



La radio des gnovis bielis

Vuê o sostignin la filiere dal pan DES, dal Friûl di mieç, a chilometri zero.

Bundì a ducj. Vuê
13 di Fevrâr dal
2020 o trasmetìn in
direte da la scuele
di Pantianins.

Filiere curte a
Pantianins.
DES: distret
economie solidari,
une comunitât
intiere cjapade
dentri tal progjet.

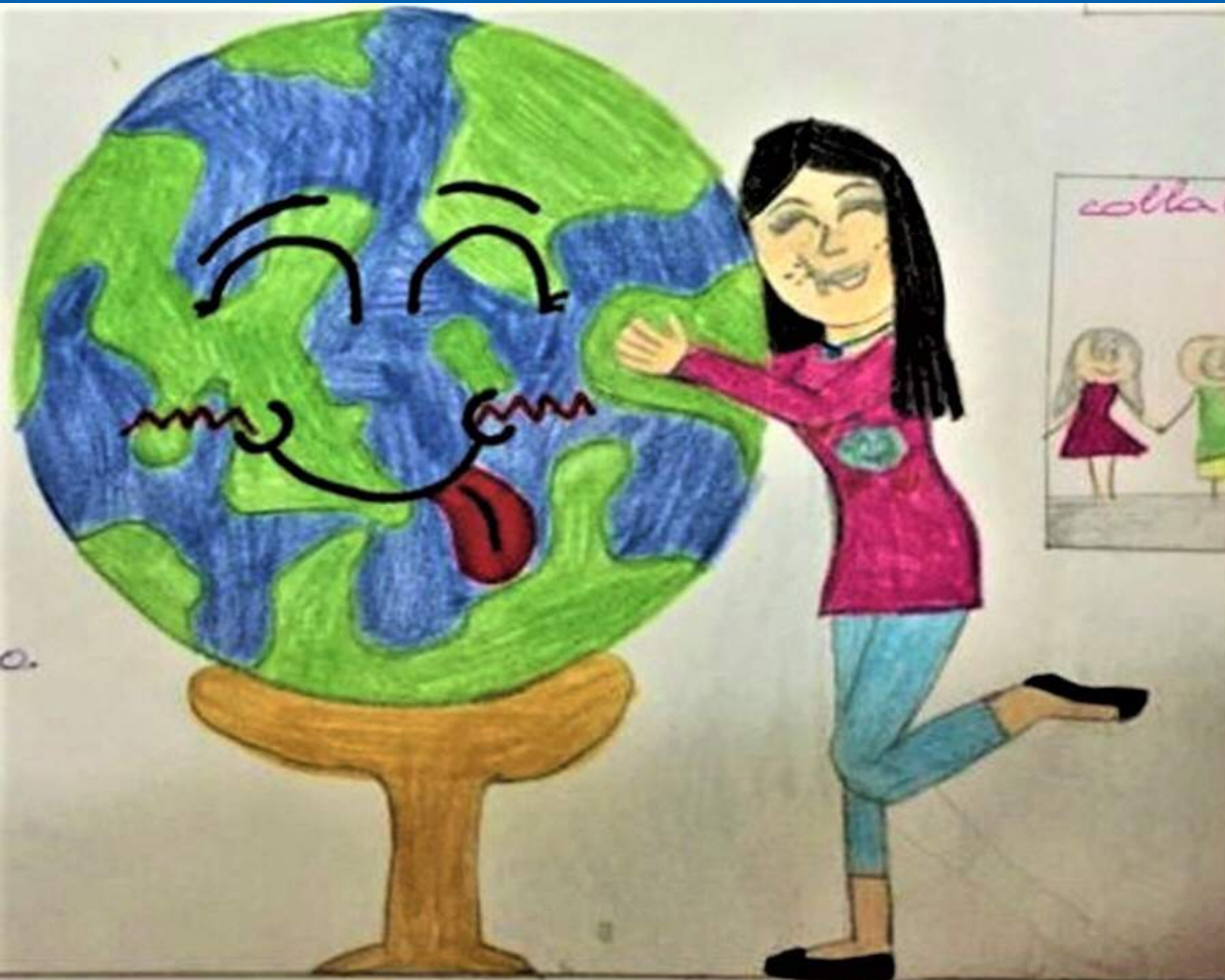


Dal studi o din la linie al nestri inviât



Chest progjet al è sostignibil, locâl, solidari.

Un aliment produsût e vendût tal Friûl di mieç e che nol compromet il bonvivi des gjenerazions che a àn di vignî.
Al è nassût cun la condivision di ideis e colaborazion.



Il DES al è un distret di economie solidari, al è un projet locâl, si che duncje de zone, sostignibil parcè che al sodisfe lis gjenerazions di vuê cence comprometi i bisugns des gjenerazions che a àn di vignî duncje al pense al ambient.



Al è solidari parcè che al condivîf lis ideis dei participants ven a stai di ogni citadin cun la responsabilitât di ognidun. Al fâs sì che lis piçulis buteghis a continûin a cressi inte zone, in cheste maniere si manten la economie locâl cuntun prodot a chilometri zero e di cualitât une vore buine.

Par cumò o vin dit dut, o tornìn la linie al studi.

Dal Municipi di Merêt une interviste une vore interessant al aministradôr comunâl.



Graciis studi, o soi devant dal Municipi di Merêt di Tombe e cumò o intervistìn il nestri espert.

Che al scusi, dulà isal nassût il Progjet DES?

-Al è nassût a San Marc intal Comun di Merêt di Tombe e si stâ slargjant par dut il Friûl Centrâl.



Parcè isal nassût chest
Progjet?

*-Al è nassût par condividi dai
principis come la
sostignibilitât al ambient, un
forment dulà che si pues
produsi un pan di cualitât e
par la colaborazion de int che
a vûl vê part*

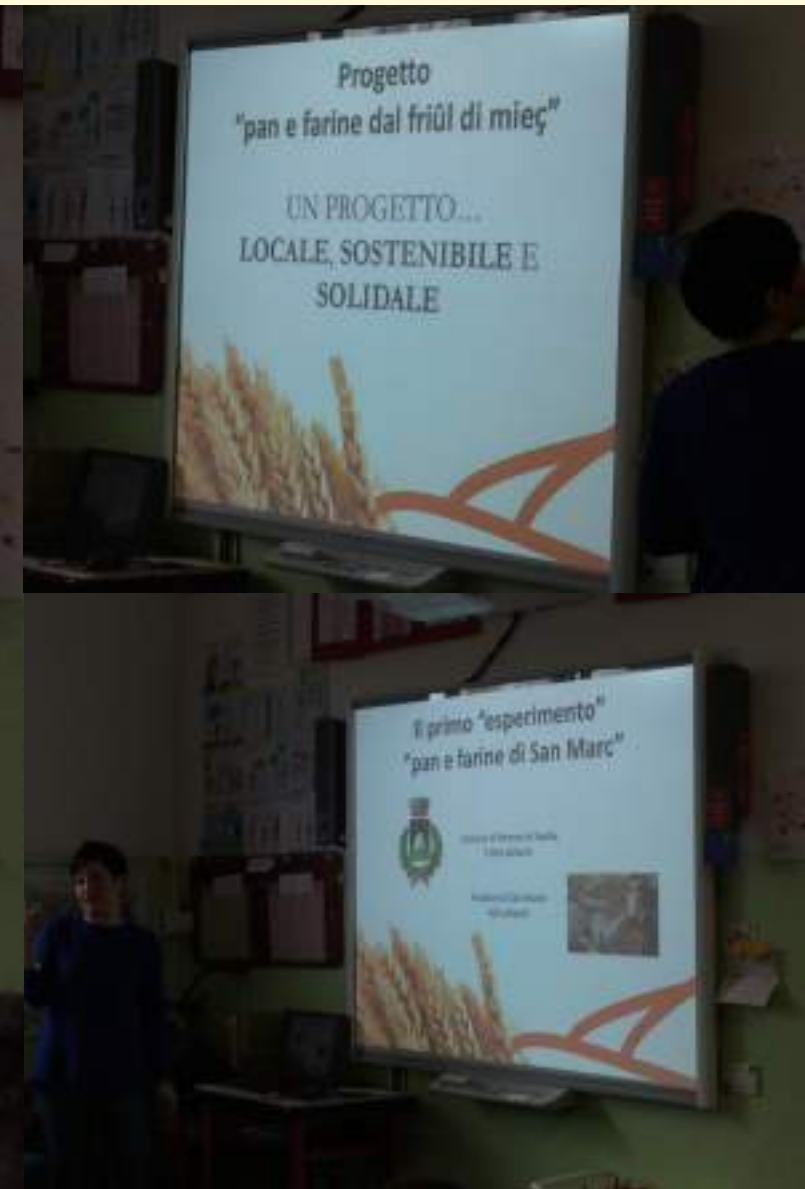
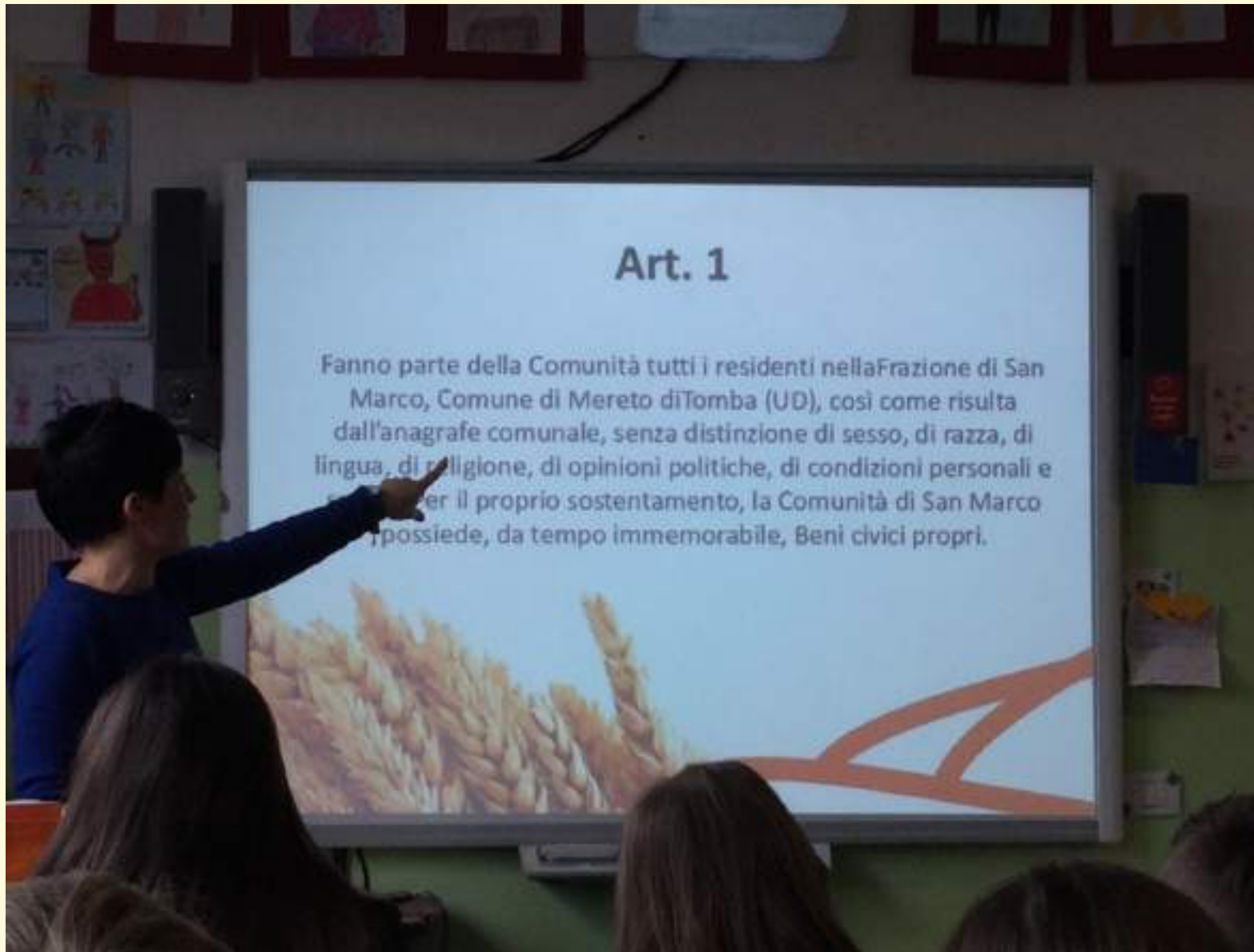
Cui aial començât chest
Progjet?

*- Al è partît di sot, vâl a dî dai
abitants che a volevin
riscuvierzi une tradizion
lavorant i cjamps di
proprietât comun pal ben di
ducj.*

Graciis, dal Comun di Merêt
di Tombe o tornìn la linie al
studi.



Il Progjet DES, un aprofondiment par voaltris.



Il Progjet DES e je une filiere dulà che e à part dute la comunitât par prins i aministradôrs che a organizin e a crodin te sostignibilitât dal Progjet.

Il Progjet al è regolamentât cuntun statût e condividût da la comunitât.



A son i contadins che a decidin di lavorâ il forment cence doprâ colts chimics e je la comunitât che e met a man i soi machinaris e i imprescj.



Une volte a jerin cinc etars di tiere a San Marc di ducj, vuê a son ben cuindis aziendis agriculis e vincjecinc etars di tiere che a siervin pal progjet DES. Al fâs part de filiere ancje un centri di dipuesit e di essicazion.



Daspò a son i mulinârs che a trasformin il formen in farine. A son doi mulins: un al fâs dome la farine blancje e fine, chel altri al fâs dome la farine integrâl.



**Daspò a son i pancòrs che cu la farine DES
a fasin pan...**



... tortis
e tantis
altris
robis
une vore
buinis.



Al moment a son cuindis fors e a partî di chest an à son stadis tiradis dentri lis scuelis.



**E fâs part de filiere ancje la sagra di San Marc dulà
che tantis pitancis a vegin prontadis cu la farine
DES.**



A la fin a son i citadins che à decidin di tignî sù il projet comprant la farine DES.



Nuie di mancul si fasin lis fiestis da la semine e da racuelte
dulà che a àn part soledut i fruts e i anziani.



I anziani a insegnin cemût che si semenave e si cjapave sù une volte, ven a stai dut a man, fasint passâ cussì ai zovins tradizions bielzà dismenteadis.

E cumò une golose ricete de none: La crostade integrâl cui armelins

Subit culì i ingredients:

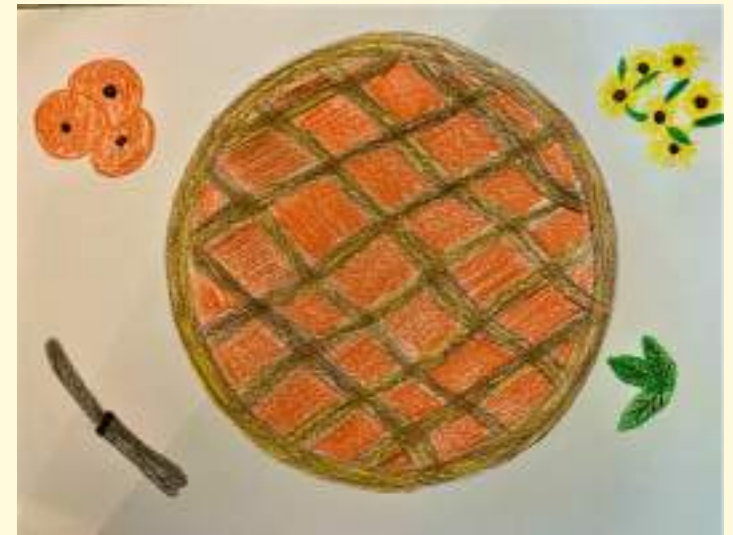
cuatricent grams di farine integrâl
doi ûfs

duzinte grams di spongje
une buste di zucar vaniliât
duzinte grams di zucar
une buste di levan

Cemût prontâle:

menâ la spongje cul zucar, zontâ i
ûfs sbatûts, meti il zucar vaniliât
tamesât cu la farine e butâ il levan.
Slargjâ la paste meti la marmelade,
decorâ la torte cun strissulis di
paste e metile intal for no bulint
par vincjecinc minûts.

Buine torte a ducj cu la farine dal
Projet DES.





Bundì a ducj, vuê o intervistarin un contadin che nus contarà cemût che al è nassût il DES.



Oh Bundì cemût isal
nassût il DES?

*-Il DES al è nassût
parcè che a jere int
che a cirive cjamps di
meti a man di ducj.*

Cui aial metût a
disposizion i prins
cjamps?

*-I prins cjamps
doprâts a son stâts
chei che il païs di San
Marc al veve in
comun.*



**Dai
cjamps
di Merêt
o vin dit
dut, o
tornìn la
linie al
studi.**

Ce isal stât semenât intai cjamps?

**-Intai cjamps al è stât semenât il forment par podè vê la farine di dôs
cualitâts, che blancje e fine e la integrâl.**

O sint un odôr, ma ce culture dopraiso?

-Acolts naturâi che no fasin mâl al ambient come il ledan.

Ah graciis ... mi pareve!



C u m ò o
intervistarîn un frut:
Voaltris fruts ce
fasêso?

*-O partecipîn a la
s e m i n e e a l a
racuelte, ma no
dome*

Cui vi aial insegnât?

*-I nonos, i gjenitôrs
e i barbis che nus
insegnin in maniere
direte intal cjang.*

Art. 7

- Al momento del rinnovo del Comitato frazionale, e con le modalità che verranno stabilite dal Comitato frazionale in carica, deve essere eletto il **Comitato frazionale dei bambini, delle bambine, dei ragazzi e delle ragazze di San Marco**, alla cui elezione possono partecipare i membri della Comunità che non hanno ancora raggiunto la maggiore età.
- Per la sua attività il **Comitato frazionale dei bambini/e e dei ragazzi/e** avrà a disposizione una parte del bilancio della Comunità, nelle modalità stabilite dal Comitato frazionale in carica.



Il Comun ce aial fat par dius graciis?

-Nus fâs sintî impuartants. O podîn decidi fintremai cemût spindi une part dai bêçs tirâts fûr, comprant par esempi maiutis, cjapieluts e altris robis de associazion DES.



Cuâl isal il moment plui biel?

-Cuant che a son lis fiestis de semine e de racuelte cui zucs e la musiche.

Graciis par cumò o vin finît o tornìn la linie al studi.

**Compre Des
la farine
par pan
sostignibil!**

Cuale ise la farine che o
doprais di plui par fâ il pan?

O doprìn la farine Des e e
je ancje sostignibil, par
chest al è cussì bon.



Sostignìn l'ambient! Comprìn i prodots DES.



O podês cjatâju inte scaletarie e for Yob di Merêt di Tombe e a San Marc tal negozi di pomis di Nancy.

Lis fritulis di Pantianins



Se o sês curiôs di cerçâ lis maraveosis e gustosis fritulis di Pantianins stait atents e cjapait note.

Nus sierf *farine des, ûfs, levan, zucar e zucar a vêl*.

Ve cemût che si pronte:

Cul levan, la farine e i ûfs si pronte la paste, si tirile e si taile in tucuts piçui e tirâju, taiâ i meluços a rudielis, poiâ i tucuts di meluç sù la paste e taponâlis cuntun altri toc di paste. Fâlis cuei tal vueli, metiur parsore il zucar a veli e mangjâlis cjaldis.

Bon appetit!

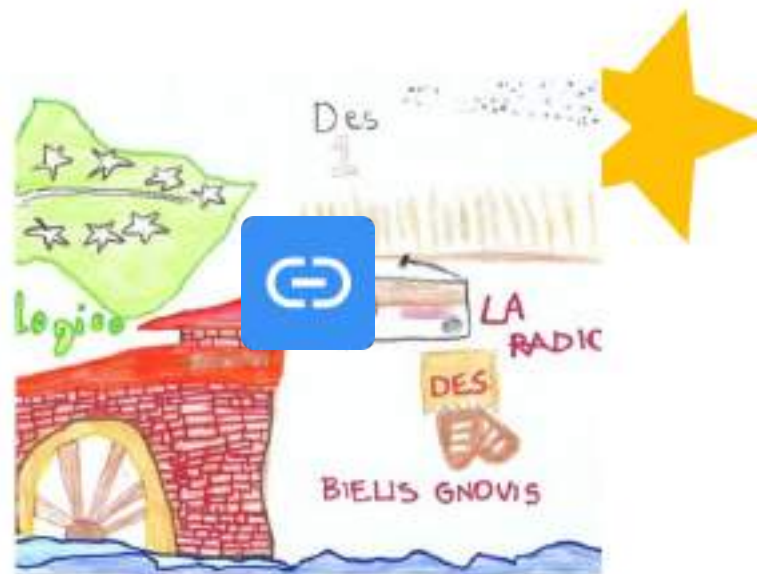


Vêso vût gust di cognossi cheste piçule Realtât che a cjape dentri i soi abitants par produsi il forment, lavorâlu e fâlu diventâ farine e a la fin pan une vore bon? A nô tantonon.



<http://svel.to/20em>

Radio Pantianins vi salude sperant che al programi vi sedi plasût.
Vi spietin in tancj inte prossime pontade.



Lis gnovis di Pantianins