

Scoprire sapori in alta quota, riparte “In rifugio c’è più gusto”

Dal 22 giugno al 27 luglio dieci tappe di gusto: i rifugi incontrano i prodotti “Io sono Friuli Venezia Giulia”

tra valorizzazione del territorio e sostenibilità

Trieste, 14 giugno 2024 - Dieci appuntamenti per assaporare i gusti più autentici del territorio in una cornice naturale d’eccezione: la montagna del Friuli Venezia Giulia.

Ripartono gli appuntamenti di “In rifugio c’è più gusto”, il format avviato lo scorso anno da Assorifugi FVG in collaborazione con PromoTurismoFVG e Fondazione Agrifood&Bioeconomy FVG: **dal 22 giugno e sino al 27 luglio dieci rifugi incontreranno altrettante aziende aderenti al marchio “Io sono Friuli Venezia Giulia”** per offrire l’occasione di scoprire alcune tipicità e gustare piatti realizzati con ingredienti locali.

Un progetto che, per il secondo anno di fila, intende promuovere la valorizzazione del territorio non solo del comparto montano e della sua già ampia offerta durante la stagione estiva, ma anche la sostenibilità, che si declina attraverso la presenza dei prodotti “Io sono Friuli Venezia Giulia”. Il programma prevede, dunque, dieci appuntamenti in alta quota, durante i quali si potranno degustare materie prime di qualità, incontrare i produttori e trascorrere una giornata in famiglia o in compagnia in mezzo alla natura incontaminata delle montagne del Friuli Venezia Giulia. Ogni laboratorio, dalle 11 alle 16, gratuito e senza necessità di prenotazione, è aperto a tutta la famiglia, pensato per coinvolgere e intrattenere anche i più piccoli, mentre nel menù del giorno del rifugio sarà presente un piatto realizzato con ingredienti a marchio “Io sono Friuli Venezia Giulia” o prodotti dell’azienda che terrà l’incontro.

Un’occasione unica per avvicinarsi alla genuinità e alle biodiversità tra le cime delle Dolomiti e delle Alpi da abbinare a un’escursione per conoscere e riscoprire il fascino delle terre alte.

Dieci tappe per scoprire i prodotti “Io sono Friuli Venezia Giulia”

Si parte il **22 giugno** al **rifugio Fornas** (Tolmezzo): Anna e Umberto ospitano il primo appuntamento proponendo un’attività pensata per i più piccoli, ma aperta a tutta la famiglia. Dalle 11 alle 16 l’azienda **AnnApi** di Cormons introdurrà infatti al magico mondo delle api e del miele attraverso un laboratorio, gratuito e senza prenotazione, in cui sarà possibile imparare a realizzare candele di cera e bombe di semi per le api (che contribuiscono all’alimentazione degli insetti impollinatori), nella splendida cornice delle Alpi Carniche.

Ricco il programma del **29 giugno**, in cui si potrà scegliere tra il **rifugio Pelizzo** (Savogna), dove Gianna e Lorenzo apriranno le porte all’azienda **Aurora Azzurra Gregorutti** (Majano) che guiderà i partecipanti alla scoperta delle tecniche di produzione e raccolta dello zafferano, mentre i più piccoli potranno divertirsi con l’arte del mosaico nello straordinario panorama delle Valli del Natisone, il **rifugio De Gasperi** (Prato Carnico) pronto a ospitare l’appuntamento con l’**Antico Molino F.lli Persello** (Colloredo di Monte Albano), un’occasione per riscoprire il valore dell’antico mestiere del mugnaio e condividere l’amore per le cose buone, naturali e di qualità con una degustazione di polenta e altre sfiziosità preparate con le farine del mulino abbinata ai gustosi piatti della cucina montana nel contesto della suggestiva Val Pesarina, o in alternativa il **rifugio Pian dei Ciclamini** (Lusevera), immerso nel Parco naturale delle Prealpi Giulie, dove sarà protagonista il cioccolato della **Pasticceria Mosaico-Cocambo** di Aquileia per il laboratorio alla scoperta dei profumi e dei sapori che meglio si abbinano a questo alimento.

Il **6 luglio** al **rifugio Tolazzi** (Forni Avoltri), alle pendici del monte Coglians, vetta più alta delle Alpi Carniche, Martina e Mattia ospitano un originale laboratorio tenuto dall’azienda **Olispin** di Mortegliano e dedicato all’olivello spinoso, pianta che produce piccoli frutti di colore arancione ricchi di vitamina C e utilizzati per dare vita a succhi, marmellate, gelatine che accontentano il palato di grandi e piccini, mentre al **rifugio Chiampizzulon** (Rigolato) si va alla scoperta del miele. Qui, l’azienda **Lycia Apicoltura** (Bicinacco) organizzerà un momento pensato per tutta la famiglia, alla scoperta del sorprendente mondo delle api che metterà alla prova anche la creatività dei più piccoli con la realizzazione di una candela.

Il **13 luglio** l’appuntamento è a Sappada al **rifugio Piani Del Cristo** dove Max, nel contesto naturalistico della Val Sesis, ospiterà l’incontro tenuto dall’azienda **Apicoltura Fratelli Comaro** di Cassacco per avvicinare tutta la famiglia al mondo delle

api, attraverso la smielatura e la creazione di candele e bombe di semi. Durante l'attività i bambini avranno la possibilità di spillare un vasetto di miele ed etichettarlo personalizzando l'etichetta, un dolce omaggio per i piccoli partecipanti.

Il **20 luglio** al **rifugio Pradut** (Claut), la **Pasticceria Dolcevita** di Codroipo offrirà l'opportunità di vestire i panni del pasticcere e preparare deliziosi muffin per una sana merenda nel cuore delle Dolomiti Friulane.

Chiudono il ciclo di eventi, il **27 luglio**, gli appuntamenti al **rifugio Fabiani** di Paularo e il **rifugio Gilberti** a Sella Nevea. A Paularo, nella zona più selvaggia delle Alpi carniche, Nino e Tiziana sono pronti ad accogliere l'appuntamento organizzato insieme a **Malga Zermula**, un laboratorio per imparare l'arte casearia che rappresenta il segreto di prodotti genuini come la mozzarella e la ricotta, in compagnia di asinelli e altri animali che faranno divertire i più piccoli. A Sella Nevea, invece, tra le bianche rocce calcaree del Canin, si sale a oltre 1.800 metri per un interessante incrocio tra la distilleria più antica del Friuli e il rifugio Gilberti: la **Distilleria Pagura** di Castions di Zoppola racconterà la storia dell'uva, in un viaggio che coinvolgerà tutti i sensi e adatto a tutti, adulti e bambini.

Tutte le informazioni e i dettagli sugli appuntamenti sono presenti sul sito: www.turismofvg.it/it/in-rifugio-c-e-piu-gusto.