

SLOW FOOD TRAVEL

Premessa

Dietro ogni territorio ci sono storie, tradizioni gastronomiche, saperi e pratiche artigianali, preservati da donne e uomini che hanno costruito nei secoli identità e culture.

Breve descrizione

Slow Food Travel propone un nuovo modello di viaggio, fatto di incontri e scambi con agricoltori, casari, pastori, norcini, fornai, viticoltori che, insieme a osti, cuochi e artigiani, saranno i narratori del proprio territorio e guide speciali alla scoperta delle tradizioni locali. L'obiettivo è avvicinare i viaggiatori alla vita quotidiana delle comunità che li ospitano e alla conoscenza di cultura, identità e gastronomie locali attraverso l'esperienza diretta. L'accoglienza familiare e le attività presso i produttori permetterà al turista di sentirsi cittadino del territorio in cui è ospitato.

Inquadramento

Slow Food Travel è un progetto innovativo che si propone di promuovere esperienze e di avvicinare i turisti in un'area qual è il "Gemonese" attraversata da tre ciclovie FVG1, FVG3, FVG6 (<https://bit.ly/2HT1byW>), servita da linee ferroviarie turistiche (tratta Sacile – Gemona e tratta Tarvisio – Trieste) ma carente di servizi e proposte "slow" che permettano ai viaggiatori di cogliere appieno le opportunità di un territorio vocato alla biodiversità agricola e alla naturalità ambientale.

Nel Gemonese esiste già una rete di piccole imprese agricole e artigianali che collaborano tra loro per la vendita diretta delle proprie produzioni (Mercato agricolo) e la promozione delle proprie attività, collaborando a iniziative ed eventi organizzati da Enti e Associazioni del territorio (Comuni, Pro Loco, Ecomuseo, Slow Food, Promoturismo FVG).

L'Associazione Produttori Pan di Sorc, capofila della proposta, è un sodalizio che promuove una filiera agroalimentare collaborando con Slow Food Italia e Slow Food Alpe Adria della Carinzia e fa parte della proposta turistica "Strada del vino e dei sapori" <https://www.turismofvg.it/Aziende-Agroalimentari/Associazione-Produttori-Pan-di-Sorc> .

Attività proposte

Il progetto si propone di mettere in rete e promuovere adeguatamente on line e off line^(*) tutte le iniziative in parte già sperimentate e in parte da strutturare che valorizzano in modo coordinato l'offerta turistica legata all'enogastronomia e alla cultura rurale del "Gemonese".

Ogni produttore promuoverà delle esperienze significative da fare in azienda o sul territorio al fine di coinvolgere attivamente il turista nell'attività aziendale seguendo il ritmo delle stagioni.

Passeggiando tra vigne e coltivi, visitando i laboratori artigianali e partecipando a escursioni, sarà possibile per i visitatori fare molte esperienze diverse per scoprire la storia e le tradizioni del Gemonese, conoscere i volti e le mani di chi produce cibo e artigianato, preparare e assaggiare prodotti e piatti della tradizione.

Nell'organizzazione delle proposte sono coinvolti:

- allevatori che propongono attività durante la fienagione e lavori in stalla
- mugnaio e fornai che propongono la macinatura di grani e l'impasto di farine per gustare il pan di sorc
- agricoltori che accolgono turisti in azienda durante le fasi salienti delle lavorazioni: sarchiatura, raccolta e scartoccamento del mais; raccolta e battitura di frumento e segale; raccolta delle patate
- vignaiuoli che propongono la potatura delle viti e la raccolta e pigiatura dell'uva
- olivicoltori che accolgono visitatori in azienda durante la raccolta e la frangitura delle olive
- apicoltori che propongono la visita agli alveari e la smielatura
- pescatori di fiume che promuovono l'esperienza della cattura e del rilascio della preda facendo conoscere l'importanza della conservazione della biodiversità fluviale
- cercatori di erbe, funghi e tartufi che accompagnano i visitatori a conoscere il territorio attraverso i sensi
- cestai che propongono lezioni d'intreccio
- artigiane che aiutano a realizzare semplici oggetti o bamboline in cartoccio di mais
- filatrici che propongono la lavorazione della lana
- casari che si fanno affiancare per far conoscere come vengono prodotti burro, formaggio e ricotta
- osti che fanno conoscere i vini friulani con degustazioni animate
- cuochi che insegnano a cucinare i piatti della tradizione

(*) On line su tutte le piattaforme più seguite in questo momento dalle persone in cerca di esperienze, off line con la stampa di una "mappa" illustrata da distribuire negli infopoint turistici.