



[www.ecoslowroad.eu](http://www.ecoslowroad.eu)  
[www.fondazione Slow Food.com](http://www.fondazione Slow Food.com)  
[info@ecomusei.eu](mailto:info@ecomusei.eu)

#### nome dell'Ecomuseo/Museo

Ecomuseo delle Acque del Gemonese

#### recapito

Largo Beorcje 12 33013 Gemona del Friuli (Udine)  
+39 338 7187227  
[info@ecomuseodelleacque.it](mailto:info@ecomuseodelleacque.it)  
[www.ecomuseodelleacque.it](http://www.ecomuseodelleacque.it)

#### referente

Maurizio Tondolo  
[info@ecomuseodelleacque.it](mailto:info@ecomuseodelleacque.it)  
+39 338 7187227

#### prodotti da tutelare e promuovere

##### **Pan di sorc, Presidio Slow Food**

Il *Pan di sorc* è un pane prodotto con la miscela di tre farine: mais - *sorc* in lingua friulana - a ciclo vegetativo breve qual è il cinquantino, frumento e segale; un tempo si impastava in casa e poi si portava al forno per la cottura. Nelle comunità di Buja e Artegna il pane diventava dolce e speziato con l'aggiunta di fichi secchi e semi di finocchio selvatico ma anche uvetta, cannella e noci. Era tradizione che questa variante venisse preparata per le festività natalizie e regalata come dolce ben augurante. L'abbandono della pratica della coltivazione del cinquantino e i mutati gusti alimentari, alla fine degli anni Sessanta, avevano relegato il prodotto a un consumo unicamente casalingo con rischio di estinzione. L'Ecomuseo ha ricreato la filiera e riportato sulle tavole il pane, oggi commercializzato sia nella versione dolce che in quella salata ([www.pandisorc.it](http://www.pandisorc.it)).

##### **Formaggio di latteria turnaria, Presidio Slow Food**

Il modello della latteria turnaria prevede di mettere insieme il latte di più allevatori e di caseificare collettivamente, mentre il prodotto di ogni giornata di lavorazione viene assegnato a turno ad ogni socio allevatore (gli allevatori che portano una quantità maggiore di latte hanno diritto a più giornate). La stagionatura delle forme avviene nella cantina di ogni socio che poi le commercializza direttamente. Il formaggio è a latte crudo, ottenuto con l'utilizzo di fermenti autoprodotti e caglio naturale (sacco vitellino). Il latte proviene da piccoli allevamenti situati a breve distanza dalle latterie, allevamenti dove la razza più diffusa è la locale Pezzata Rossa. L'alimentazione è a base di fieno al quale si aggiunge erba fresca dalla tarda primavera fino al termine dell'estate; sono assolutamente esclusi gli insilati e altri alimenti fermentati, permessi cereali e leguminose autoprodotti. Il terremoto del 1976 ha portato alla chiusura di molte piccole stalle e alla concentrazione degli allevamenti, anche a causa di una politica agroalimentare che ha spinto i produttori a riunirsi o ad aderire a consorzi di grandi dimensioni per ottenere una maggiore penetrazione nel mercato della grande distribuzione. In questo modo è stata cancellata l'antica tradizione dell'agricoltura familiare fatta di orti, campi, frutteti e allevamento, per favorire la specializzazione (<https://latterie.wordpress.com>).

##### **Crafüt, prodotto dell'Arca del Gusto**

Il *Pan di sorc* veniva utilizzato come ingrediente per la preparazione del *Crafüt* (dal friulano *crafe* = lattime), una polpetta fatta con fegato e reni di maiale macinati finemente e impastati con pane di mais grattugiato, uva sultanina, scorze di limone e mele, salata, speziata e quindi avvolta nel mesentere (membrana che

sostiene l'intestino) dello stesso suino, alla fine cotta in abbondante soffritto di cipolla e servita con polenta morbida di cinquantino.

#### **Mais “Dente di cavallo”, prodotto dell’Arca del Gusto**

Il mais detto “Dente di cavallo” viene ancora oggi coltivato nel Campo di Osoppo-Gemona. I chicchi sono di colore bianco perla, il tutolo è di colore bianco. La farina ha un colore bianco perlato e un gusto molto delicato. La polenta che si ricava viene servita solitamente con carni e selvaggina. La diffusione limitata di questo mais tradizionale e la progressiva scomparsa di sementi scambiate localmente tra gli agricoltori stanno portando la varietà all'estinzione.

#### **Paniere dell’Ecomuseo**

All'azione di sostegno e promozione dei prodotti citati va aggiunta l'esperienza del “Paniere dell'Ecomuseo”, felice risultato della collaborazione tra piccoli produttori agricoli, hobbisti e artigiani del territorio del Gemonese. All'origine della collaborazione c'è l'intenzione di rafforzare e rilanciare le potenzialità produttive dell'area e la ricchezza dei “saperi” ad essa collegati. Il Paniere offre una vasta gamma di prodotti, in linea con la dimensione produttiva tradizionale che nei secoli non ha mai privilegiato la specializzazione di un'unica coltura. Ne fanno parte: olio EVO, frutta e ortaggi, miele, succhi, sciroppi e confetture, burro, ricotta, yogurt, cereali e loro derivati, focacce e biscotti, pesce, carne, salumi ma anche prodotti artigianali frutto dell'ingegno e della tradizione locale come ceramiche, cesti e oggetti in cartoccio.

#### **azioni ed eventi**

Scambi, interazioni, collaborazioni, degustazioni, visite in azienda, workshop, convegni.

#### **collaborazioni**

Reti locali di associazioni e produttori, rete italiana degli ecomusei.