



Made in Friul

Percors didatic tra scuela e teritori par scuvierzi il
mont agricul e il nesti patrimoni enogastronomic.



*Tal côr dal nesti
teritori.....*

*Pradis
Gjastelnouf
Travès
Molevana
Valarian
Lestans
Secuals
Spilimberc
Raussèt*

Tabela dai argoments

- Capitul I

“8u ua vuê?”

- Capitul II

“I cereâi in Friûl.”

- Capitul III

*“Cirî il fil dal discors cul
teritori.”*



*Canais dal Laboratori
di Furlan al lavôr*

Capitol 1

*In viaç...
ta la patria da le
vîts..... Raussêt*



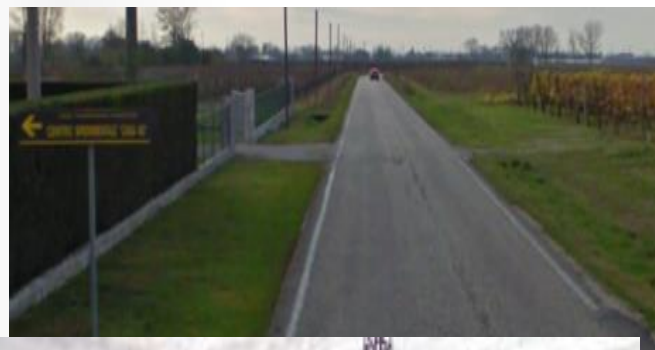
"Su uà vuê?"

Vi contìn la nesta zornada passada a
capî parcé che la vîr di Raussêr, vuê, a è
cussì important...



... da finî a Milan a l'Expo!

Sin partîts, da la scuola di Travês,
cui professôrs, par visitâ la "Cjasa
40" e la vigna...



... che a stan ta le graves tra
Taurian e Raussêr.

Rivâts uvî, vin mangjât in ta una cantina speciâl: pi di tresinta cualitâts di vin, ta le vetrines lustres, cun recuadris di len clâr e dut ben inluminât. A nô a ni pareva di essî entrâts tal museo dal vin!



Dopo, la dotoressa che si compagnava, a ni à spiegât come che a è nassuda la vîl moderna (la "barbatella")...



... come che a si la lavora e parcé che a è cussî famosa.

Dut al è tacât, tal 1915, da l'incalmâ il mat (la "vite americana", il "selvatico") cun la calmela (la "marza") par colpa da la filossera, una besteuta che a faseva murî le vîts.



Al è propit il mat che al permet di vê plantes sanes di tantes cualitâts e, vuê, Raussê al è tra i prins intal mont par produccion da le vîts.

Vin continuât, fasînt un zîr ta la vigna,
prin par iodi il mat, che al à dome
fuea, al è bassut e al à radis lungjes e
ben plantades.



Il mat al cres ben ta la campagna
furlana e al permet di fâ vîs una
vora differentes, che a si adatin a
tang terêns.

Vin cjaminât tra plantes di Sauvignon,
Cabernet e âtes cualitâts...



... cun biei raps di ua blancja e nera...



... tant che cualchidun al è partît
svelt a vendemâ!!!



Par capî come che a si fâs il vin
bisugna passâ a la "Cjasa 40", là che
a fan le sperimentassions, ta le
stansies da la "microvinificazione":
botes, damigjanes, piries, spines e
odôr di môst par dut. I vîns a vegnin
studiâts par sielzi le miei vîts da meti
sul marcjât (sessanta miliôns a l'an, pi
di doi mil varietâts vendutes dai
Vivârs Cooperatîfs di Raussêt, nassûts
tal 1933).



In ta la stansia pi cjalda,
par fâ fermentâ miei, a
erin le damigjanes una
dongja che âta, cul tap un
pôc sollevât; l'odôr al era
fuart, bon e dolç, ma
ancja, a moments, garp.





In ta un puest però, nô no vin podût entrâ, uvì a metin via le vîts di dutes le varietâts fates a Raussêt, cumò a colaborin cun l'Universitât di Udin par fâ noves varietâts che a resistin a la peronospera e a l'oidio.

I sin sigûrs che il nesti viaç al è stât una vora interessânt e i vin di dî che un tâl patrimoni al è da tignî ben in cont par il nesti doman!





Proverbios:
la vîl e l'ua.



SE IL MÊS DI ZENÂR AL COR SUT,

IL CONTADIN AL VARÀ DI DUT.



TROPIS CECIS, POCJE UE.

UN PÂL SENSĂ VÎT.



LUNE D'AVRÎL,
UE ZENTÎL.

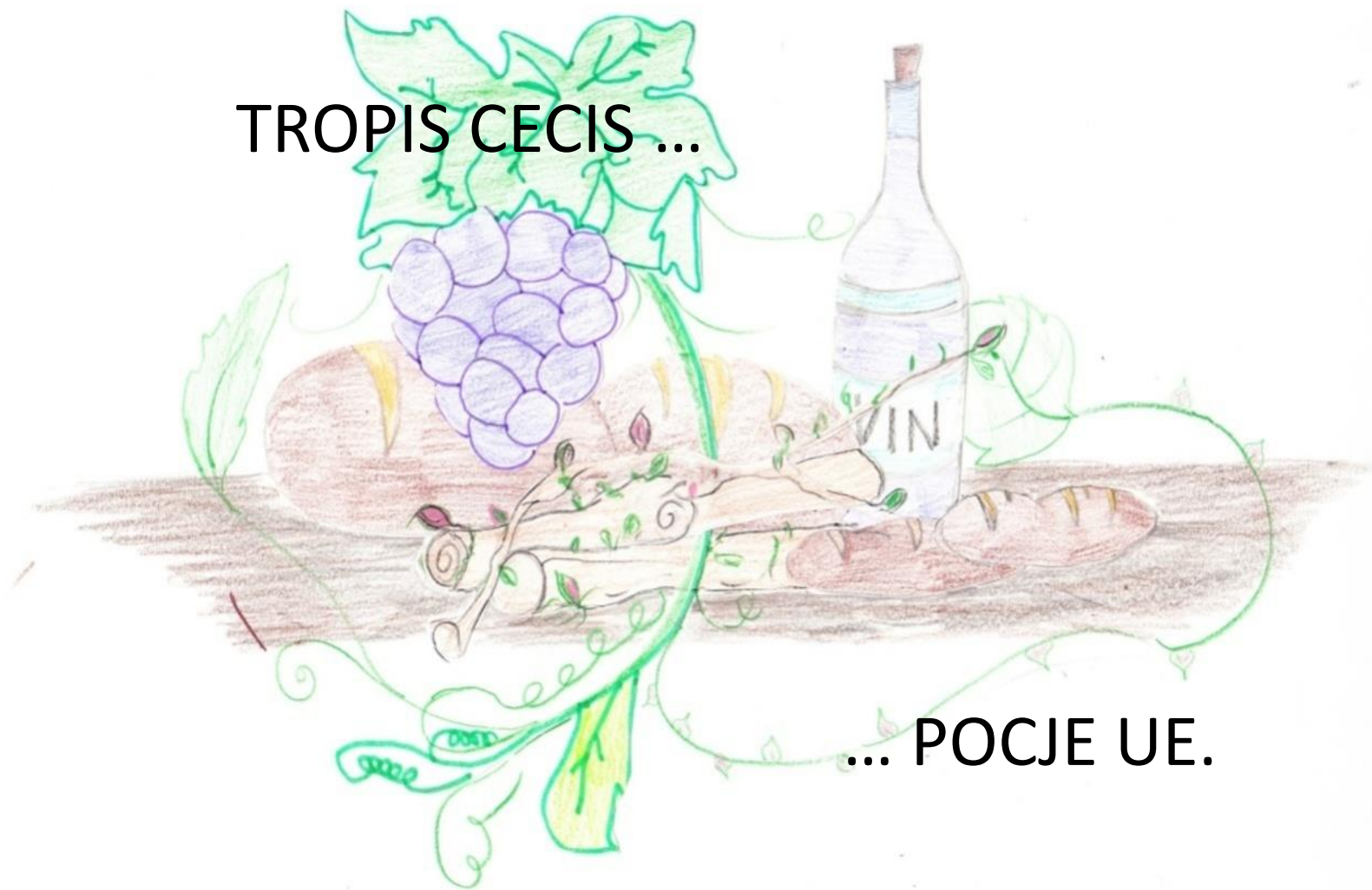




LIS PLUI BIELIS LAGRIMIS A SON ...

... CHÊS DE VÎT.

TROPIS CECIS ...



... POCJE UE.

BISUGNA SVUANGIÂ LI PLANTIS IN AVÔST...



... PAR VÊ BON MÔST.



fotografies:
la vit e l'ua

SETEMBRE
AJARÔS...



... AL MET
IL VIGNÂL IN CRÔS.

Bastava pôc par jessi contents.





Il periodo della vendemmia era un momento importante per tutte le famiglie di contadini.





Al lavoro appassionatamente.

*Foto d'archivio della signora Delia Baselli
e spiegate da Lei stessa ai ragazzi .*

Zona di raccolta del materiale fotografico:
Toppo di Travesio

L'assaggiatore.

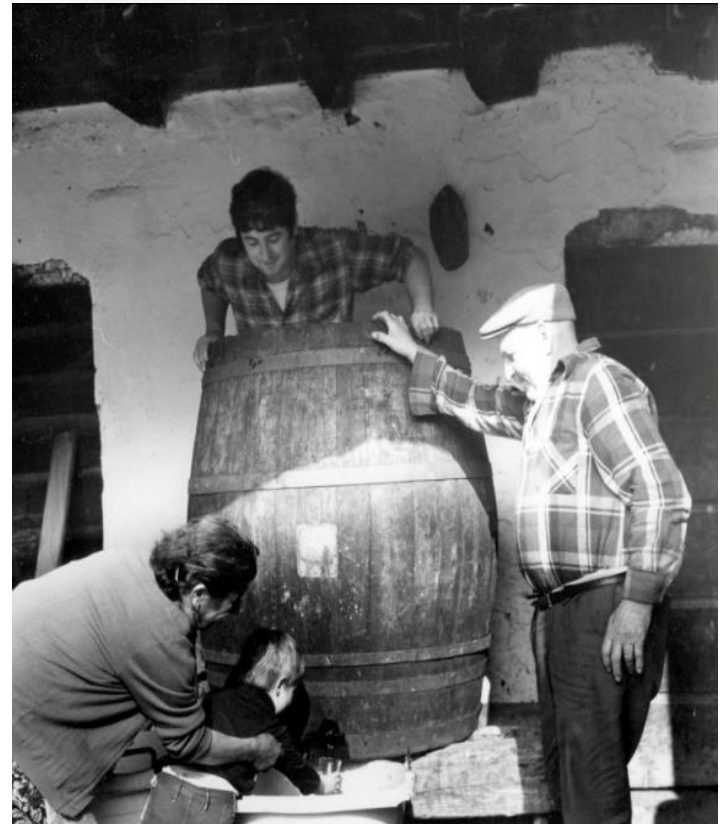




I piccoli
aiutavano i
genitori.



Controlli in corso.



Serpî le vîts.





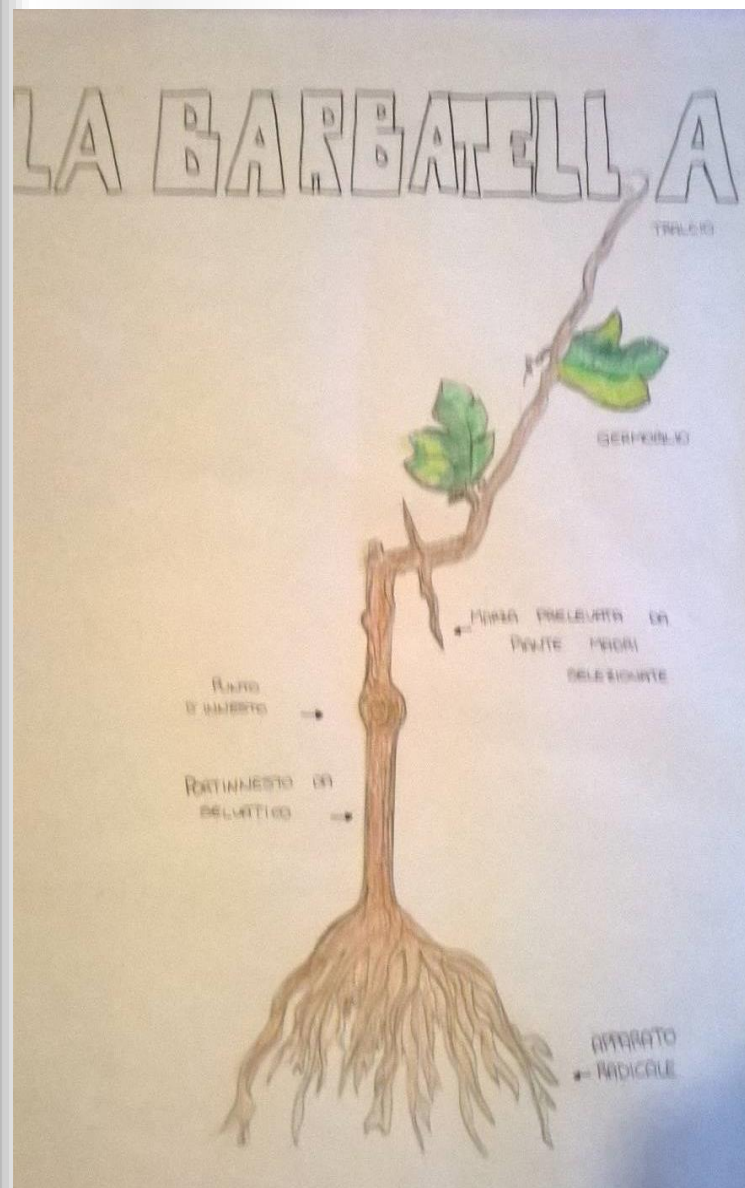
*Il lessic
da la vît
e
dal vin.*

La prof.ssa Sandra Lenarduzzi, che a à scrit "Vît da tirâ su – Vin da gioldi", a è vignuda ta la nesta scuola par fevelâ da la vît moderna, dai lavôrs inta la vigna, da la vendema e dal fâ il vin.
 Vin capît che a è una peravola par ogni câs, viodin cualchi esempi.



Lavôrs ta la vigna

Coltâ	= concimare
Curâ	= ripulire i tralci
Dâ l'aga	= irrorare
Dâ il solfar	= spargere lo zolfo
Grapâ	= erpicare
Sapâ	= zappare
Serpî	= potare
Svuangiâ	= vangare





Vîts.

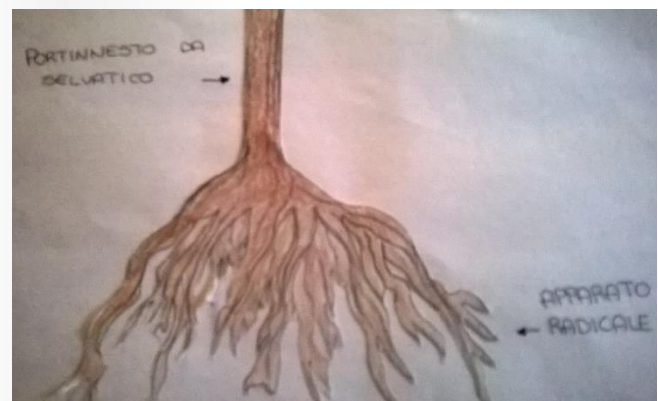
Vît moderna = barbatella

Mat = vite americana o selvatico

Calmela = marza

Imbulidura = punto di innesto

Parafinâ vîts = mettere la paraffina
sul punto d'innesto .





In rosso è segnata nella carta la diffusione della vite europea, ossia l'area in cui l'uva può maturare.

Fâ il vin.

Fôlâ = pigiare

Sercjâ = assaggiare

Spinâ = spillare il vino

Travasâ = travasare



Vigneti dell'azienda Bulfon – Valeriano di Pinzano



Capitul II

*In viaç...
par scuviersi i cereâi e i
liùms.*



*I cereâi
e
i liùms*

Un compit difcil al era chel di fevelâ dai cereâi e dai liûms, prin di visitâ le aziendes agricoles dal teritori. Par capî alc di pi, vin invîdât il prof. Enos Costantini, famôs agronom, che al à fevelât par talian e par furlan.

Nô i vin creât ativitâts doprant talian e furlan.

COLTIVAZIONS DI CEREAI.

In etât romana e tal medio evo a si semenava forment, vena, vuardi, “farro” e mei.

In tal timp da la Republica Veneta dongja il forment a ven fôr la blava (tal 1600).

A mangjn ancja farines di sarasìn e siala.

Tal 1800 a semenin forment, vuardi, siala, blava, sarasìn.

Cumò a produsin: forment, blava, vena e soia.

COLTIVAZIONS DI LIUMS.

Tal timp passât i vevin cjamps cun fasoi, bisi (cesarons), faves e lints. Vuê i furlans a coltivin fasoi pai omis e bisi (cesarons) par les besties.



Prof. Enos Costantini



Appunti ricavati dall'intervento, tenuto nella nostra scuola, dal prof. Enos Costantini.

"I cereali e i legumi in Friuli"

I CEREALI



I cereali sono molto importanti, perché catturano l'**energia solare** che poi si trasferisce nell'alimento. Il cereale più antico è il **farro** (da cui la parola farina) che ha un seme più piccolo, ma è più nutriente. Oggi ce ne sono di tre tipi: monococco, bicocco, spelta. Le parti del seme dei cereali: l'involucro esterno dà la **crusca**; la parte più interna produce il farinaccio; il **germe** fornisce le vitamine che servono per utilizzare al meglio gli alimenti. Di solito il germe irrancidisce e, per questo motivo, viene tolto, impoverendo la farina. E' preferibile consumare un pane contenente un po' di crusca e di germe (del tipo di frumento, segala o più cereali) che, con i microorganismi del **lievito**, fermenta e produce vitamine. La farina, in questo caso, è più scura e il pane è di color marrone. In Friuli si coltivavano orzo, farro, avena, miglio.

In questi cereali c'è più buccia esterna, quindi il valore è **minore** rispetto al frumento e alla segala. Così, dopo la prima guerra mondiale, pian piano sono scomparsi diversi cereali.

Dal 1600, in Friuli, si usa fare la polenta. La farina si ottiene da **mais** più piccolo (manca la vitamina PP, questa mancanza può provocare la pellagra). I cereali venivano definiti come "biade". Con la scoperta dell'America venne il mais, la biada/"la blava" per eccellenza.

I LEGUMI

I cereali hanno poche **proteine** di cui, invece, sono ricchi i legumi. Da noi, in Friuli, c'erano lenticchie, fave (soprattutto in montagna), ceci /"piçui". La pasta e ceci con **formaggio** pecorino può sembrare un piatto insolito per noi friulani, ma un tempo si consumava abitualmente. Nel nostro territorio vi erano inoltre coltivazioni di **cicerchie** e fagioli (quelli dall'occhio erano già coltivati dai Romani: *phaseolus*, da cui fasulut). Infine ceci, lenticchie e piselli sono autofertilizzanti: fissano l'azoto nel terreno con i microbi delle radici e concimano anche il frumento.

I ragazzi hanno ascoltato attentamente l'intervento del prof. Enos Costantini e hanno verificato le loro conoscenze sugli argomenti presentati con le seguenti attività.

"I cereali e i legumi in Friuli"

Appunti dall'intervento del prof. Enos Costantini

Esercizio n. 1 –A completamento.

Sapresti completare il testo? Ecco le dieci parole mancanti da inserire:

germe - farro - proteine - energia solare - mais - formaggio - crusca - lievito - cicerchie - minore

I CEREALI

I cereali sono molto importanti, perché catturano l'_____ che poi si trasferisce nell'alimento.

Il cereale più antico è il _____ (da cui la parola farina) che ha un seme più piccolo, ma è più nutriente. Oggi ce ne sono di tre tipi: monocolco, bicocolco, spelta.

Le parti del seme dei cereali: l'involucro esterno dà la _____; la parte più interna produce il farinaccio; il _____ fornisce le vitamine che servono per utilizzare al meglio gli alimenti. Di solito il germe irrancidisce e, per questo motivo, viene tolto, impoverendo la farina.

E' preferibile consumare un pane contenente un po' di crusca e di germe (del tipo di frumento, segala o più cereali) che, con i microorganismi del _____, fermenta e produce vitamine. La farina, in questo caso, è più scura e il pane è di color marrone.

In Friuli si coltivavano orzo, farro, avena, miglio. In questi cereali c'è più buccia esterna, quindi il valore è _____ rispetto al frumento e alla segala. Così, dopo la prima guerra mondiale, pian piano sono scomparsi diversi cereali.

Dal 1600, in Friuli, si usa fare la polenta. La farina si ottiene da _____ più piccolo (manca la vitamina PP, questa mancanza può provocare la pellagra).

I cereali venivano definiti come "biade". Con la scoperta dell'America venne il mais, la biada/"la blava" per eccellenza.

I LEGUMI

I cereali hanno poche _____ di cui, invece, sono ricchi i legumi. Da noi, in Friuli, c'erano lenticchie, fave (soprattutto in montagna), ceci /"piçui". La pasta e ceci con _____ pecorino può sembrare un piatto insolito per noi friulani, ma un tempo si consumava abitualmente. Nel nostro territorio vi erano inoltre coltivazioni di _____ e fagioli (quelli dall'occhio erano già coltivati dai Romani: *phaseolus*, da cui fasulut). Infine ceci, lenticchie e piselli sono autofertilizzanti: fissano l'azoto nel terreno con i microbi delle radici e concimano anche il frumento.

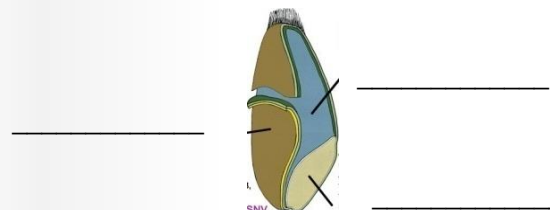
Esercizio n. 2 – Collega il nome del cereale con l'immagine a cui si riferisce.

Il cereale più antico è il **farro** (da cui la parola farina) che ha un seme più piccolo, ma è più nutriente. Oggi ce ne sono di tre tipi: monocolco, bicocolco, spelta.



1. _____ 2. _____ 3. _____

Esercizio n. 3 – Indica il nome delle tre parti del seme, mettendo il nome nel posto esatto.



Ricerca interdisciplinare sui cereali coltivati in Friuli, svolta coi ragazzi più grandi ed alcuni insegnanti.

Il vuardi

CLASSIFICAZIONE

Classe: Monocotyledones

Ordine: Glumiflorae

Famiglia: Graminaceae (Gramineae o Poaceae)

Tribù: Hordeaceae

Specie: *Hordeum vulgare* L.



NOMI POPOLARI:

Italiano: orzo

Francese: orge

Inglese: barley

Spagnolo: cebada

Tedesco: Gerste

HABITAT

Origine: Medio Oriente. Forse è il primo cereale coltivato nel Neolitico.

In Egitto, fin dal 300 a.C., veniva usato per fare la birra.

Zone di coltivazione: l'orzo è più precoce del frumento e il suo breve ciclo biologico gli permette di essere coltivato fin quasi al circolo polare artico dove è l'unico cereale che, seminato dopo l'inverno, riesce a giungere a maturazione in quelle brevi estati. L'orzo è preferito al frumento dove la siccità è molto forte: ciò grazie alla precocità, ai consumi di acqua relativamente ristretti e alla sopportazione delle alte temperature. Per questo l'orzo è il cereale principale nelle zone semiaride del Medio Oriente e del Nord Africa. In Italia l'orzo ha il principale motivo d'interesse nella sua maggior resistenza al mal del piede che lo rende più adeguato del frumento al ringrano.



In verde e rosso sono segnate le zone nel mondo dove viene coltivato l'orzo.

Motivi per cui viene coltivato: L'orzo si coltiva, oltre che per granella, anche come pianta da foraggio. Nelle zone dove il clima è meno adatto alla coltivazione del frumento, l'orzo è stato, ed in molti Paesi in via di sviluppo è tuttora, un importante alimento per l'uomo, come fonte di carboidrati e secondariamente di proteine. Invece nei Paesi più sviluppati, la granella di orzo trova la destinazione principale (85-90%) nella mangimistica zootecnica e secondariamente (10-15%) nell'industria del malto (il malto è la materia prima per la fabbricazione della birra, del whisky e per la preparazione di farine al malto, ecc.). In tempo di guerra l'orzo è stato usato come surrogato del caffè.

Il forment

CLASSIFICAZIONE

Classe: Monocotyledones
Ordine: Glumiflorae
Famiglia: Graminaceae (Gramineae o Poaceae)
Tribù: Hordeae
Specie: Triticum durum



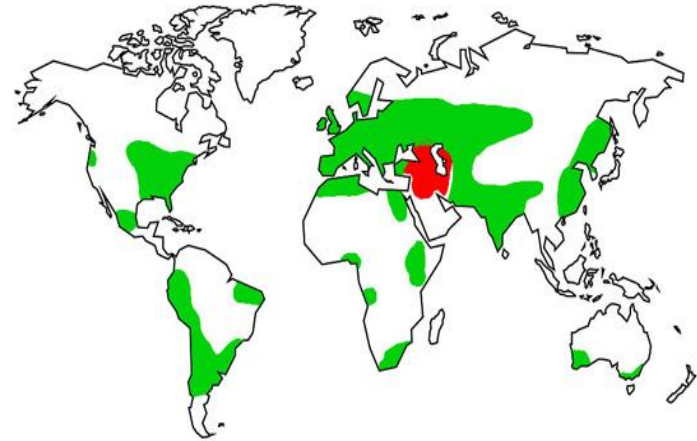
NOMI POPOLARI :

Italiano: frumento
Francese: blé
Inglese: wheat;
Spagnolo: trigo
Tedesco: Weizen

HABITAT

Origine: Il frumento o grano duro si è sviluppato piuttosto tardi (IV sec. a.C.) sostituendo il farro in tutta l'area mediterranea e medio - orientale a clima caldo e siccitoso, dove tuttora ha la massima diffusione. Abbastanza attuale è l'introduzione del frumento duro negli altri continenti.

Zone di coltivazione: Il frumento duro nel mondo è coltivato su un'area molto meno estesa del frumento tenero e con impiego prevalente per la preparazione di paste alimentari. In Europa il principale produttore di frumento duro è l'Italia che nel 2000 gli ha destinato 1,6 Mha su un totale a frumento di 2,3 Mha, con una produzione di 4,5 Mt. Il frumento duro ha avuto una notevole espansione in Italia negli anni '70 a seguito della politica agricola seguita dalla Comunità Europea.



In verde e rosso sono segnate le zone nel mondo dove viene coltivato il frumento..

Motivi per cui viene coltivata: l'utilizzazione necessariamente prevalente del frumento duro è per la preparazione della pasta, definita dalla legge come segue: "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro". Per fare il pane il frumento prima viene macinato e si ottiene semola, anziché farina. **Il grano duro** è adatto per la produzione di pasta alimentare (ma anche di pane), il grano tenero di dolci, pane o di pasta all'uovo. La versione rimacinata si impiega per la preparazione del pane, la versione classica, per la pasta secca, ed infine la versione calibrata ("grossa") per la preparazione di semolini dolci.

La blava

CLASSIFICAZIONE

Classe: Monocotyledones

Ordine: Glumiflorae

Famiglia: Gramineae (Gramineae o Poaceae)

Sotto famiglia: Andropogonoideae

Tribù: Maydeae

Specie: Zea mays L.



NOMI POPOLARI :

Altri nomi comuni: frumentone, grano d'India, melica, formentazzo

Italiano: mais

Francese: maïs;

Inglese: maize, Indian corn;

Spagnolo: maíz;

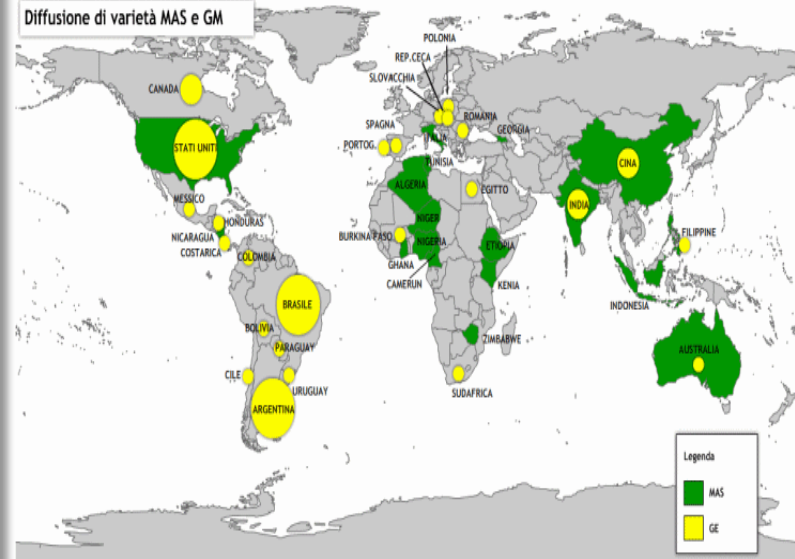
Tedesco: Mais

HABITAT

Origine: Il mais (o granturco, granone, frumentone, ecc.) è pianta di origine tropicale ed è arrivato in Europa un mese dopo la scoperta dell'America. La prima diffusione del mais in Europa è stata nel 1600 a partire dalle nelle regioni Balcaniche.

Zone di coltivazione: Le regioni italiane dove viene coltivato con maggiore intensità sono Veneto, Lombardia, Piemonte e Friuli V.G. Da sole queste quattro regioni producono circa il 66% di tutto il mais prodotto in Italia. In effetti le regioni più adatte al mais (le cosiddette «corn belts» o fasce da mais) sono quelle nord-orientali perché in estate le piogge sono frequenti e regolari. Il mais è pochissimo coltivato nell'Italia meridionale, e praticamente assente nelle Isole.

Diffusione di varietà MAS e GM



In verde sono segnate le coltivazioni di mais nel mondo e in giallo quelle di OGM.

Motivi per cui viene coltivato:

La maggior parte del mais, impiegato per la mangimistica degli animali e per l'alimentazione umana, viene trasformato per macinazione a secco. Con questa lavorazione si ottiene la separazione del germe, della crusca e di sfarinati di diversa granulometria.

Il **germe** è destinato all'estrazione dell'olio; la **crusca** ha destinazione zootecnica ; gli **sfarinati** derivanti da questo processo hanno destini differenti. Le spezzature grosse (da 1/2 a 1/3 di chicco) sono sottoposte alla laminazione in fiocchi (corn flakes) per alimentazione umana o per mangimistica; le spezzature fini servono per l'industria della birra (in parziale sostituzione del malto d'orzo) e per mangimi zootecnici, farine, per prodotti da forno.

Il sorgo

CLASSIFICAZIONE

Classe: Monocotyledones
Ordine: Glumiflorae
Famiglia: Gramineae (Gramineae o Poaceae)
Sotto famiglia: Andropogonoideae
Tribù: Andropogonaceae
Sottotribù: Sorghastreae
Specie: *Sorghum vulgare* Pers.
Sinonimo: *Sorghum bicolor* (L.) Moench.

NOMI POPOLARI :

Italiano: sorgo
Francese: gros millet;
Inglese: kaffir corn;
Spagnolo: milium zaburrum;
Tedesco: Sorghum Kaffernhirse.



HABITAT

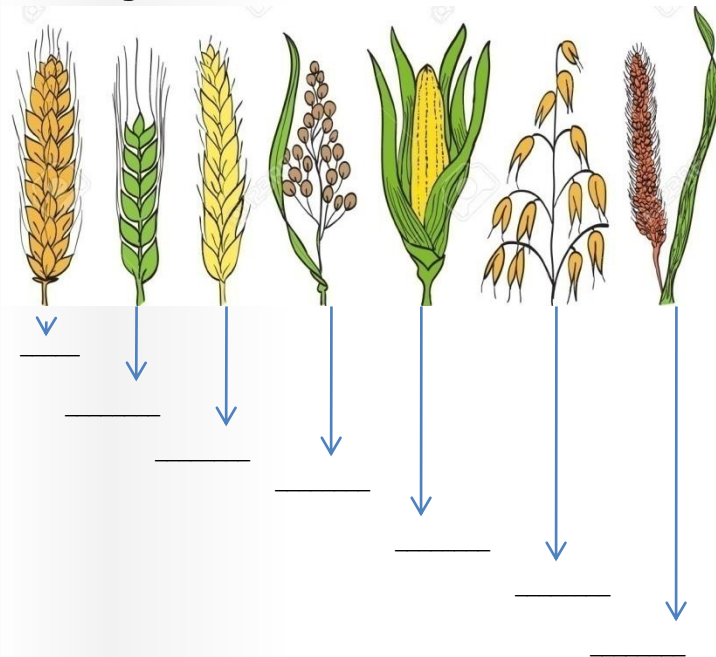
Origine: Il sorgo è stata una delle prime piante ad essere coltivata: si ritiene che le forme attuali abbiano avuto la loro origine nell'Africa occidentale diverse migliaia di anni fa. Dall'Africa il sorgo si è esteso in tutto il mondo: anticamente in Asia e in Europa, più recentemente in America e in Australia.

Zone di coltivazione: Il sorgo è il quarto cereale per importanza nell'economia agricola mondiale, dopo frumento, riso e mais. Come pianta richiede temperature del terreno di 14 °C, a fronte dei 12 °C necessari per il mais. Il sorgo ha però minori esigenze idriche del mais: esso è stato chiamato "pianta-cammello" in quanto è capace di sopportare con danno ridotto le deficienze idriche. Il sorgo ha la caratteristica di mantenere la pianta resta verde quando la granella è matura. Le molteplici forme di sorgo esistenti possono essere classificate secondo la loro destinazione: 1. **Sorgo da scope o saggina** 2 **Sorgho zuccherini** 3. **Sorgho da foraggio**. 4. **Sorgho da granella**.

Motivi per cui viene coltivata: Nelle agricolture del Terzo Mondo la granella viene utilizzata direttamente per l'alimentazione umana. Il sorgo viene coltivato dove l'ambiente è troppo secco per il mais. Nelle agricolture progredite la granella viene destinata all'alimentazione animale, in concorrenza con quella di mais, di cui ha analogo valore nutritivo. E' in aumento la destinazione industriale per alcool etilico, biogas e fibra.

Mettiamoci alla prova.

Esercizio n. 1 – Scrivi il nome del cereale sotto l'immagine a cui si riferisce.



Mettiamoci alla prova.

Esercizio n. 2 – Scrivi il nome del cereale in Friulano accanto al corrispondente in Italiano.

frumento





orzo



farro



kamut®

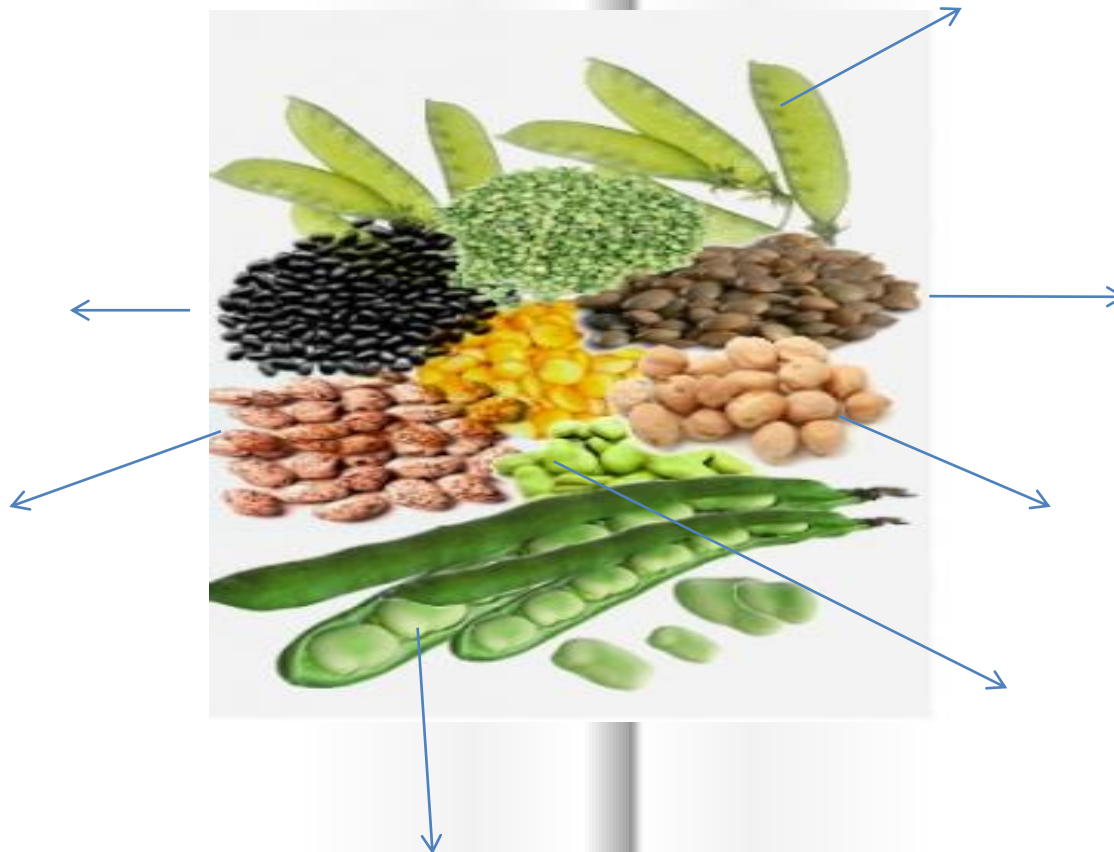
segale



I liùms

Mettiamoci alla prova.

Esercizio n.1 – Inserisci il nome dei legumi che riconosci in Italiano e in Friulano.



Coltivazioni di cereali in Friul



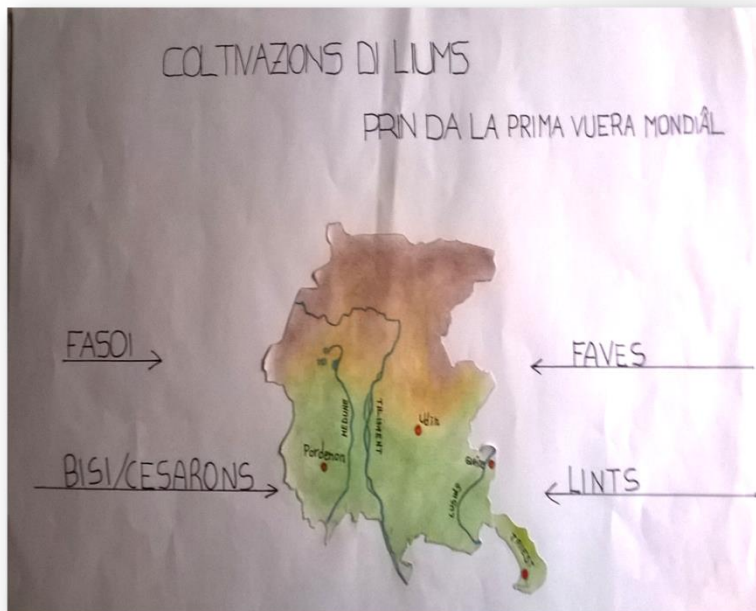
Prin da la prima vuera mondiâl.

Le cartine sono state realizzate dagli allievi con i dati ricavati dalle interviste ai professori E. Costantini e M.S. Lenarduzzi.

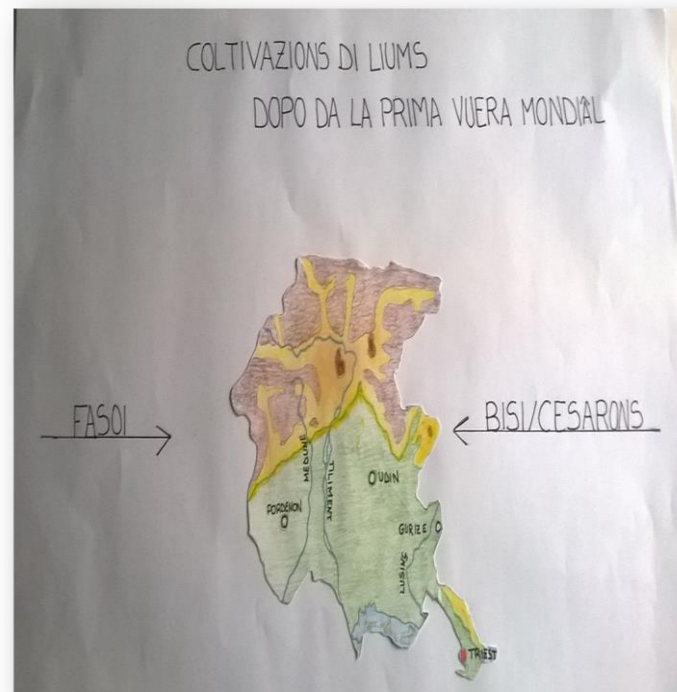


Dopo da la prima vuera mondiâl.

Coltivazioni di liùms in Friûl



Prin da la prima vuera mondiâl.



Dopo da la prima vuera mondiâl.

Blava e polenta



**“Polenta a usanza vecia”
Curiosant ta “Il Barbacian” vin
trovât un biel articul di Renzo
Deressini su Celeste Sbrizzi.
Chest al à scrit una vora di tesci,
ma nô lu ricuardin par la poesia
“Polenta a usanza vecia”.**

POLENTA A USANZA VECIA

1 A è pronta me mari
a freà la cialdera
che difor a è nera
ma lustrala no pòs

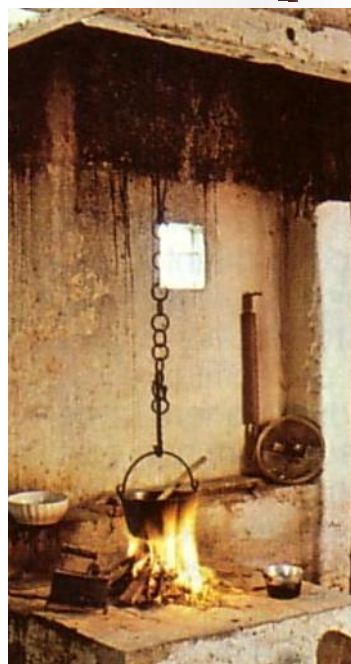
2 Po cioi na fascina
dentri in chel louc
a entra in cusina
impia un biel foc

3 A met encia dongia
doi sucs di moràr
par ch'a duri la flama
sul schlet fogolar

4 I lens iu ten su
il furlan ciavedal
e devor al cialdut
al è encia un bocal

5 Piciada la cialdera
sul por ciadenas
par mies'ora intera
a fai un fracas

6 Il sciatul le pront
plen di farina
che duciu ten cont
sei gresa sei fina



7 Butada iu che farina
a fai una cros
la volta la sira
par dret e ledros

8 A ten la manescula
poiada sul bras
la cialdera pal mani
strenta sul ciadenas

9 In banda il trapie
sul ciavedal un gancel
a ten su la far sora
par frisi l'argel

10 Son frissis grusutis
na vora o a stich
butat dentri l'aset
si cunsa il radich

11 In tant a prepara
qualchi murel
di mula o luiuania
o di bon figadel

12 Opur la fartaia
cul salam o savola
che dome l'odor
al contenta la gola

13 A met la menescula
sot il sio nas
par sinti sa nasa
da quet e al plas



POLENTA A USANZA VECIA

14 Qualchi peraula
cul veciu misser
tal mies dala taula
a met il tauler

15 Butada iu la polenta
no si pierd in tars
a fai a contenta
a prepara li pars

16 Si mangia si tocia
cu la polenta in man
si comeda la bocia
cun got di nostran

17 Nestra ciara ziventut
uè il mod al è passut
diferenza di chel timp
di che beada nestra int



18 Che sensa fornèl a gas
e tantis altris comoditas
fasevin lo stes di mangia
sensa rabiasi e brontulà

19 Amait pur il progres onest
il rispìet, il lavor e linsen
si volis zirant il mond
ved furtuna encia dal ben

20 Amor di famea
il Friul in tal cor
la patria tal stomit
e saldo il lavor

21 Amait l'alegria
lontan d'ogni mal
e in buna armonia
beved un bocal



Da "Il Brabacian" ANNO LII –
n.2 – dicembre 2015

LA POLENTA PROVERBIOS, FILASTROCHES....

A ei una roba su'na brea
Ch'a clama dongja duta la famea...

Cuant che la polenta ei pissula,
tenti la tô feta in man.

A vol inzen
Ancja a messedâ la polenta cul len.

Al era una volta
Un re e 'na regina
Ch'a vevin da fâ la polenta
E no vevin farina

No savê fâ nencja la polenta.
Polenta e formadi
pan e salam
un fiasc come fradil
la vite e je un lamp.

Polenta dura
Polenta di tara
A è la capara
Da boscjador



La nostra Balota Praforte è una mezzaluna di polenta biologica, ripiena di formaggio salato Asin della latteria di Travesio, spolverata con ricotta. Si ricorda, inoltre, la "Balote" di Clauzetto.

San Martin mi tenta
Ch'i fedi la polenta
Ch'i copi una rassuta
Ch'i monti in birossuta
Ch'i bevi un got di vin
E via a San Martin

San Martin mi tenta
I fai la polenta
I copi la rassuta
Par dâi da mangjâ a la canaiuta
La canaiuta no à fan
La lassi par doman.

San Martin mi tenta
Ch'i fedi la polenta
Ch'i fedi la fretae
San Martin mi pae
Par pasci la canae

Proverbi e filastrocche
tratti da testi classici.



Capitul III

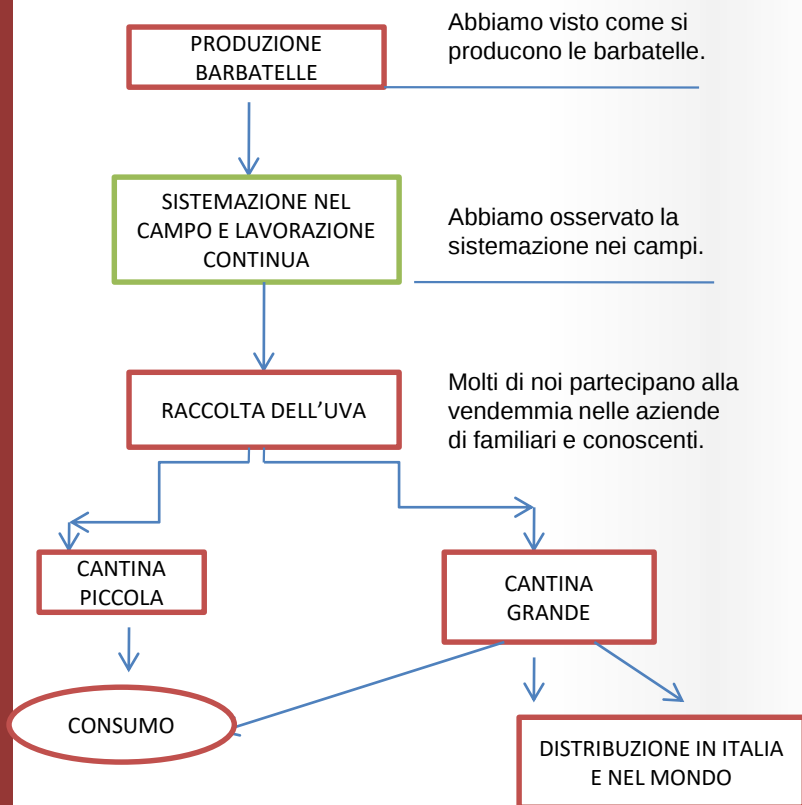
*Ator, ator par cjatâ
informazions...*



*“Cirî il fil
dal discors
cul
teritori”*

I TROIS DAL CJAMP A LA TAULA

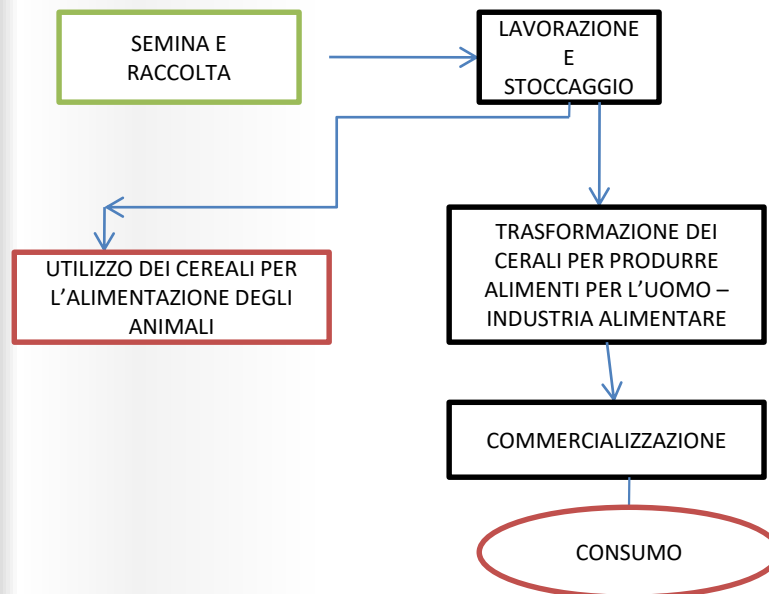
LA "FILIERA" DAL VIN



LA "FILIERA" DAI CEREÂI

FILIERA LUNGA

Il produttore non ha spesso un contatto diretto col consumatore e, alcune volte non si riesce a comprendere bene l'origine dei prodotti



FILIERA CORTA

Il produttore ha un rapporto diretto col consumatore e i prodotti venduti hanno un'origine sicura e sono freschi.



Tabela dal lavôr fat

“8u ua vuê?” - La vîta a Raussêt tal 2016

Progetto “Vuardinsi ator” – Laboratori di Furlan

- | | | |
|----|---------------|---|
| 6 | Ottobre 2015 | – I ^a uscita Expo Milano 2015 |
| 8 | Ottobre 2015 | – Attività a scuola |
| 22 | Ottobre 2015 | – II ^a uscita “Casa 40” |
| 29 | Ottobre 2015 | – Attività a scuola |
| 5 | Novembre 2015 | – Attività a scuola |
| 12 | Novembre 2015 | – III ^a uscita Latteria “Tre Valli” di Molevana |
| 19 | Novembre 2015 | – Attività a scuola |
| 26 | Novembre 2015 | – Attività a scuola |
| 10 | Dicembre 2015 | – Attività a scuola |
| 17 | Dicembre 2015 | – Attività a scuola |
| 14 | Gennaio 2016 | – IV ^a uscita “Visita all’I.I.S. di Agraria “Il Tagliamento” a Spilimbergo -Pn |
| 21 | Gennaio 2016 | – Attività a scuola |
| 4 | Febbraio 2016 | – Incontro a scuola con la sig. ra Delia Baselli, esperta di cultura locale |
| 11 | Febbraio 2016 | – Incontro a scuola con il prof. Enos Costantini |
| 18 | Febbraio 2016 | – Attività a scuola |
| 25 | Febbraio 2016 | – Attività a scuola |
| 03 | Marzo 2016 | – Attività a scuola |
| 10 | Marzo 2016 | – Attività a scuola |
| 17 | Marzo 2016 | – visita all’azienda agricola e alla cantina “Bulfon Emilio” |

“I cereâi in Friûl.”

Progetto “Vuardinsi ator” – Laboratori di Furlan

- | | | |
|--------------------|-------------|---|
| 31 | Marzo 2016 | –Visita all’azienda agricola di Silvano Chemello - Cosa |
| 7 | aprile 2016 | – Attività a scuola |
| Attività previste: | | |
| 14 | aprile 2016 | – Attività a scuola |
| 21 | aprile 2016 | – Visita all’azienda agricola Brocca |
| 28 | aprile 2016 | – Visita all’azienda agricola e apicoltura “Muzzatti Renato” , con sede a Castelnovo del Friuli |
| 5 | maggio 2016 | – Visita all’azienda agricola Trevisanut e alla latteria di Pradis - Clauzetto |
| 5 | maggio 2016 | - Attività a scuola |
| 12 | maggio 2016 | – Visita all’ <i>Ort Didatic della Provincia di Udine in collaborazione con l’Università di Udine e laboratorio</i> |
| 19 | maggio 2016 | - Attività a scuola |
| 26 | maggio 2016 | - Visita all’azienda “Zalpa” di Castelnovo del Friuli |

Lavori a scuola per mettere in pratica alcune nozioni teoriche.

Con alcuni ragazzi del Laboratorio e della classe 2C il prof. Demarchi ha costruito un piccolo orto nel cortile della scuola. Prima di costruire l'orto sono stati consultati alcuni esperti locali.



Per evitare l'invasione da parte delle erbacce l'orto è stato isolato dal prato con tavole alte.

I ragazzi, a turno, hanno lavorato per dissodare il terreno, setacciare la terra e preparare lo spazio in modo corretto.



Tutti i ragazzi hanno potuto lavorare con passione. Spesso alcuni alunni hanno scoperto doti manuali in compagni che ritenevano meno capaci in altri settori.



L'orto non è stata e non è una perdita di tempo perché tanti argomenti teorici vengono visti anche dal punto di vista pratico.

Lavori a scuola per mettere in pratica alcune nozioni teoriche.

In questo periodo nell'orto "biodinamico" vengono messe a dimora le piantine fatte germogliare in vasetti, in aula.

Le piantine da inserire nell'orto sono state accuratamente scelte e selezionate dagli insegnanti di scienze e di sostegno.

Altre tre attività importanti saranno quelle di:

1. Andare, a fine aprile, a Casiacco per aiutare i più piccoli della Scuola dell'Infanzia a costruire il loro orto biodinamico.



2. Procedere alla messa a dimora di alcune viti e piante da frutto, all'interno della zona riservata alla Scuola Secondaria di 1° grado "A. Lizier" di Travesio, per permettere ai ragazzi di osservare i differenti cicli di vegetazione.



3. Visitare l'orto botanico presso l'Università di Udine.

Noi andremo a svolgere dei laboratori presso la storica struttura dell'Orto Botanico che ha mansioni di conservazione *ex situ* di piante del Friuli, e realizza attività esplicative e didattiche per gli alunni delle scuole.

I ragazzi potranno conoscere sementi che arrivano da centinaia di Orti e Giardini botanici sparsi in tutto il mondo.



Vin cognossût il mont agricul e il mont dai savôrs...

Uno dei primi che ha compreso l'importanza del recupero di vitigni autoctoni oramai dispersi, quasi scomparsi.



Azienda di Valeriano,
nota per la qualità dei prodotti

Azienda agricola

Emilio BULFON



Hanno un agriturismo collegato alle zone collinari e al percorso cicloturistico che si snoda da Tarvisio e va al mare.

Organizzano attività e visite guidate su misura della clientela.



A Molevana spaccio di formaggi e prodotti tipici locali di Canderan
Mario

**TOSONI -
Latteria Tre Valli**

Produce e seleziona i migliori

formaggi e prodotti tipici friulani



Importante per l'allevamento di maiali e cinghiali.

A Travesio
Azienda agricola
BERTIN



Laboratorio di trasformazione delle carni, vendita diretta dei prodotti nello spaccio aziendale e degustazione nell'agriturismo.



Vin cognossût il mont agricul e il mont dai savôrs...

Azienda agricola **Silvano CHEMELLO** Cosa di
San Giorgio della Rich.da

Importante realtà per la produzione di latte di qualità
e per la salvaguardia dell'ambiente con la produzione
di biogas(Impianto tra i più grandi in Regione FVG)



Riesce a coniugare la produzione di energia rinnovabile all'attività
agricola e, nello specifico, all'allevamento di circa 320 capi bovini.

Laboratorio per la
degustazione del succo di
mela e d'uva.



Visita guidata all'azienda
agricola didattica e alle serre.



I.I.S. di Agraria " Il
Tagliamento"

In fin dal lavôr

Tal LABORATORI "VUARDINSI ATOR" par podê capî miei il lavôr dai contadins dal nesti teritori vin visitât l'Expo di Milan e cualchi azienda agricola.

Dut l'an vin lavorât di joiba. Cumò vin di finî le visites e i lavôrs tal ort e tal zardin.

Podìn disî che sin contents di ce che nô i vin fat.

Vin capît che il discôrs su l'agricoltura al è avonda complicât, ma una vora important par nô. Tant che pi di cualchidun a vôi tornâ a lavorâ tai nestis cjamps.

Alunni delle classi prime, seconde e terze delle sezioni A e B inseriti nel Laboratorio "Vuardinsi ator".

Insegnanti coinvolti nel progetto:

professori Bozzer Ivana, Demarchi Graziano e Quaglia Maddalena.

Si ringraziano le prof.sse Rota Giovanna e Morassutti Laura.

Testi consultati :

- alcuni numeri delle riviste "Il Barbacian" e "Tiere Furlane".
- Vocabolario dell'ARLeF di Lingua Friulana
- " GRANT DIZIONARI BILENGÂL TALIAN-FURLAN"
- "La grafie uficiâl de lenghe furlane"
- Testi di Scienze e di Agraria.

Esperti esterni:

- prof. Enos Costantini
- prof.ssa M.S. Lenarduzzi
- prof.ssa Chiara Filippetto
- Sig.ra Delia Baselli
- Responsabili delle aziende visitate