



www.ecoslowroad.eu
www.fondazione Slow Food.com
info@ecomusei.eu

nome dell'Ecomuseo/Museo

Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi

recapito

Via Seravella 1 32030 Cesiomaggiore (Belluno)
+39 0439 438355
museoseravella@provincia.belluno.it
www.museoetnograficodolomiti.it

referente

Daniela Perco
museoseravella@provincia.belluno.it

prodotti da tutelare e promuovere

Antico orzo delle valli bellunesi

Coltivato in tutte le vallate dolomitiche bellunesi, dall'Agordino, Zoldano, Ampezzano, Cadore, Comelico, alla Val Belluna, l'orzo oggi resiste solo in piccoli campi oltre i 1700 m di altitudine nell'area ladina dei Fodom e in alcuni campi delle campagne più fertili del fondovalle bellunese e feltrino. La coltivazione tradizionale dagli anni Sessanta è stata fortemente trascurata e soppiantata, nel fondovalle, dal mais mentre, in altre aree montane più marginali, si è arrivati al completo abbandono. Non tutto però è andato perduto: gli antichi semi autoctoni di orzo sono stati recuperati grazie alla passione e all'attività di ricerca svolta dai coltivatori della Cooperativa La Fiorita e dall'Istituto Agrario di Feltre, supportati dalla Provincia e dalle Comunità Montane, e ha preso vigore un rinnovato interesse a favore della coltivazione dei cereali di montagna. L'orzo bellunese si semina in primavera, tra aprile e maggio, e si raccoglie in piena estate, quando la pianta raggiunge oltre un metro di altezza (le varietà più comuni hanno uno stelo più corto, lungo circa 45 cm); è una varietà adatta al clima rigido della montagna, è quindi rustica e particolarmente indicata per la coltivazione biologica.

Fagiolo gialèt della Val Belluna

Detto anche *fasol biso*, o solferino, il *gialèt* è nella memoria storica della Val Belluna e la sua coltivazione è documentata dall'inizio del Novecento. Ma è solo una, anche se tra le più pregiate, delle varietà coltivate in questa zona, dalla quale, a partire dal 1530 circa, si diffusero i fagioli in Italia. Il *gialèt* è sempre stato un fagiolo di pregio: era coltivato non tanto per il consumo delle famiglie contadine quanto per essere venduto al "padrone" o ai ceti più agiati: un tempo i commercianti di Padova, Verona e Bologna ne facevano incetta per venderlo in particolare al Vaticano. Il *gialèt* ha semi tondeggianti dalla colorazione giallo intenso con note verdoline. I semi hanno un ilo convesso e bianco. È tenerissimo e la sua buccia è pressoché inconsistente dopo la cottura.

Agnello dell'Alpago

La conca dell'Alpago è da sempre un luogo ideale per la pastorizia, attività principale nei Comuni di Chies, Pieve, Tambre, Farra e Puos fino al secondo dopoguerra. E l'Alpago ha dato il nome a una razza ovina autoctona di taglia medio-piccola, dalla curiosa maculatura scura sulla testa e sulla parte inferiore degli arti, dal mantello folto, fine e ondulato che la ricopre totalmente, dal ginocchio e dal garretto fino alla regione frontale. Senza corna, con orecchie corte e profilo leggermente montonino, è una razza rustica, adatta all'ambiente alpino, ma altrettanto idonea all'allevamento in stalla. L'agnello d'Alpago ha una carne

tenerissima, che si sfalda in bocca, un giusto equilibrio di grasso-magro, sensazioni che non sanno mai di selvatico, al limite di erbe aromatiche. È perfetto anche in abbinamento ai piatti poveri della tradizione locale come la *patora*, zuppa di mais e legumi, oppure la *bagozia*, una sorta di polenta fatta con patate, mais, legumi e anche salame e pancetta.

(testi tratti da www.slowfoodveneto.it)

azioni ed eventi

Il Museo ospita nel corso dell'anno diverse attività, rivolte a scolaresche, adulti e anziani, legate al tema dell'agricoltura. In relazione al presente progetto il Museo è particolarmente interessato a scambi con le altre realtà aderenti a Eco Slow Road, a ospitare conferenze e incontri e a partecipare a eventi organizzati dalla Rete stessa.

collaborazioni

Il Museo intende coinvolgere: i Comuni della Provincia di Belluno, i referenti dei presidi Slow Food e dei consorzi di produttori bellunesi, le scuole locali e in particolare l'Istituto Agrario "Antonio della Lucia" che ha sede a Feltre, le associazioni locali che si stanno attivando per la promozione e la tutela dell'agricoltura bellunese in un'ottica di sostenibilità, biodiversità, rispetto dell'ambiente e della salute dei coltivatori e consumatori.