il cibo in vallata. Soprattutto abbiamo perduto nel tempo le qualità dei cereali e degli ortaggi coltivati all'interno delle grandi tavielle degli orti. Alcuni cibi invece si sono conservati a partire dalla pitina.

La Pitina è un agglomerato di carne macinata, un tempo tritata, composta originariamente esclusivamente da carne di pecora, capra o animali selvatici. Una volta prodotto il trito lo si speziava e salava e poi veniva lavorato per ottenerne delle piccole formelle grandi come una ricotta che una volta spolverate di farina venivano poste ad affumicare vicino ai camini o in appositi affumicatori famigliari. Il trattamento di conservazione dura per due o tre giorni con faggio e rami di ginepro.

Un tempo la pitina veniva affumicata per durare qualche settimana e poi veniva cotta in padella, ma non aveva di certo il tempo per stagionare molto.

La pitina oggi si mangia cruda a fettine, dopo almeno 30 giorni di stagionatura, ma è ottima anche cucinata. Può essere scottata nell'aceto e servita con la polenta, rosolata nel burro e cipolla e aggiunta nel minestrone di patate, o ancora fatta al cao, cioè cotta nel latte di vacca appena munto.

Il formaggio salato come abbiamo visto era un prodotto diffuso già nel '500 anche se era prevalentemente prodotto con latte di pecora e capra. Successivamente, con l'aumento delle vacche in Val Meduna si pervenne alla produzione di un formaggio tenero che doveva essere conservato in salamoia. Si trattava di un prodotto molto richiesto dalle cittadine mercantili e veniva venduto anche a Venezia come cibo per i marinai, perché in salamoia riusciva comunque a conservarsi nelle stive delle navi. Successivamente i nuovi gusti alimentari introdussero le nuove tecniche di caseificazione per ottenere prodotti stagionabili e facili da vendere in pianura, ma la tradizione del formaggio in salamoia non finì mai per scomparire e ancora molte valligiane sono specializzate nel trasformare questo prodotto.

La salamoia – in gergo “salina” – viene conservata, in mastelli di larice, in appositi locali della casa e dei caseifici a temperature non superiori ai 14°C al momento dell'immersione delle forme e per i 40 giorni successivi all'inizio del procedimento. La salamoia è derivata da un composto – detto “madre” – costituito da una miscela di acqua, sale, panna d'affioramento e latte, in percentuali variabili in relazione all'originale momento della sua formazione.

La salamoia deve essere integrata con l'aggiunta delle medesime sostanze che la costituiscono con frequenza mensile. A seguito delle integrazioni, l'amalgama deve essere energicamente rimescolato. La massa liquida della salamoia viene almeno ogni due giorni agitata con un mestolo-

⁶ Relazione della Commissione Giudicatrice del Concorso per il miglioramento dei pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago (1904-1907), in *Bullettino della Associazione Agraria Friulana*, a.53, v.25, n.13-15, 1908, 331

⁷ Censimento del bestiame del 1908, in *“Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana”*, a.61, n.1-2, 1916, 29

bastone, per assicurare l'ossigenazione e mantenere l'omogeneità anche superficiale del composto. Le forme vengono mantenute in salamoia per un periodo non inferiore ai 60 giorni, computati dall'inizio della lavorazione del latte, e non superiore ai 120 giorni.

Il formai del Cit, simile al carnico formai frant, è il più recente dei prodotti tipici della Val Meduna. Si tratta di un prodotto realizzato con gli sfridi della stagionatura del formaggio. Un tempo i resti e le porzioni di formaggio mal stagionate venivano recuperate in casera o presso l'abitazione del produttore costruendo un agglomerato di formaggio che veniva conservato a stagionare sotto latte. Si presenta come un formaggio spalmabile, dall'odore forte e dal sapore un po' piccante. Il formaggio può avere una stagionatura che va dai 2 ai 12 mesi e con il latte viene creato un impasto lavorato a mano. Viene poi conservato in bacinella per 6-7 ore e poi si ripassa per il tritacarne. Si consuma entro 10 giorni dalla data di preparazione. Questo prodotto deve il suo nome al "cit" con cui veniva indicato il "vaso di pietra" usato per conservare l'impasto aromatizzato a base di formaggio.

Il pistum

Nella vallata nelle tavelle era molto diffusa la coltivazione della rapa, la cui cottura richiedeva tempi prolungati. Il bulbo era un prodotto certo che una volta maturo sarebbe stato lessato lessato e condito o con cui veniva prodotta la classica "brovada", mentre con le foglie (viscja), le quali però giungevano a giusta maturazione solo dopo essere state investite dalla prima brinata dell'anno, venivano raccolte, cotte, triturate finemente e lavorate per ottenere il pistum. Questo piatto si serviva accompagnato con la polenta, con la caratteristica "pitina", con la salsiccia o con il formaggio salato.

Descrizione dell'itinerario

Inizieremo la nostra escursione dal centro della villa di Sopra per dirigerci verso la tavella, cioè una delle zone più ricche e produttive della Villa di Sopra. Per anni questa superficie è stata utilizzata per smaltire il liquame di un allevamento poco distante. Oggi si stanno tentando delle attività di pascolo e sembra ancora lontana l'ipotesi di un riutilizzo per le coltivazioni tradizionali. Ne approfitteremo anche per mostrare a chi ci seguirà il "castello" di Tramonti. Una struttura fortificata in terra e legno, probabilmente del XI secolo, che abbiamo scoperto nel 2003 e che il prossimo anno ci impegnerà con una serie di nuove indagini in collaborazione con l'amministrazione comunale e l'ecomuseo Lis Aganis.

L'affumicatura in casa privata

Visiteremo un affumicatoio privato per capire come veniva fatta questa procedura nelle famiglie che producevano in proprio la Pitina o la ricotta affumicata.

Il sentiero delle fornaci di calce

Per un piccolo tratto di percorso seguiremo il sentiero delle fornaci di calce che si snoda poco fuori del paese toccando una serie di case isolate. La produzione della calce si affermò solo nel XVII secolo e divenne una fonte integrativa del reddito degli abitanti. Sorsero molte fornaci nei pressi delle abitazioni perché il calcare era ovunque e il solo problema era provvedere il forno di abbastanza combustibile e poi seguire la cottura delle pietre.

Un nuovo agriturismo a Tramonti di Sopra

Da pochi anni a Tramonti di Sopra, chiuso lo storico laboratorio di carni che fu del mitico Mattia Trivelli, un nuovo centro di produzione di prodotti tradizionali si è affermato presso l'agriturismo di Borgo Titol. Il complesso edilizio solo una decina di anni fa era completamente in crisi e parte degli

edifici era crollata, i pascoli erano stati invasi dalla vegetazione spontanea e sembrava che un regresso del paesaggio fosse un destino ineluttabile per questo settore della piana fluvio-glaciale di Tramonti. Per contro l'arrivo di un imprenditore dalla pianura friulana ha profondamente modificato i rapporti instaurando una nuova colonizzazione di questa balconata sul Canal Grande del Meduna. I nuovi abitanti di Borgo Titol hanno reintrodotta l'allevamento di pecore e di mucche per riprendere in proprio la tradizione dei formaggi della valle: ricotta, pecorino, formaggio fresco e stagionato e formai dal cit.

Non manca nemmeno la produzione della Pitina e visiteremo anche il loro moderno affumicatoio. Oltre ai bovini e alle pecore a Borgo Titol è stata introdotta anche l'allevamento dei suini e questo permette alla famiglia di produrre anche una serie di insaccati che non sono un elemento tradizionale in vallata. A Borgo Titol la pitina viene, secondo le indicazioni del consorzio dei produttori, "ingentilita da una parte di grasso di suino che smorza il sapore intenso e un po' selvatico della carne di capriolo, capra o pecora". Borgo Titol produce una pitina certificata dal presidio Slow Food.

La salamoia e la produzione dei formai del cit

Ogni famiglia un tempo aveva la propria salamoia per la conservazione del formaggio come accadeva nel '600. e le cucine erano un importante centro di trasformazione del cibo. Oggi è difficile percepire questo carattere dell'abitare ma per rendercene conto raggiungeremo dopo circa dieci anni nuovamente la borgata di Chiavaljr per chiedere alla proprietaria di mostrarci come produce questi beni famigliari.

Comugnis

Ci avvicineremo alla tavella della Villa di Mezzo per comprendere la posizione del piccolo villaggio protetto da San Antonio. Da qui saliremo per un piccolo sentiero per permettere a tutti di percepire il luogo e l'abbandono di una piccola borgata sorta su un pascolo pubblico fino al 1600 e poi colonizzata da una famiglia di allevatori. La casa degli allevatori, come quella di Borgo Titol, era un recinto con annessi e abitazione che si affacciavano su un ampio cortile interno.

Nuove forme di allevamento a Pradileva

Recentemente sono sorte nella tavella della Villa di Sotto due nuove attività di allevamento che cercheremo di visitare per renderci conto di come le pecore stiano ridiventando negli ultimi anni l'animale più presente in valle. Visiteremo l'azienda Ferroli e il vecchio capannone di allevamento che oggi è stato recuperato come ovile.

Il forno sociale

Raggiungeremo poi il cuore della Villa di Sotto, il terzo villaggio di fondazione medievale, per visitare l'esperienza recentissima (2013) del Forno Sociale che affianca alla produzione e distribuzione del pane, servizi di assistenza e prossimità rivolti alla popolazione che vive nelle zone decentrate. Da una decina d'anni mancava nella vallata un fornaio e un servizio di distribuzione primario. Il nuovo servizio occupa anche due persone disabili e anche per questo è "sociale". L'attività nasce all'interno della vicina fattoria sociale ma sta sempre più caratterizzandosi con una esperienza autonoma e con una nuova famiglia che si è insediata in valle per panificare con la farina biologica prodotta dalla proprietà collettiva di San Marco di Mereto di Tomba che abbiamo visitato l'anno scorso.

Il Caseificio

Nella ex latteria turnaria di Tramonti di Sotto è stato recentemente costruito un mini caseificio gestiti dalla fattoria sociale Sottosopra dotato di un piccolo spaccio. Qui si produce ogni giorno una piccola quantità di formaggio di pecora, tre forme e 12 ricotte, che riprendono una storica tradizione alimentare che come abbiamo visto era stata combattuta nell'800.

Fattoria didattica Sottosopra

La fattoria didattica sorta pochi anni fa come abbiamo visto è stata il motore di altre e innovative esperienze di riconquista e interpretazione della tradizione alimentare. Si colloca in una fattoria Comesta eccentrica al villaggio e posta all'inizio della corta valle del Tarcenò. Si tratta di una fattoria didattica che fa iniziative concrete di esperienze didattiche legate all'allevamento del gregge di pecore, delle api e alla coltivazione dell'orto.

La loro mission è un programma di politica territoriale matura: “Crediamo in un’agricoltura socialmente responsabile, capace di rispondere ai nuovi bisogni della collettività, delle persone e del futuro delle nuove generazioni.

In agricoltura la responsabilità d’impresa non è un nobile orpello etico. Investire in responsabilità sociale per un’azienda agricola significa anche produrre “beni pubblici”: aumentare la tutela ambientale e paesaggistica, utilizzare in modo virtuoso ed efficiente le risorse energetiche, promuovere relazioni improntate al mutuo aiuto, realizzare uno sviluppo che sia sostenibile”.

Livignona e Vuar

Se ci rimarrà del tempo vorremmo ritornare a visitare due borghi speciali della vallata. A Livignona nel '700 il notaio Masutti costruì la sua residenza come una sorta di villa alpina oggi completamente diroccata, mentre sempre nello stesso periodo una famiglia di commercianti nel piccolo e isolato borgo di Vuar costruì una delle più belle residenze a loggia della valle.

Finiremo la nostra escursione nella Villa di Sotto e chi vorrà potrà fermarsi con noi per mangiare una cena con prodotti della Val Meduna

Michele Crozzoli e la sua pitina

La nostra escursione finirà presso la trattoria di Redona dove un vecchio amico, Michele Crozzoli, convinto di interpretare al meglio la tradizione della valle, ci farà degustare il prodotto che da qualche anno produce in proprio per i suoi clienti. Ci preparerà anche un primo con le erbe e un assaggio di formaggi ramontini.

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 sentieri. Si consigliano le pedule o scarpe da trek e un abbigliamento “a cipolla”. Lascieremo alcune auto nella Villa di Sotto e provvederemo a riportare gli autisti a nella Villa di Sopra ad escursione finita. In ogni caso ci muoveremo solo all’interno della zona più urbanizzata e controllata della valle. Comunque siete pregati di vestirvi in

modo da impedire l'attacco delle zecche e siete invitati a portare con voi piretro idi e altri repellenti per il fastidioso animaletto.

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 le escursioni di Luoghi&Territori non sono gratuite, ma sottoposte a una quota di rimborso spese per compensare i costi organizzativi. I non iscritti pagheranno 5 euro mentre gli iscritti 3. Per i bambini rimane tutto gratuito.

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

Ringraziamo per il prezioso aiuto le amministrazioni comunali di Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto

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, Comune di Tramonti di Sopra, Ecomuseo Lis Aganis,



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 madredi 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 inselvaticati. 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 reinventano alcune tradizioni locali (la cipolla della Val del Cosa, i vini autoctoni nuovamente impiantati, il recupero della coltivazione delle mele, l'allevamento delle capre). Visiteremo quindi 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 reinterpretedo 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.