

In rifugio c'è più gusto: riparte l'iniziativa tra le cime del Friuli Venezia Giulia

Dal 30 maggio al 2 agosto 20 appuntamenti nei rifugi della regione per avvicinarsi alla natura e ai sapori della montagna in compagnia dei prodotti del territorio

Trieste, 7 maggio 2026 – Un viaggio tra montagne e natura, prodotti locali e sapori autentici per un'esperienza alla scoperta dei rifugi del Friuli Venezia Giulia. Riparte **"In rifugio c'è più gusto"**, che **dal 30 maggio al 2 agosto** proporrà **20 appuntamenti** per **dieci weekend** coinvolgendo **dieci realtà del circuito AssoRifugi FVG** tra divertimento, degustazioni, conoscenza e sperimentazione. Pensato per le famiglie e per chi ama la natura, senza rinunciare al piacere dell'enogastronomia, l'apprezzato format rappresenta uno dei momenti più attesi del calendario estivo, nei quali i partecipanti hanno la possibilità di incontrare i produttori, conoscere da vicino le realtà del territorio e degustare le eccellenze a marchio "Io sono Friuli Venezia Giulia". Ogni sabato e domenica sarà l'azienda ospite a illustrare i propri prodotti proprio all'interno del rifugio, che a sua volta si impegnerà a valorizzare le specialità ospitate inserendo nei menu del fine settimana piatti o ingredienti forniti dalle aziende partecipanti.

IL FORMAT E IL PRIMO APPUNTAMENTO A MAGGIO

Il progetto, nato nel 2023 dalla collaborazione di PromoTurismoFVG, Assorifugi FVG, AgrifoodFVG e riproposto anche per questa stagione per **incentivare la valorizzazione del territorio montano** e la sua offerta, mette al centro il tema della **sostenibilità** sia per la location – tra le cime delle Alpi e delle Dolomiti Friulane - ma anche attraverso l'utilizzo dei prodotti a marchio "Io sono Friuli Venezia Giulia", sinonimo di qualità, tracciabilità, genuinità e biodiversità.

Il programma prevede, come anticipato, **venti appuntamenti in alta quota**: i rifugi potranno essere raggiunti attraverso una piacevole escursione per poi dedicarsi alla degustazione di prodotti. I laboratori, dalle 11 alle 16, gratuiti e senza prenotazione, sono aperti a tutti e saranno dedicati ogni appuntamento a un prodotto rappresentativo dell'azienda ospite, che ne illustrerà caratteristiche e segreti, mentre il rifugio si occuperà della preparazione del menu, in cui sarà presente un piatto realizzato con ingredienti "Io sono Friuli Venezia Giulia" e in particolare con il prodotto rappresentativo dell'azienda a cui è affidata la conduzione del laboratorio.

Primo appuntamento della stagione il 30 e 31 maggio al **rifugio Tita Piaz**: ad Ampezzo, nella Val Lumiei, una delle sette valli della Carnia, **sabato 30 maggio** sarà ospite **Gelindo dei Magredi** (centro di turismo rurale situato nel verde della campagna di Vivaro) con il laboratorio didattico **"I cereali dalla pianta al seme"** per conoscere i cereali fino alla produzione della farina, mentre **domenica 31 maggio** il laboratorio **"Tutto quello che ancora non sai sullo zafferano"** vedrà protagonista **Aurora Azzurra Gregorutti** a illustrare tecniche di produzione e raccolta dell'oro rosso coltivato a Majano seguendo le più severe regole dell'agricoltura sostenibile, mentre i più piccoli potranno divertirsi con l'arte del mosaico. A pranzo si potranno degustare piatti della cucina tipica preparati con i prodotti dell'azienda e con le erbe spontanee del passo Pura (per maggiori informazioni contattare Massimo al rifugio Tita Piaz: 331 3568500; info@rifugiotitapiaz.com).

GIUGNO IN ALTA QUOTA

Il mese di giugno ospiterà otto date in quattro rifugi: il 6 e 7 giugno, ai piedi della catena dei Monti Musi, nell'Alta Val Torre a Lusevera, il **rifugio Pian dei Ciclamini** gestito da Simone e Rebecca in un'area naturale protetta, esempio di biodiversità all'interno nel Parco delle Prealpi Giulie, ospita il terzo e quarto appuntamento di "In rifugio c'è più gusto". **Sabato 6 giugno** il **Caseificio Alto But**, con il laboratorio **"Alla scoperta della mozzarella"**, intratterrà gli ospiti con una dimostrazione pratica della lavorazione e della preparazione del prodotto, che in questa azienda viene realizzato con il latte di tanti piccoli allevatori della Val But, mentre **domenica 7 giugno** sarà nuovamente l'**azienda Gregorutti** a illustrare il laboratorio **"Tutto quello che ancora non sai sullo zafferano"** (per maggiori informazioni contattare Simone 348 7690918; info@rifugiopiandeiciclamini.it).

Sabato 13 giugno **"Un mulino in alta quota"** sarà il tema del laboratorio dell'**Antico Molino Persello**, che trasmetterà l'amore per l'antico mestiere del mugnaio e per le cose buone, naturali e di qualità da quattro generazioni, al **rifugio Fabiani** a Paularo, nella parte più selvaggia delle Alpi Carniche. **"La casa delle Api"** sarà invece il tema dell'incontro didattico con

l'Apicoltura Rudy Screm di Paularo, per scoprire da vicino le arnie, le api e i loro prodotti, in programma **domenica 14 giugno** (per maggiori informazioni rivolgersi ad Annino al numero 331 3672786 oppure all'indirizzo rifugiofabiani1@gmail.com).

Sabato 20 e domenica 21 giugno sarà la volta del **rifugio Casera Tartoi**, che sorge in una piccola oasi immersa nella quiete delle Dolomiti Friulane tra verdi pascoli e maestose cime: il laboratorio di **sabato 20 giugno** "[Alla scoperta degli animali e delle piccole coltivazioni](#)" sarà a cura dell'azienda agricola biologica **La Sisile**, che si concentrerà su attività con gli animali, in particolare i cavalli, e attività ludiche con bambini, tra cui la semina di ortaggi e delle erbe aromatiche. **Domenica 21 giugno** si passa "[Alla scoperta della vigna ad alta quota](#)", in cui **Roberto Baldovin** illustrerà i segreti delle coltivazioni vitivinicole nelle terre alte (per maggiori informazioni rivolgersi a Roberta 351 6095199 o infotartoi@gmail.com).

A chiudere il mese sarà il **rifugio Giaf**, nel cuore delle Dolomiti Friulane, in compagnia dei gestori Gloria e Nicola: **sabato 27 giugno** con il laboratorio "[I cereali dalla pianta al seme](#)", con il racconto del ciclo dei cereali, dalla raccolta alla macinatura fino alla produzione della farina da parte di **Gelindo dei Magredi**; **domenica 28 giugno** si andrà "[Alla scoperta delle piante essiccate](#)", con l'azienda agricola **Fioritto Simone** di Lestizza, che parlerà di piante e delle loro lavorazioni attraverso prove olfattive e tattili su piante fresche ed essiccate (per maggiori informazioni sull'evento contattare il numero 320 0846666 oppure info@rifugiogiaf.it).

GLI APPUNTAMENTI DI LUGLIO TRA I RIFUGI

Anna e Umberto del **Rifugio Fornas** – sull'altopiano del Curiedi, non lontano da Tolmezzo tra prati, boschi malghe e alpeggi - ospitano l'undicesimo e dodicesimo appuntamento di "In rifugio c'è più gusto!": **sabato 4 luglio** è in programma "[Alla scoperta del mondo delle api e del miele](#)" in compagnia di **Apicoltura AnnApi**, azienda di Anna Brandolin di Cormòns, che spiegherà come costruire il gioco della tria da tavolo dipingendo sassolini d'insetti, mentre **domenica 5 luglio** in collaborazione con **La Gubana della Nonna**, che ad Azzida, nel cuore delle Valli del Natisone con Valeria porta avanti questa tradizione, si parteciperà al laboratorio di dolci "[Come realizzare una Gubana](#)" per imparare a preparare questo tipico dolce (per maggiori informazioni 0433 565507 o mail@rifugiofornas.com).

Il weekend dell'11 e 12 luglio si sale al **rifugio Pussa** di 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 **sabato 11 luglio** il laboratorio "[Alla scoperta degli oli essenziali e del sale aromatizzato](#)", svelando l'arte della distillazione e della degustazione olfattiva degli olii, esperienza adatta anche ai più piccoli; **domenica 12 luglio** "[Metti le mani in pasta!](#)" con il **panificio Giulio Marco** di Latisana si prepareranno gustosi biscotti con ingredienti di prima qualità (per contattare il rifugio: Nicola +39 328 3049967; rifugiopussa@yahoo.com).

Sabato 18 luglio l'azienda agricola **La Speranza** propone "[Il vasto mondo della birra, per grandi e piccini](#)", un laboratorio didattico per conoscere il vasto mondo della produzione della birra attraverso l'attività per bambini "Crea il tuo magico campo d'Orzo" utilizzando l'orzo dell'azienda e il luppolo al **rifugio Piani del Cristo** a Sappada, nel contesto naturalistico della Val Sesis, immersa tra moltissime varietà botaniche, che **domenica 19 luglio** lascerà spazio nuovamente all'oro rosso, ingrediente per alimenti e per la preparazione di piccoli regali protagonista del laboratorio "[Tutto quello che ancora non sai sullo zafferano](#)" con l'azienda **Gregorutti di Majano** e la passione di Aurora Azzurra (per maggiori dettagli Max al numero +39 333 3687599 o pianidelcristo@gmail.com).

Al **Rifugio Tolazzi**, situato alle pendici del Coglians in località Plan di Bos di Collina di Forni Avoltri, Martina e Mattia ospiteranno gli ultimi due appuntamenti di luglio del calendario: **sabato 25 luglio** "[Un mulino in alta quota](#)" con l'**Antico Molino Persello** porterà alla scoperta del lavoro del mulino attraverso diversi laboratori con i prodotti frutto dell'antica arte del mugnaio, mentre **domenica 26 luglio** in "[Come realizzare una Gubana](#)" s'impasterà il dolce tipico delle Valli del Natisone con **La Gubana della Nonna** (per maggiori dettagli Martina: 350 5011795; rifugiotolazzi22@gmail.com).

AGOSTO: SI CONCLUDE IL CALENDARIO

Gli ultimi appuntamenti di "In rifugio c'è più gusto!" saranno ospitati al **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. Qui, **sabato 1° agosto** è in programma "[Alla scoperta del mais e dei grani antichi](#)", con l'azienda agricola **Buosi Ettore**, che guiderà il laboratorio didattico su prodotti e tecniche di lavorazione sulle pannocchie, mentre

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



domenica 2 agosto “[I segreti dell’apicoltore](#)” con l’**Apicoltura Comaro** di Cassacco proporrà una serie di attività a tema, adatte anche ai bambini per avvicinarsi al mondo delle api e conoscere i segreti degli apicoltori (per maggiori informazioni: Angelo 345 8289307, rifugio.pradut@gmail.com).

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