



Provincia di Pordenone



Comune di Tramonti di Sopra

CONVEGNO

TRAMONTI DI SOPRA  
26 LUGLIO 2014

## DOLOMITI FRIULANE A TAVOLA



Fotografia di Marco Miliani



PATRIMONIO DI NATURA E SAPORI

Le foto sono tratte dal libro "Cucina di rifugio, cucina di montagna"  
edito dall'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Pordenone.

**Dolomiti**  
DAI

de bellis comunicazione [www.debelliscom.it](http://www.debelliscom.it)



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
DELEGAZIONE DI PORDENONE

PROGRAMMA

- Ore 17,00 **Saluto delle autorità**
- Ore 17,30 **Dolomiti Friulane – Montagna attiva**  
Giuseppe Damiani, **Direttore Montagna Leader**  
La stretta connessione tra turismo, territorio e gastronomia suggerisce un approfondimento con chi si occupa della valorizzazione delle specialità della zona.
- Ore 17,50 **Montanari di gusto**  
Giorgio Viel, **Direttore Centro Studi Friuli Venezia Giulia**  
Cucina povera è la cucina povera di idee, non di ingredienti

L'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale di rilevante interesse pubblico, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. Studia i problemi della gastronomia e della tavola italiana; sostiene iniziative che possono contribuire a valorizzare la cucina nazionale; promuove e favorisce la conoscenza presso la pubblica opinione di quegli esercizi, che offrono rispetto e osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale; istituisce e conferisce riconoscimenti a chi opera per il raggiungimento degli scopi istituzionali.

Non solo paesaggio. Si parla in Italia di cucine di campanile, qui i campanili sono le vette, ai piedi delle cime scorrono vallate con popolazioni, e quindi culture che si sono preservate ed evolute nei secoli. Molti piccoli locali



- Ore 18,10 **Viste da fuori**  
Roberto Robazza, **Direttore CentroStudi Veneto**  
Valorizzare l'ambiente, valorizzare i prodotti, valorizzare la gastronomia. Esempi dal Veneto
- Ore 18,30 **Pitina, un percorso culturale**  
Chiara Aviani, **coordinatore Ecomuseo delle dolomiti Friulane – Lis Aganis.**  
Viaggio attraverso le componenti culturali di un prodotto di nicchia
- Ore 18,50 **Conclusioni**  
Giacomo Urban, **Sindaco di Tramonti di Sopra**
- Ore 19,30 **Degustazione prodotti tipici**  
A cura di "Al Castelu", Montereale Valcellina

nascosti si sforzano di utilizzare per le loro proposte culinarie il piccolo, a volte semi-sconosciuto, prodotto tipico del territorio. Cucina povera non è la cucina che impiega ingredienti di scarso pregio economico, è la cucina povera di idee.

Non solo ristorazione. Allevamento, macelleria, cura dei boschi, per un futuro nel quale possa svilupparsi un turismo di nicchia, legato alle bellezze del territorio, al contatto con la natura, alla cucina e ai vini dell'area dolomitica. Gastronomi, allevatori, coltivatori e operatori ai fornelli si possono associare per cercare di utilizzare le risorse naturali, dettate dalla stagione, dalle consuetudini, dalle conoscenze per creare nuove proposte, che, conservando gli ingredienti di base, possano configurarsi come aggiornato sfruttamento di tutti questi requisiti. Può essere il campo base per un prossimo futuro.

## DOLOMITI FRIULANE MONTAGNA ATTIVA

La montagna pordenonese propone, per attirare nel cuore delle Dolomiti Friulane, patrimonio Unesco dell'umanità, un turismo per appassionati. È un'area eccellente per la pratica di attività sportive e all'aria aperta, per la scoperta della natura e dei suoi fenomeni, un'esperienza arricchita da elementi e prodotti fortemente tipici e autentici.

La stretta connessione tra turismo, territorio e gastronomia suggerisce un approfondimento con chi si occupa della valorizzazione delle specialità della zona. Montagna Leader è un gruppo di azione locale che riunisce in una società consortile, associazioni di categoria, enti locali, associazioni, soggetti economici. Nasce grazie all'iniziativa comunitaria Leader II, con la volontà dell'Unione Europea di creare uno strumento che coinvolga pubblico e privato con una logica di progettazione dal basso per incentivare lo sviluppo delle aree rurali d'Europa.

Montagna Attiva Tutto l'Anno è il progetto che sta portando avanti a tale scopo.

Il concetto di "montagna attiva" declina ed integra dinamismo fisico e dinamismo psicologico, come stimolo della mente e della curiosità. Le attività e le tematiche messe in gioco sono diverse: dalle attività sportive (sci e sport sulla neve, cicloturismo, trekking bianco e verde, arrampicata, volo, golf), alla Scuola di Natura (Area parco delle Dolomiti Friulane, Vajont, didattica naturalistica, osservazione delle specie, recinto faunistico), alla cultura del cibo e del fare (fattorie didattiche, ecomusei, enogastronomia, artigianato tipico, tradizioni popolari).



Nelle acque impetuose del Cosa, la più emozionante delle esperienze proposte è il canyoning, o torrentismo, sport in parte acquatico in parte alpinistico, che consiste nel seguire in discesa il percorso di piccoli torrenti di montagna, affrontando con tecniche specifiche gli ostacoli che si incontrano lungo il percorso, siano essi una cascata da cui ci si cala con una corda o un toboga (scivolo naturale levigato dall'erosione) lungo cui bisogna invece lasciarsi andare seguendo il flusso delle acque. Nasce il Cosa a due passi dalle Grotte ed all'Orrido di Pradis, un complesso di cavità carsiche e di canyon, attrezzati per accogliere in sicurezza i visitatori, che costituisce uno fra gli spettacoli naturali più affascinanti e potenti del Friuli Venezia Giulia. Dalle Grotte, una lunga scalinata porta a esplorare l'Orrido scavato dal torrente, fino al suo

letto, che scorre impetuoso decine di metri più sotto, con salti e cascate. Da qui si snoda un affascinante percorso sul fondo della forra fra gallerie, archi naturali, ponticelli, camminamenti che portano fin sopra la spettacolare cascata alla confluenza del rio Molat nel Cosa.



I TESORI  
NOSTRI  
DA  
SCOPRIRE

Girando per le valli di una provincia periferica, si trovano localini che sposano la moda del "locale" con i prodotti genuinamente locali, magari ripescati, magari, non dico creati, ma, almeno un po', gonfiati, legati comunque a qualche vestigio di tradizione, visto che le tradizioni più antiche nel culinario vanno poco al di là del mezzo secolo.

Aggiornati i ristoratori rustici: utilizzando la conoscenza delle vecchie maniere si sforzano di presentare nuove creazioni, utilizzando tecniche e vecchi prodotti riescono a produrre nuovi frutti.

Hanno appreso la valenza del colpo d'occhio, nuova vita alla loro abilità artigianale.

Queste contrade fuori dai circuiti nei quali uno si aspetterebbe di trovarli, sono anche dei territori di coltura di cuochi, aiuti, personale di cucina e di supporto alberghiero.

Non sono come si potrebbe pensare, legati ad una scuola specifica, sono sorti per lo più come una specie di Università Popolare della cucina. Nati in società nelle quali l'emigrazione era una necessità, hanno dato vastissimo apporto ai quotati alberghi e ristoranti delle principali città. Tornati a casa, interpretano i prodotti del luogo, con le esperienze acquisite e maturate altrove, rinnovando le pietanze della loro giovinezza.

Si è ben delineata la modernizzazione della proposta culinaria. In particolare

ben curata è ora la presentazione, si potrebbe dire la spettacolarizzazione dei piatti. Anche le pietanze più semplici vengono proposte con particolare attenzione all'occhio, pure nelle valli più appartate. Tecniche usate in modo innovativo, permettono ulteriori progressi.

Nuove idee per l'utilizzazione del tradizionalmente "povero" tra virgolette, creano cibo per i gastronomi. Idee nuove nobilitano una base di prodotti del territorio e possono contribuire a un nuovo sviluppo delle popolazioni in montagna.

Proteggere queste specialità pochissimo conosciute, farle conoscere e quindi permettere loro di sopravvivere, possono creare opportunità di lavoro e di benessere, non più emigrazione. La ristorazione eroica può diventare base per una aggiornata economia montana.