

La buona cucina sale in quota: “In rifugio c’è più gusto”

Dal 25 maggio al 26 luglio dieci tappe nei rifugi per assaporare il territorio tra attività, laboratori e piatti per conoscere i prodotti del Friuli Venezia Giulia tra natura e sostenibilità

Trieste, 30 aprile 2025 – La cucina della tradizione e i prodotti del territorio salgono in alta quota per uno degli eventi più attesi della bella stagione: ritorna “In rifugio c’è più gusto”, l’appuntamento con i sapori tipici tra attività, laboratori e prelibatezze da assaggiare in una location d’eccezione, la montagna del Friuli Venezia Giulia. Dieci le tappe anche per questa edizione dell’apprezzato format nato nel 2023 dalla collaborazione di PromoTurismoFVG, Assorifugi FVG e Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG, che propone un **calendario di uscite dal 25 maggio al 26 luglio**. Protagonisti, ancora una volta, i rifugi, pronti ad accogliere appassionati e golosi, famiglie e bambini per un’immersione nei piatti più conosciuti della gastronomia di montagna, ma non solo: nelle diverse giornate saranno organizzati tanti laboratori pensati anche per i più piccoli e sarà possibile avvicinarsi ai prodotti sostenibili a marchio “Io sono Friuli Venezia Giulia”.

SOSTENIBILITA’, TRADIZIONE E GUSTO SULLE CIME

Il progetto, riproposto anche per questa stagione con l’obiettivo di **incentivare la valorizzazione del territorio montano** e la sua offerta, s’intreccia con la **sostenibilità**, non solo per la scelta della suggestiva location tra le cime delle Dolomiti e delle Alpi, ma anche attraverso la presenza di prodotti locali a marchio “Io sono Friuli Venezia Giulia” e rappresenta un’occasione per avvicinarsi alla genuinità e alle biodiversità, godendosi un’escursione per conoscere e riscoprire il fascino delle terre alte. Il programma prevede, come anticipato, **dieci appuntamenti in alta quota**, durante i quali si potranno degustare materie prime di qualità, incontrare i produttori e trascorrere una giornata in mezzo alla natura incontaminata delle montagne del Friuli Venezia Giulia. Ogni laboratorio, dalle 11 alle 16, gratuito, senza necessità di prenotazione, pensato per coinvolgere e intrattenere anche i più piccoli e aperto a tutta la famiglia, sarà dedicato a un prodotto rappresentativo dell’azienda che ne illustrerà caratteristiche e segreti, mentre il rifugio si occuperà della preparazione del menu, in cui sarà presente un piatto realizzato con ingredienti a marchio “Io sono Friuli Venezia Giulia” e in particolare con il prodotto rappresentativo dell’azienda a cui è affidata la conduzione del laboratorio.

PRIMA TAPPA CON UNA NOVITA’

La prima data, domenica 25 maggio, darà il via al calendario di appuntamenti con un’interessante novità: saranno **tre le aziende coinvolte** nei laboratori, così come gli ingredienti dei piatti preparati per la degustazione. Al rifugio **Tita Piaz** (Ampezzo) - nella Val Lumiei, una delle sette valli della Carnia – saranno il **salumificio Zahre**, **Malga Losa** della famiglia Petris e **Guerra Albano Wines** i tre ospiti della giornata per un viaggio affascinante alla scoperta di alcuni dei prodotti locali più amati. Zahre guiderà i partecipanti attraverso tutte le fasi della produzione del prosciutto e dello speck, dal taglio alla salatura e alla stagionatura, seguirà una dimostrazione di Malga Losa e i suoi malgari su come nasce il formaggio primo sale, esperienza unica per i bambini per scoprire un prodotto caseario, mentre Guerra Albano Wines mostrerà com’è fatta la vite, sezionandola e illustrando come poterla per ottenere un prodotto di qualità. Per i più grandi, la giornata si concluderà con la sboccatura della Ribolla e una degustazione dei vini dell’azienda. A pranzo, invece, si potranno degustare i prodotti delle aziende coinvolte nei piatti della cucina di questo rifugio circondato da paesaggi unici, utilizzando le erbe spontanee del passo Pura, su sottofondo musicale di un duo di fisarmoniche (per maggiori informazioni: Massimo +39 331 3568500; info@rifugiotitapiaz.com).

GLI APPUNTAMENTI DI GIUGNO

Cinque le date di giugno, a partire da domenica 1° giugno al rifugio **Pussa Claut**, nel cuore del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, tra gli abeti e i faggi della Val Settimana, dove l’azienda agricola **Saliet** di Claut condurrà il laboratorio con oli essenziali e sale aromatizzato, scoprendo l’arte della distillazione e della degustazione olfattiva degli olii, un’esperienza adatta anche ai bambini più piccoli che potranno avvicinarsi alla produzione del sale aromatizzato (per contattare il rifugio:

Nicola +39 328 3049967; rifugiopussa@yahoo.com). Sabato 7 giugno ci si sposta in Val Pesarina e protagonisti saranno i dolci. Il rifugio **De Gasperi Prato Carnico**, punto di partenza per emozionanti escursioni che offre cucina tipica di montagna preparata da Anna, è pronto a lavorare in sinergia con **Il laboratorio del Dolce**, un'occasione per scoprire il valore di un'antica tradizione storica unita alla modernità e all'innovazione. Ci saranno dei laboratori di decorazione dei dolci unite a una presentazione dell'attività, con particolare attenzione alla sostenibilità (per contattare il rifugio: Anna 348 2208808, info@rifdegasperi.it).

Sarà poi il rifugio **Pian dei Ciclamini a Lusevera** a ospitare l'incontro di sabato 14 giugno con **Aurora Azzurra Gregorutti** per scoprire le tecniche di produzione e raccolta dell'"oro rosso", lo zafferano, in un laboratorio didattico di mosaico: i fiori da cui trae questa spezia sono coltivati a Majano seguendo le più severe regole dell'agricoltura sostenibile, utilizzati non solo per prodotti alimentari, ma anche per piccoli regali personalizzabili in cui viene inserito lo zafferano. Ai piedi della catena dei Monti Musi, in una delle valli più suggestive e selvagge, l'Alta Val Torre a Lusevera, il rifugio gestito da Simone e Rebecca sorge in un'area naturale protetta, esempio di biodiversità all'interno nel Parco delle Prealpi Giulie (per maggiori info contattare Simone +39 348 7690918; info@rifugiopiandeiciclamini.it).

Sabato 21 giugno al rifugio **Fornas Tolmezzo**, nella frazione di Curiedi, in una conca incastonata fra le Alpi Carniche, tra boschi, malghe ed alpeggi, Anna e Umberto accoglieranno **AnnApi**, l'azienda di Anna Brandolin che farà scoprire il magico mondo delle api e del miele attraverso un laboratorio in cui imparare come realizzare delle "bombe di semi" con la carta riciclata, che una volta lanciate serviranno a dare vita a nuovi fiori, utili per gli impollinatori (per maggiori info: Anna 0433 565507, mail@rifugiofornas.com). A chiudere gli eventi di giugno, domenica 29, il rifugio **Tolazzi Forni Avoltri**, alle pendici del monte Coglians, crocevia di sentieri che raggiungono località immerse nei boschi, in cui **L'Apicoltura F.lli Comaro**, che si occupa della produzione di miele con un'apicoltura sostenibile e partecipa a diversi progetti per la tutela dell'ambiente e della salute delle api, avvicinerà grandi e piccoli a questo pianeta. Tra estrazione e spillatura del miele, si prepareranno anche cera per le candele e bombe di semi per contribuire all'ecosistema delle api (per maggiori informazioni: Martina +39 350 5011795; rifugiotolazzi22@gmail.com).

SUI MONTI ANCHE A LUGLIO, ALTRI 4 APPUNTAMENTI

Riprenderanno domenica 6 luglio gli appuntamenti del calendario di "In rifugio c'è più gusto" dal **Fabiani Paularo**, location nella parte più selvaggia delle Alpi Carniche, in cui la cordialità e l'ospitalità dei gestori Nino e Tiziana delizieranno il palato degli ospiti con piatti della tradizione locale e ingredienti freschi e genuini. Ospite della giornata sarà **L'Apicoltura Rudy Screm** per il laboratorio didattico "La casa delle Api": Rudy con le sue arnie farà scoprire le api e i loro deliziosi prodotti, con assaggi ed esperienze sensoriali per conoscerle più da vicino (Tiziana, 366 7863211, rifugiofabiani1@gmail.com).

Il rifugio **Pradut a Claut**, una vera gemma nel cuore delle Dolomiti Friulane con una spettacolare vista sulle cime circostanti e luogo perfetto per la partenza di passeggiate nella natura, è pronto invece a ospitare il **Panificio Giulio Marco** per un gustoso laboratorio e per offrire l'occasione di mettere direttamente le mani in pasta imparando a fare i biscotti tra uova, farina, zucchero e tanti altri ingredienti per creare dei dolci unici e buonissimi (per maggiori informazioni: Angelo 345 8289307, rifugio.pradut@gmail.com).

Saranno poi ancora il Pussa Claut e il Fornas a Tolmezzo a ospitare le ultime due tappe dell'iniziativa. Sabato 19 luglio al **Pussa Claut** protagonista La Gubana della Nonna per il laboratorio in cui sarà raccontata e illustrata la preparazione del dolce tipico delle Valli del Natisone, soprattutto selezionando le materie prime, tra ingredienti e segreti per rendere unica questa specialità (Nicola +39 328 3049967; rifugiopussa@yahoo.com). Al Fornas di Tolmezzo, l'ultimo appuntamento di sabato 26 luglio sarà dedicato agli animali, con l'azienda **La Sisile** (in carnico significa rondine), per un avvicinamento in compagnia del pony Zara e l'asinella Maggie, dove si potranno pettinare le criniere di queste due simpatiche amiche, il tutto accompagnato dall'assaggio dei prodotti di La Sisile (per maggiori informazioni contattare Anna 0433 565507, mail@rifugiofornas.com).

Tutte le informazioni qui: www.turismofvg.it/it/in-rifugio-c-e-piu-gusto