

il Pistúim





il Pistúm

In questo libro troverai...

La storia di Anuta, una bimba curiosa e intraprendente

La ricetta originale del pistúm di Tramonti di Sotto

I consigli gastronomici degli alunni della Scuola di Tramonti di Sotto

Il parere degli esperti: i bambini intervistano tre coltivatrici dirette

Un pezzetto di storia locale



A jara una volta una nina, Anuta, ch'a faseva la pastorela.

A viveva cun so nona Maria intuna cjasà poareta a Vil di Sot, in dal lò di Comesta, parcè chi siò pari e so mare a jaran zûts lontans.

C'era una volta una bambina, Anuta, che faceva la pastorella.

Viveva con la nonna Maria in una misera casa a Tramonti di Sotto, in località Comesta, perché i suoi genitori erano andati lontano.

E jere une volte une frute, Anuta, che e faseve la pastorele.

E viveve cu la none Maria intune cjase misare a Vil di Sot, te frazion di Comesta, parcè che i siei gjenitôrs a jerin lâts lontan.



Al jara il mens di avost e ogni dì Anuta a menava las sos fedas a passon in Tamar e, cuant ch'a tornava, a deva una man a la nona a curâ l'arba intal ort e a fâ la polenta.

Una bruta zornada, las sos fedas as colâr jù da un cret e as finîr in Tilimint Sec, un ru ch'al divît Comesta da Pradileva.

Anuta a jara avilida: cencia las sos fedas a no avarès avût pi ne lat ne formai par vivi, e neanca la lana pa las cjalcias e las maias.

Era il mese di agosto e ogni giorno Anuta conduceva le sue pecore al pascolo in Tamar e quando tornava aiutava la nonna a togliere le erbacce dall'orto e a cuocere la polenta.

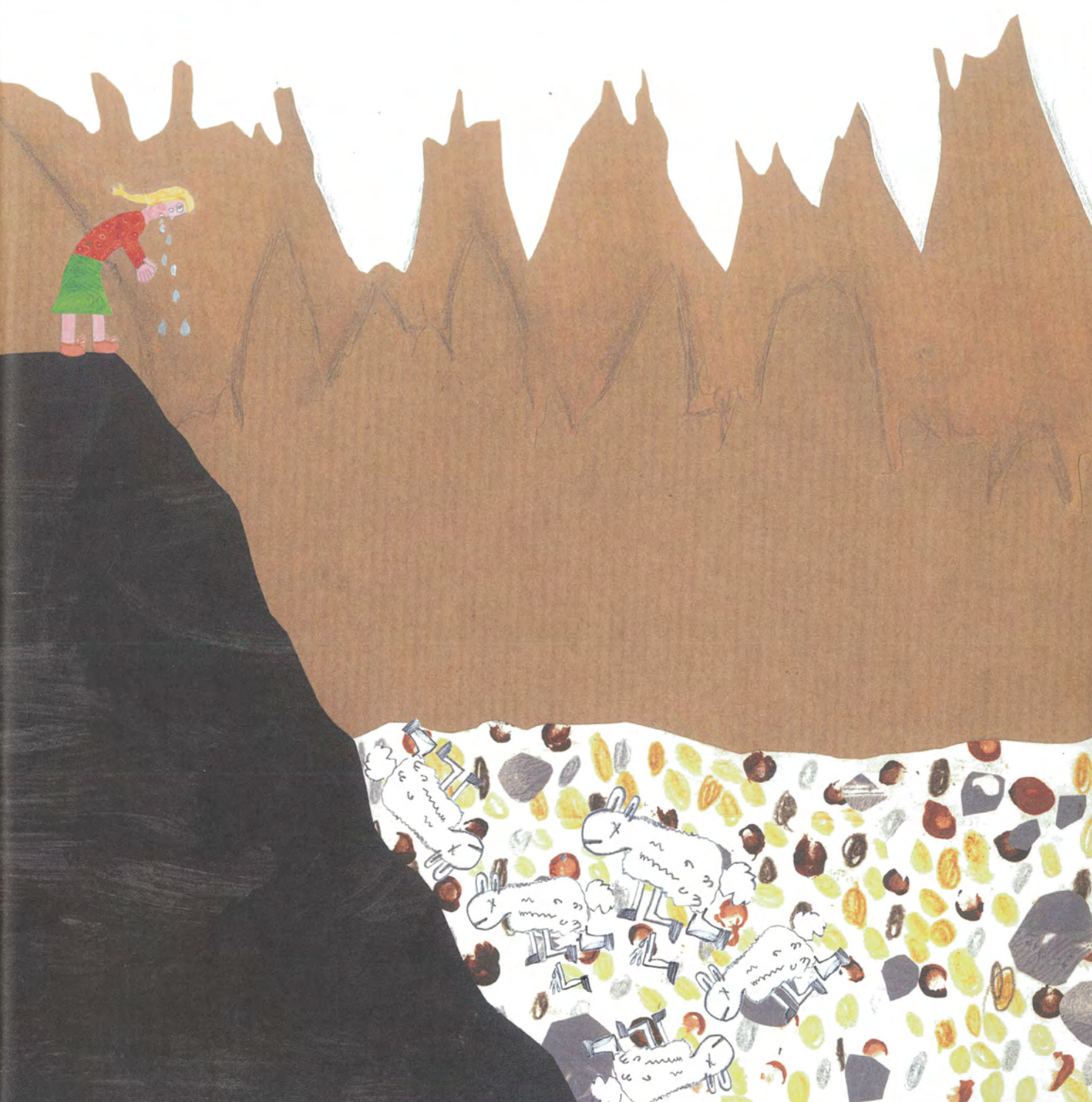
Un brutto giorno le sue pecore caddero in un burrone e finirono nel letto del Tilimint Sec, un rio che divide Comesta da Pradileva.

Anuta era disperata: senza le sue pecore non avrebbe più avuto né latte né formaggio per vivere e neppure la lana per le calze e le maglie.

Al jere il mê s di avost e ogni dì Anuta e menave lis sôs pioris a passon a Tamar e cuant che e tornave e judave la none a sborzâ tal ort e a fâ la polente.

Une brute di lis sôs pioris a colarin intun sfondaron e a finirin tal jet dal Tilimint Sec, un riu che al divît Comesta di Pradileva.

Anuta e jere disperade: cencia lis sôs pioris no varès vût plui ni lat, ni formadi par vivi e nancje la lane pes cjalcis e lis maiis.



A si sentà su un clap a vaî disperada. Las sôs lagrimonas as fasêr dôl a una vicjuta ch'a passava uvî.

- Parcè chi tu vai, nina?**
- A son muartas las me fedas e adès cugnarai dîlu a me nona... No aven pi nuia par vivi!**
- Ti judi jo! Cjapa uchì chestas simincias rossas... a son un pouc gruessas, semenilas intal cjo cjamp e spieta... novembre! Dopo la prima bresada as daran il lour prodot, pront da cjapâ sù. Sta atenta e ten ben a mins chi la rouba buna a nas proprit sot la tera, ma ancjachel ch'al samea da butâ, al pos jessi doprât.**

Si sedette su un sasso a piangere disperata.

I suoi lacrimoni commossero una vecchina che passava di lì.

- Perché piangi piccola bambina?
- Sono morte le mie pecore e ora dovrò dirlo alla nonna. Non avremo più niente per vivere!
- Ti aiuto io: tieni questi semi rossi, sono un po' grossi, piantali nel campo e aspetta... novembre! Dopo la prima brina ti daranno i loro frutti. Bada bene e ricorda: le cose buone nascono sotto terra, ma anche ciò che sembra da buttare può essere utilizzato.

Si sentà suntun balot a vaî sconsolade.

I siei lagrimons i faserin dûl a une vecjute che e passave di li.

- Parcè vaistu frutute?*
- A son muartis lis mês pioris e cumò o dovarai dîlu a la none. No varìn plui nuie par vivi!*
- Ti judi jo: ten chestis samencis rossis, a son un pôc gruessis, samenilis tal cjamp e spiete... novembar! Dopo da la prime zulugne a frutaran. Sta atente e ten a ments che lis robis buinis a nassin sot tiere ma ancjebel che al somee di butâ al pues jessi doprât.*



Anuta a cjàpà su las simincias, a ringrazià, a tornà a cjàsa da la nona e a i contà ce ch'al jara sucidût.

L'indoman a plantà las simincias intal siò picjol ort, po a cjàpà sù il radic di prât chi, insiemit ai ôs da la gjalina, al sarès stât il lour mangjâ a lunc.

Anuta prese i semi, ringraziò, tornò a casa dalla nonna e le raccontò quello che le era successo.

Il giorno dopo piantò i semi nel suo piccolo orto, poi raccolse un po' di foglie di tarassaco che, insieme alle uova delle galline, sarebbero state il loro cibo per lungo tempo.

Anuta e cjàpà lis samencis, e ringrazià, e tornà a cjàse da la none e i contà chel che i jere capitât. La dì dopo e plantà lis samencis tal so piçul ort, po e cjolè sù un pocj di talis che a saressin stadis, insieme ai ûfs da lis gjalinis, il lôr mangjâ par tant timp.



A Anuta a i plaseva jei e scrivi e la so maestra a jara la nona, ch'a aveva imparât cuant ch'a zeva a servî da cualchi siôr di Vignesia.

A zè jù in da la Vila e a vedè, picjât sul mûr da l'ostaria, un avîs. A jeè:

"A novembre al vignarà il Gran Paron di Vignesia a visitâ la so tera e duta la zent a è invidada a preparâ un gustâ. Chel ch'al avarà fat il mangjâ pi bon al sarà ricompensât cuntun sachet di palancas di oru."

Ad Anuta piaceva leggere e scrivere e la sua maestra era la nonna, che aveva imparato quando era andata a servizio da alcuni ricchi veneziani.

Andò in paese e, appeso al muro della locanda, c'era un avviso. Lesse:

"A novembre arriverà il Doge di Venezia in visita alle sue terre e tutta la popolazione è invitata a cucinare una pietanza. Il cibo che piacerà di più a Sua Signoria sarà ricompensato con un sacchetto di ducati d'oro".

A Anuta i plaseve lei e scrivi e la sô mestre e jere la none, che e veve cjapât pratiche co e jere lade a servizi di diviers siôrs venezians.

E le in paîs e li e viodè, picjât sul mûr da la locande, un avîs. E leiè:

«In novembar al rivarà il Dôś di Vignesie in visite a la sô tiere e dute la popolazion e je invidade a preparâ une pitance. Cui che al varà prontât la pitance che e sodisfarà di plui Siorie Sô, al sarà compensât cuntun sacut di ducâts di aur».



**Il timp al passava e intal cjamp di Anuta as crescevan las fueas di una nova plantuta.
Al rivà novembre e ancja la prima bresada. Anuta e la nona as cjapâr su las novas
plantutas ch'as clamâr RÂFS e as dividêr dai râfs las fueas, impensantsi da las peravolas
da la vicjina.**

Il tempo passava e nel campo di Anuta crescevano le foglie di una nuova piantina.
Arrivò novembre e la prima fredda brina. Anuta e la nonna raccolsero le nuove
piantine, che chiamarono RAPE, poi staccarono dal frutto le foglie e le misero da
parte, ricordandosi delle indicazioni della vecchina.

*Il timp al passave e tal cjamp di Anuta a crescevin lis fueis di une plantine gnove.
Al rivà novembar e la prime frede zulugne. Anuta e la none a cjolerin sù lis gnovis plantinis che a
clamarin RÂFS, po a tirarin vie dai râfs lis fueis e lis meterin in bande, visantsi da lis indicazioni da la
vecjute.*



Dopodimisdì Anuta a tornà in tal clap vissin al Tilimint Sec e intant ch'a pensava a cemôt ch'a avarès pudût cusinâ i râfs, a vedè la vicjina.

Jê a i racomandà:

- Dai i râfs a la to int e al lour puest fati dâ la blava: invessi cu las fueas dai râfs, la VISCJA, ti insegni a preparâ un nôf gustâ chi tu clamarà PISTÚM.**

Anuta, nel pomeriggio, ritornò al sacco vicino al Tilimint Sec e mentre pensava a come avrebbe potuto cucinare quell'ortaggio, rivede la vecchietta. Questa le raccomandò:

- Consegna le rape ai tuoi paesani e in cambio fatti dare del granoturco; invece con le foglie della rapa ti insegno a preparare un nuovo piatto, che chiamerai PISTÚM.

Anuta, tal dopomisdì, e tornà li dal balot dongje dal Tilimint Sec e intant che e pensave a cemût che e varès podût cusinâ chê ortaie, e viodè la vecjute. Jê i racomandà:

- Consegne i râfs ai tiei paisans e in cambi fati dâ sorc; invezit cu lis fueis dal râf ti insegni jo a prontâ un plat gnûf, tu lu clamaràs PISTÚM.*



- Cura, neta, lava ben la viscja,
fala bulî e po disgotila,
pestila fina fina, zonta l'ai.
Intuna pignata fa rosolâ
l'argjel cul butiru
e po met la viscja bulida;
tal ulton met dut
intal brôt di polenta.

Anuta a i disè grazie, a tornà da la nona
e a i contà cemôt prontâ il gustâ chi
nissun conosceva.

- Cure, nete, lave ben lis fueis,
fasilis boli e po disgotilis,
pestalis fin, zonte l'ai.
Intune padiele dislît
l'ardiel cu la spongje
e po met lis fueis bulidis;
tal ultin met dut
tal brût di polente.

Anuta e ringrazià, e tornà da la none
e i contà cemôt prontâ il plat segret.

- Cura, pulisci, lava bene le foglie,
falle bollire e poi scolale,
tritale finemente e unisci l'aglio.
In una padella rosola
il lardo con il burro
e poi metti le foglie lesse;
infine metti il tutto
nel brodo di polenta.

Anuta ringraziò, tornò dalla nonna
e le raccontò come preparare il piatto segreto.



Al rivà a Vil di Sot il Gran Paron, al si sistemà inta l'ostaria e al tacà a cercjà duçjus i gustàs puartàts da la int.

Anuta a portà il siò plat e il Gran Paron a lu cercjà e al disè:

- **Chestu mangjà al è pardabon il miei di ducjus. Chesta nina a à vodegnât il premi. Dimi, nina, cemôt ch'al si clama?**

Anuta a pensà un pouc e a disè:

- **Al è il pistúm, vuestra gracia, parcè ch'al è fat cu la viscja dai râfs! "Pistúm" al vol dî pestât fin fin!**
- **Ce brava e studiada chi tu sê, nina, tu merita il premi e ti regali ancja libris da jei.**

Arrivò a Tramonti di Sotto il Doge, si sistemò nella locanda e incominciò ad assaggiare i cibi. Anuta portò il suo piatto, il Doge lo assaggiò ed esclamò:

- Questo cibo è veramente squisito e prelibato. Questa fanciulla avrà il premio. Dimmi, ragazzina, come si chiama questa pietanza?

Anuta pensò un po' e disse:

- È il pistúm, vostra grazia, perchè è fatto con le foglie pestate e triturate delle rape! "Pistúm" significa infatti pestato fino fino!
- Quanto sei brava e colta fanciulla, tieni il premio e ti dono anche dei libri da leggere.

Al rivà a Vil di Sot il Dôs, si sistemà te locande e al tacà a cercjà lis pitancis. Anuta e puartà il so plat, il Dôs lu cercjà e al disè fûr:

- *Cheste pitance e je pardabon scuicide e gustose. Cheste frute e varà il premi. Dimi, frute, cemût si clamie la pitance?*

Anuta e pensà un pôc e e disè:

- *Al è il pistúm, vuestre grazie, parcè che al è fat cu lis fueis pestadis e taçadis dai râfs! "Pistúm" al vûl dî juste pestât fin fin!*
- *Ce brave e culte che tu sê, fantate, ten il premi e ti regali ancje libris di lei.*



Anuta e la nona as continuâr a lavorâ il cjamp, as regalâr las simincias rossas a duta la int da la valada e duçjus ai vivêr a lunc e contents, in gracia dal PISTÚM.

Anuta e la nonna continuarono a lavorare il campo, regalarono i semi rossi alla gente della vallata e vissero felici e contente... grazie al PISTÚM!

Anuta e la none a continuarin a lavorâ il cjamp, a regalarin lis sâmcencis rossis a la int da la valada e a viverin felicis e contentis... in grazie dal PISTÚM.

Fiabe inventada dai canais da la pluriclasse II-III-IV e V da la Scuola "G. Minin" di Vil di Sot.

Fiaba inventata dagli alunni della pluriclasse II-III-IV e V della Scuola Primaria "G. Minin" di Tramonti di Sotto.

Flabe inventade dai arlêfs da la pluriclasse II-III-IV e V da la Scuola "G. Minin" di Tramonç di Sot.

La nostra Associazione dà il benvenuto a questo nuovo lavoro della Scuola Primaria di Tramonti, una scuola che, grazie alla sensibilità e disponibilità delle sue insegnanti, ha affermato ancora una volta il proprio legame con il territorio e la capacità di fare di ogni input esterno un'opportunità di crescita personale ed esperienziale per i nostri ragazzi.

Quest'opuscolo è stato fortemente voluto dalla nostra Associazione, la Pro Loco di Tramonti di Sotto, che ne ha promosso la realizzazione da un lato per far conoscere alle nuove generazioni la forza, la conoscenza, lo spirito di adattamento dei nostri avi, che hanno forgiato e reso abitabile il territorio aspro e selvaggio della Val Tramontina, e dall'altro per recuperare e promuovere pezzi della nostra cultura, anche gastronomica, ancora poco conosciuti ed apprezzati.

La sfida è stata quella di mettere insieme nel libro una parte narrativa dedicata ai giovani lettori, scritta ed illustrata dagli alunni della scuola di Tramonti, e una parte divulgativa, che descrivesse e promuovesse il pistúm.

È dal 2007 infatti che la Pro Loco di Tramonti di Sotto, grazie ad un paziente lavoro di ricerca, ha fatto riaffiorare questo pezzo della nostra tradizione culinaria, in parte dimenticato dopo che, nel secondo dopoguerra, il miglioramento delle condizioni economiche aveva modificato profondamente lo stile di vita della nostra gente.

Realizzato con ingredienti poveri e semplici, grazie al suo sapore intenso il pistúm si accompagna benissimo con le altre specialità gastronomiche della nostra valle, come la pitina e il formaggio salato, ovviamente accompagnati dalla tradizionale polenta.

Buona lettura quindi, e... buon appetito!

Patrizia Bertoncello

Presidente della Pro Loco di Tramonti di Sotto



La ricetta del Pistium



Ingredienti

foglie di rapa, aglio
farina di polenta
lardo, sale
olio o burro

Raccogliere le rape quando le foglie sono ancora verdi e fresche, dopo la prima brinata di novembre.

Pulirle dai residui di terra e separare i frutti dalle foglie. Lavare bene le foglie.

Scottarle in acqua bollente per pochi minuti.

Raccoglierle e strizzarle con le mani, in modo da eliminare l'acqua di cottura.

Tritarle con la mezzaluna aggiungendo aglio a piacere.

Portare ad ebollizione dell'acqua salata, quindi aggiungere la farina di polenta a pioggia facendo attenzione a non formare grumi; deve risultarne un brodino abbastanza denso che deve cuocere per altri 15 minuti.

In una teglia a parte friggere il lardo tagliato a dadini, aggiungervi il pistium preparato in precedenza e continuare la cottura per 15 minuti circa aggiungendo il brodo di polenta.



Facciamo il pistúm

Il 27 novembre abbiamo invitato a scuola le signore Albina, Ederina e Lina, coltivatrici dirette ora in pensione, a raccontarci la filiera del **pistúm**, una specialità tipica della Val Tramontina fatta con le foglie delle rape: la **viscja**. Il pistúm è un piatto povero creato dal bisogno della gente di un volta di utilizzare tutto ciò che di commestibile veniva offerto dall'ambiente agricolo montano.



Era difficile trovare nei mesi invernali diverse varietà di prodotti agricoli sufficienti al fabbisogno delle famiglie e perciò la scelta di poter ricavare un alimento dalle **foglie della rapa**, che generalmente venivano date agli animali, fu un fatto molto importante. In poco tempo questo piatto si diffuse in tutta la valle.



È arrivata la prima brina di novembre: i **piccoli semi rossi**, seminati nel mese di agosto, sono germogliati, cresciuti ed ora... le foglie e le rape sono pronte per la raccolta.

Le rape sono mature al punto giusto e le foglie di un color verde intenso pronte per preparare il pistúm.



Separiamo le foglie dalle rape e poi le curiamo.





Eccoci pronti per preparare il pistúm.
Togliamo ancora alcune foglie
ingiallite e qualche residuo di terra,
mentre alcuni di noi preparano gli
spicchi d'aglio.





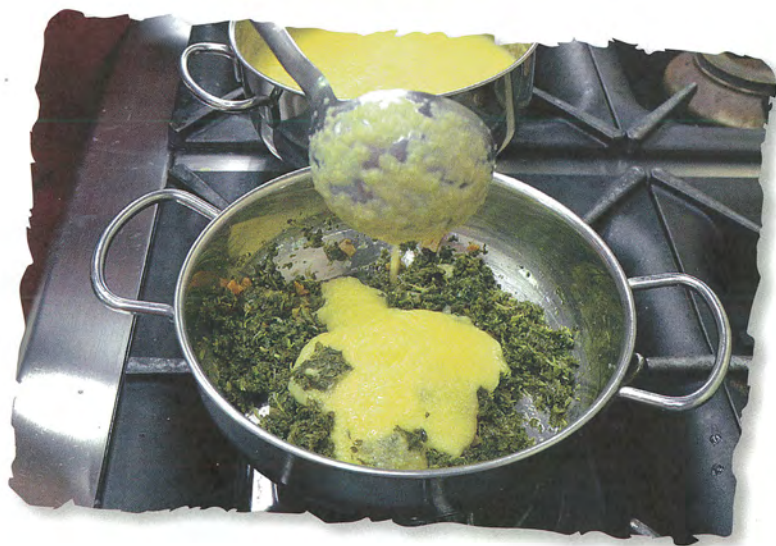
La signora Albina lava la viscja, che viene poi messa nella casseruola a lessare in acqua salata. Di tanto in tanto la signora Albina controlla il punto di cottura. La viscja viene scolata dall'acqua di cottura e strizzata.





... e unito prima alla viscja...

... poi al brodo di polenta e viene
ultimata la cottura.





Il pistúm è pronto. Ora lo assaggiamo e...

... **che buon profumo!**

È vero, ha un profumo **stuzzicante!**

Ne voglio un po' anch'io!

MMMM... **che saporito!**

È gustoso!

È molto buono, lasciane un po'
anche a me!





Va **assaporato piano piano** per apprezzare tutti gli **aromi...**

Così **caldo e cremoso** è una **prelibatezza** per il nostro palato.

Il pistúm è una pietanza:

Prelibata

Inimitabile

Squisita

Tramontina

Unica

Moderna



Al giorno d'oggi il pistúm è diventato una **specialità**, è **ricercato e apprezzato** da molta gente che visita la Val Tramontina proprio **per gustarlo** accompagnato da altri prodotti tipici e unici di questo territorio, come la pitina, il formaggio salato e l'immane polenta!

Intervista dei bambini alle signore Albina, Ederina e Lina



Ce ch'a l'è il pistúm?

Il pistúm al è un mangjà chi fasen nos di Vil di Sot cu las viscjas, ch'a son la fueas dai râfs.

Indulà ch'a si semenan i râfs?

I râfs ai si semènan in dai cjamps e as ven su las plantas.

As ven butadas las simincias i ultons dis di avost e ogni an bisugna tornà a semenà.

Ai an da passà doi mens prîn ch'as vigni madûras.

Las plantas, par jessi pì dolcias e teneras, as ân da cjapà la brêsa. I râfs ai si cjapan su a novembre, dopo la bresàda.

Cuala part da la planta a ven usada par fa il pistúm?

Sol chi las fueas, invessi cui râfs a si fas la brovada.

Di chesta planta a no si buta via nuja.

Parcè ch'a si utilizava dut dai râfs?

Parcè ch'a jara tanta miseria!

Cui cjapava su las viscjas?

Las feminas; i omis a jaran impegnâts cun astris mistêrs.

Cemôt ch'a si conservava il pistúm cencia frigorifero?

Il pistúm a si lu meteva in t'una cassa cul cuviàrt e quatri, cinc claps parsôra.

La cassèla a vigneva mituda in t'un puest fresc.

Intervista a Gino Miniutti (Gjno di Mundin 1909-1988)

Tratta dal settimo volume della collana "Lis vilis", "Racconti popolari della Val Tramontina"



Il frâri e il pistúm

Par fâ il pistúm a si tâja il vert dai râs piçoi, a si lu met in t'una cjalteria a fa cuei. Po' ai lu meteva in t'una cassa cul cuviart e quatri, cinc claps parsôra. Ai lu lassava quatri, cinc mens dentri, dal mens di setembre ai lu gjavava da Carnavàl: al jara un past prelibât! In tal 1946 o 1947, al jara incjamò al mont gno pâri, al rivà in paeis un frâri c'al geva a l'elemôsina e al voleva formai, butiru e bêz. Por gno pâri, jareân cinc fis ducjus plens di fân un pì di chel âtri... miseria in supertermine... al disè: "Vordait, sior frâri, par l'amôr dal Signour, vordait mò, vo voleis butiru, formai, fasôi e solz"... podeis imaginâvi, cun che seit... parcè chi a pôr gnò pâri, s'al aveva un solt, al geva subit a bevi il cuartut!... "però cun chest, no vuei mandâvi via cencia dâvi nuja". Al aveva fat ducjus chescju quatri, cinc balonons di pistúm, al j disè: "Al è un concentrât, una specie comi l'Arrigoni o la Cirio... chestu chi, al dura dut l'unviar! Al aveva fat chescju balons nêris... Stu frâri al lu nasà e al disè: "Beh, signore, dopo, quando che torno indrio, lo vegno a prendere..." Eeeh... no lu aveis pì vidût, il frâri!

Per fare il pistúm si taglia il verde delle rape quando sono piccole, lo si mette in un paiolo a cuocere. Poi lo si metteva in una cassa col coperchio e con quattro, cinque sassi sopra. Si lasciava quattro, cinque mesi dentro; dal mese di settembre lo si toglieva a Carnevale: era un piatto prelibato! Nel 1946 o 1947, era ancora al mondo il mio povero padre, arrivò in paese un frate che andava a chiedere l'elemosina e voleva formaggio, burro e soldi. Il mio povero padre (eravamo cinque figli tutti pieni di fame uno più dell'altro... miseria oltre ogni limite!) disse: "Guardi, signor frate, per l'amor di Dio, guardi mo', lei vuole burro, formaggio, fagioli e soldi"... potete immaginare, con quella sete... perché il mio povero padre, se aveva un soldo, andava subito a bersi il quartino!... "Però, con questo, non voglio mandarla via senza darle niente". Aveva fatto queste quattro, cinque palle di pistúm e gli disse: "È un concentrato, una specie come l'Arrigoni o la Cirio... questo qui dura tutto l'inverno!" Aveva fatto queste grandi palle nere... 'sto frate le annusò e disse: "Beh signore, dopo, quando torno indietro, le vengo a prendere..." Eeeh... non lo avete più visto, il frate!

Lis Aganis sono esseri mitici, arcigne streghe, ma anche bellissime fate che sanno trasformarsi in piccole e curiose salamandre, che abitano attorno ai corsi d'acqua e nelle grotte.

Con nomi e caratteristiche diverse, popolano il mondo leggendario di molti paesi dell'arco alpino. Per il nostro Ecomuseo è stato scelto il racconto della tradizione orale che si narra in Val Colvera, nella Pedemontana Pordenonese...

...C'era una volta una povera donna con tanti bambini da crescere. Un giorno incontrò una salamandra sulla sponda di un ruscello e la aiutò a partorire... la salamandra era un'agana che in segno di riconoscenza le regalò un gomitolo di lana il cui filo non finiva mai. Con quella matassa, confezionò maglie e calzini per i propri figli e poi generosamente la donò ad altre donne che poterono così provvedere ai propri cari... il gomitolo passò in quel modo di mano in mano e si narra ancora che continui ad essere generosamente donato.



Lis Aganis - Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane, si presenta con una nuova Collana Editoriale: **"Salamandre"** che nasce per esprimere la curiosità, la creatività e le idee dei bambini, ma non solo. Pagine scritte, pagine disegnate, pagine inventate per raccontare e prendersi cura del nostro patrimonio, delle piccole cose, dei ricordi, delle tradizioni e dei saperi.

Le Salamandre vorrebbero essere proprio quelle piccole creature, curiose e generose che ci aiutano a vedere i nostri luoghi con occhi diversi, con emozioni nuove.

Seguire le loro tracce per scovare i piccoli tesori del nostro territorio, sarà un'avventura davvero straordinaria.

IL PISTÚM, Scuola Primaria "G. Minin" di Tramonti di Sotto / Istituto Comprensivo di Meduno

Autori I bambini e le insegnanti della Scuola Primaria di Tramonti di Sotto

Gli alunni Alessia Natale, Ambra Furlan, Cristina Urban, Daniel De Parigi, Davide Capovilla, Francesco Ferraro, Francesco Pensosi, Giorgia Crozzoli, Greta Bidoli, Isabella Facchin, Jasmine Borghese, Luca Titolo, Matilde Masutti, Rocco Macaluso, Tommaso Natale, Zeno Macaluso

Le insegnanti Irma Marmai e Lucia Corrado

Percorso per la creazione delle illustrazioni a cura di Federica Pagnucco

Coordinamento del progetto Patrizia Bertoncello

Grafica e impaginazione Interattiva, Spilimbergo (Pn)

Stampa Tipografia Menini, Spilimbergo (Pn)



Comune di
Tramonti di Sotto



Associazione "Lis Aganis"
Ecomuseo Regionale
delle Dolomiti Friulane

**Pro Loco
Valtramontina**

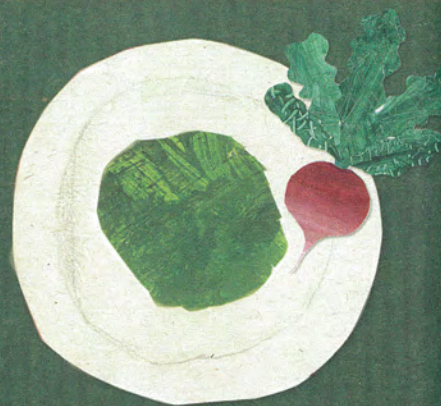
Prima edizione giugno 2013

Il progetto PISTÚM è stato realizzato grazie al contributo dell'Ecomuseo Lis Aganis, dell'Amministrazione Comunale di Tramonti di Sotto e dell'Associazione Pro Loco Valtramontina di Tramonti di Sotto.

Il nostro ringraziamento più caloroso va a tutte le persone che si sono adoperate per la riuscita del progetto: l'illustratrice Federica Pagnucco, che ha guidato gli alunni con competenza e passione nella creazione delle illustrazioni; le nostre "esperte" cuoche Albina Ferroli, Ederina Ferroli e Lina Menegon, che ci hanno raccontato storie di vita vissuta e svelato i trucchi per preparare dell'ottimo PISTÚM, la nonna Lidia Bidoli che ha seminato con amore i "râfs" nel suo orto, Alice Cleva che ha pazientemente fotografato ogni tappa di questo viaggio "gastronomico", Elena De Sanctis e Maria Madriz della Società Filologica che hanno curato la traduzione nel friulano della Koinè, Rosetta Facchin e Claudio Romanzin che hanno visionato il testo nel friulano di Tramonti di Sotto, Silvano Titolo che ha collaborato con le insegnanti per realizzare il Power Point, la collaboratrice scolastica Estelle Facchin.

Questa pubblicazione è stata stampata su carta riciclata ecologica FSC.

P I S T U M



Chi l'avrebbe mai detto
che dei bambini potessero diventare
esperti chef di cucina???

Eppure in questo libro
la piccola Anuta salva la propria famiglia
grazie ad una nuova, saporita ricetta
e i bambini della scuola di Tramonti
si cimentano tra tegami, padelle e fornelli...
assaggiare per credere!

"Lis Aganis" Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane

Amministrazione Comunale e Pro Loco di Tramonti di Sotto
Scuola Primaria "G. Minin" di Tramonti di Sotto

