



Comune di
Prato Carnico



realizzato con il contributo della Provincia di Udine



COME RAGGIUNGERE LA
VAL PESARINA IN AUTO

Usciti a Carnia dall'autostrada Alpe Adria (A23), si prosegue per Tolmezzo (SS62). Da qui, oltrepassata Villa Santina, si raggiunge Ovaro (SS355) e, attraversato il ponte sul torrente Degano, si entra in Val Pesarina per la statale 465 che porta alla Forcella Lavardet.

NUMERI UTILI:

ufficio turistico	0433 69420 - info@valpesarina.org
comune di prato carnico	0433 69034/0433 69001 (fax)
ambulatorio comunale	0433 69091
guardia medica - ovaro	0433 67062
farmacia - pieria	0433 69066
ufficio postale - pieria	0433 69459
banco di brescia - fil. prato carnico	0433 69014

grafica a/c
foto: archivio del teatro, archivio fotin,
luciano gonario, rino gonario,
od. gonario, roberto nati, alio labbio,
testi: carlo quaglia

VAL PESARINA

COLÔRS

PRATO CARNICO





Physoplexis comosa. In basso, varietà di carlo detta "pane degli alpini" perché dal cuore commestibile

LO SCENARIO

La particolare conformazione geomorfologica della Val Pesarina consente agli amanti delle passeggiate la scelta fra una varietà di percorsi di diverse difficoltà.

A nord, il magnifico arco delle Dolomiti Pesarine offre svariate possibilità di escursioni in roccia e scalate, anche impegnative, che hanno come meta, fra le tante, le vette del Gruppo del Creton (2487 m), del Siera (2443 m), della Creta Forata (2462 m), della Fuina (2350 m) e del Pleros (2314 m).

A sud, la più dolce catena montagnosa che fa da spartiacque con la conca di Sauris, con le cime dei monti Pallone (2018 m), Festons (1394 m), Pietlinis (2027 m), Novarza (2024 m), Losa (1953 m) e Forchia (1901m), consente un trekking più "dolce" fra i verdi pascoli alla scoperta della vita in malga.



Numerosi inoltre i percorsi fondovalle, fruibili da persone di ogni età, che attraversano boschi di faggi e abeti per raggiungere le frazioni più alte e gli stavoli di mezzadria da cui si possono ammirare splendidi panorami nella quiete di una valle ancora incontaminata.

FLORA E FAUNA DELLA VAL PESARINA

Verde. Il verde è il colore dominante in Val Pesarina. E' il colore di abeti e dei boschi di faggi, il colore dei campi ancora coltivati a mano. Verdi sono i prati, in cui si contano centinaia di tipi di fiori e di erbe, numerose delle quali utilizzate tuttora, come in tempi remotissimi, sia in cucina che nella medicina popolare.

La *farnacalia* (parietaria) utilizzata come decotto nelle affezioni urinarie del bestiame, la *tala* (tarassaco) come deliziosa insalata condita con lardo fritto e come sciropo per curare la tosse secca. Solo alcuni esempi dell'arte umana di saper ricavare utilità anche dai più semplici e comuni frutti della terra.

I più fortunati potranno osservare nel loro habitat naturale il volo e le movenze del gallo cedrone e del gallo forcello, del francolino di monte

e della pemice bianca, e dei diversi rapaci presenti nella vallata: l'aquila, l'astore, lo sparviero, la poiana.

Attraversando i numerosi ruscelli e torrenti che confluiscono nelle acque del torrente Pesarina si vedranno saltare le trote (mormorata, fario, iridea) e i salmerini, simbolo della purezza delle acque.

Non ci stupiremmo neppure se incontrassimo gnomi e folletti - gli "sblifs" della tradizione popolare - nell'atmosfera fatata delle nostre montagne!

Tante infatti sono le storie raccontate attorno al focolare che narrano delle avventure e dei dispetti che queste creature, frutto dell'immaginazione popolare, facevano agli abitanti della valle quando ancora non c'era la televisione.



L'ANELLO DELLE MALGHE

Una rete di strade sterrate, piste forestali, sentieri e mulattiere collega il fondovalle con le numerose malghe presenti in quota, che sono la testimonianza di un modello di vita del recente passato, impostato sullo sfruttamento della risorsa naturale costituita dal pascolo che si estende oltre il limite della vegetazione arborea da circa 1500 m in su.

Questi percorsi oggi si rivelano, per gli appassionati della mountain-bike e del trekking a piedi o a cavallo, un'occasione ideale per effettuare

splendide gite con la possibilità di pernottare in una delle casere ancora in esercizio.

Un salutare tuffo nel passato e un'occasione per scoprire la pratica dell'alpeggio, la lavorazione del latte e la produzione del formaggio.

I bikers potranno misurare la loro resistenza su una pista ciclabile naturale che dal Ponte di Arceons li fa risalire per 10 km con 1100 m di dislivello fino all'altopiano delle malghe e nuovamente giù fino a Sauris o Pradibosco. Una sfida tanto impegnativa da essere definita *estrema* nella Sauris Superbike (per una descrizione dettagliata del percorso, consultare la pagina web <http://www.camibiike.it/tajament/percorso.html>).

IL RIFUGIO DE GASPERI

A 1800 m di quota, il rifugio.li De Gasperi è meta dello splendido sentiero CAI 201, e anche punto di partenza per escursioni abbastanza impegnative (riservate agli escursionisti esperti) verso le cime più elevate delle Dolomiti Pesarine: Forca dell'Alpino, Torre Sappada, Ferrata dei Cinquanta, tanto per ricordarne alcune.

Prima di mettersi in cammino, però, merita una sosta il Giardino Botanico delle Dolomiti nei pressi del Rifugio, ove sono raccolte le specie più rare della flora montana di questi luoghi.

Dal De Gasperi, infine, s'imbocca il sentiero Corbellini che percorre in quota la catena dolomitica fino al Passo Siera. Qui l'escursionista potrà scegliere se scendere nuovamente verso la Val Pesarina raggiungendo località Tesa e quindi la Cappella di Culzei sulla strada statale, oppure se attraversare il passo raggiungendo Sappada e Forni Avoltri.

Aperto da aprile a novembre, il gestore ci attende con una vastissima collezione di grappe da assaggio, dal mirtillo alla genziana fino a quella con la vipera, specialità della casa.

Numeri utili

Riserva di Caccia - 0433 69074
Società Pesca Sportiva - 0433 69125
Rifugio De Gasperi - 0433 69069
Rifugio Monte Talm - 0433 69035
Soccorso Alpino - 0433 69058/69013
Agriturismo Randice - Piano d'Arta - 329 2316254
(lezioni e gite a cavallo)
Per le licenze di raccolta funghi, rivolgersi al Comune di Prato Carnico o al Comprensorio Montano della Carnia - Tolmezzo



Dall'alto: il rifugio Filo De Gasperi, il lago di Malga Talm di Sopra, il rifugio alpino, il rifugio ai pascoli. A sinistra, pascoli in montagna delle malghe.





I CENTRI STORICI: PRATO CARNICO E PESARIIS

Prato Carnico, adagiato su terrazzi digradanti fra i ri Agaz (est) e Denti (ovest), costituisce l'unico comune della Val Pesarina. Numerosi sono gli edifici di pregio che si possono ammirare camminando fra le viuzze scoese del borgo.

La Chiesa di San Canciano, eretta nella metà del XIX secolo per sostituire l'originale parrocchiale del 1300 "fessa in varie parti segnata dal lato di mezzogiorno...in causa delle insolidità del terreno", come recita un decreto vescovile del 1857, di cui rimane soltanto il caratteristico campanile pendente (tor).

Particolarmente degno di nota è l'altare ligneo dei Santi Canzio, Canciano e Cancianilla, detto anche "Altare della Nascita" perché la predella centrale contiene una splendida

In alto, gli stavoli di Oria. Sotto, da sinistra: Casa dell'Orologio a Pesariis; sottopassaggio a Prato Carnico (ex C.R.A.L.) che dalla piazza principale porta all'interno del paese; portale con tipici mascheroni a Osais; chiesa di San Leonardo.

Natività, opera di Michele. L'altare è attualmente ospitato nella casa di San Leonardo ad Osais a causa dei lavori di ristrutturazione della Parrocchia di Prato.

Il Palazzo Casali-Giorgessi, detto Palac, ora proprietà comunale, e la casa Canonica, rappresentano splendidi esempi di residenze seicentesche con portici e loggiati, destinate ai funzionari della Repubblica Veneta, che si ritrovano un po' in tutta la valle, come la casa Cataninuss-Puntli nella frazione di Pradumbli.

Pesariis è da annoverarsi fra i principali centri storici della valle, costituendo un particolare caso di villaggio alpino con un'architettura "nobile" delle case.

L'origine del nome sembra derivare

secondo alcuni dalla voce *pes* (abete rosso o peccio) di cui, assieme al faggio, sono ricche le foreste circostanti che rifornivano Venezia del legname per i suoi cantieri. Secondo altre fonti, deriva invece dalla *pesa* delle merci che transitavano fra la Repubblica Veneta e l'impero asburgico. A testimonianza di ciò, è la Casa della Pesa, di recente ristrutturazione, imponente edificio a ferro di cavallo con ampi loggiati, residenza dei *gismani*, funzionari veneti sovrintendenti alla dogana.

I primi insediamenti si situano nei pressi del torrente. Gli edifici, a corpo semplice con i tetti originariamente in scandole di legno, comprendono ancora abitazione, stalla e fienile.

La casa camica subisce poi un'evoluzione nelle case a corte chiusa, esempi di come un tempo le attività quotidiane si svolgessero in comunità (piazza Ustin, Borgo Chiacut), completamente in muratura, con tetti in embrici di laterizio fortemente inclinati, con volti e loggiati.



Degna di nota è la casa cosiddetta "dell'Orologio" (XVI-XVII sec.) sulla cui facciata rimane il quadrante di un grande orologio con il ciclo di minuti, ore, giorni della settimana e mesi dell'anno.

Particolare è infine la Gadoria, strada in ciottolato, le cui case, con i muri non intonacati, sono rimaste tra i pochi esempi di casa camica tipica.

Quasi tutte le case di Pesariis potrebbero raccontare una storia, grande o piccola. Ma la narrazione dei mestieri e delle tradizioni di questo paese e dell'intera valle è racchiusa nel grande graffito che si trova sulla facciata dell'ex C.R.A.L.: l'arte orologiaia, la vita dei campi, la lavorazione del bronzo, il traffico delle merci e l'allevamento del bestiame trovano tutti raffigurazione in esso, a testimonianza di una storia, grande e piccola, che in parte ancora sopravvive.

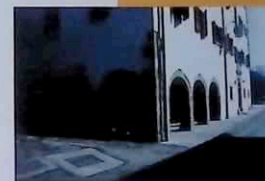
BORGO ORIAS

Di particolare interesse, accanto ai centri abitati, sono gli *stavoli* - abitazioni temporanee di mezza costa - utilizzati nei periodi di transito delle mandrie dal fondovalle alle casere in quota (maggio-giugno, settembre-novembre) per una fase di adattamento agli alpeggi.

Questi edifici rurali sono solitamente costruiti su due piani, sotto la stalla affiancata dall'abitazione dei pastori, sopra il fienile; la base in muro di pietra, il piano elevato in legno con ampi finestroni a griglia per garantire l'essiccazione del fieno, il tetto in scandole di legno o, più spesso, in laterizio (*planelas*).

Interessantissimo esempio d'agglomerato di tali fabbricati è il "Borgo" Oria - sito al di sopra della frazione di Truia - dove sono raggruppati ben dodici edifici, alcuni dei quali contigui. I timpani sono rivolti a Sud, tranne in due casi in cui le costruzioni sono poste trasversalmente, e l'ingresso al fienile è posteriore in modo da sfruttare la pendenza del terreno per ricavarne una stalla parzialmente interrata.

Raggiungibile con l'auto, è anche meta di una bella passeggiata partendo da Osais o da Pieria.



Dall'alto: tipico stavo in planelas; Prato Carnico, scorcio di Palazzo Giorgessi-Casali; Pesariis visto dal torrente Pesarina; particolare di portone; Casa della Pesa, anticamente sede dei funzionari addetti alla dogana nella Repubblica Veneta. A sinistra: Pradumbli, figura antropomorfa inserita nella porta di una stalla.

UN PO' DI SHOPPING...

Centro Spesa Bearzi - Pieria - 0433 69028

Prato - 0433 68418

Alimentari Giorgessi - Avausa - 0433 69003

Alimentari Gemmaro - Osais

Alimentari Mecchia Anna - Prato

Panificio Solari Paolo - Pieria - 0433 69022

Macelleria Polzot - Prato - 0433 69047

Ferramenta Elli Fedeli - Pieria - 0433 69083

L'Usato - Bargain Market - Prato

Emporio Casali Franco - Prato - 0433 69010

Calzature Carlevaris - Prato - 0433 69073





Raduno di bande carniche e carinziane in piazza della Canonica a Pesariis. In basso, il rogo della Vecchia a Osais

I RITI DELLA TRADIZIONE MOSTRA DELL'ARTIGIANATO

In Val Pesarina sono numerosi i riti legati al ciclo delle stagioni, alla vita dei campi e dei boschi ed all'allevamento del bestiame.

Verso la metà di giugno si celebra la partenza verso le malghe per l'alpeggio estivo, mentre in settembre, alle avvisaglie dei primi freddi, si festeggia il ritorno a valle delle mandrie e dei pastori.

Suggestivo è il rito del "mac di San Zuant", un mazzo di fiori di campo che il 24 giugno, festività di San Giovanni, le donne portano in chiesa per la benedizione. Vuole la tradizione che il mazzo, appeso esternamente alle abitazioni oppure sotto le travi del tetto a protezione dei mali fisici e metafisici, fosse bruciato assieme all'ulivo durante i temporali estivi per neutralizzare il potere stregato delle nubi ed allontanare la tempesta.

Durante l'estate nelle varie frazioni viene allestita la "sagra del paese" con musica, canti ed il tradizionale ballo sul *brear* (tavolaccio) e chioschi enogastronomici, per festeggiare, tra il sacro e il profano, il santo patrono.

A Osais è ancora viva l'usanza, a metà quaresima, di *brusa la vecja* (bruciare la vecchia) ossia del rogo di un enorme fantoccio di scorze di pannocchia accompagnato dalla *sdrondenada*, chiasosa "serenata" di campanacci per esorcizzare gli spiriti maligni.

La vita nel borgo medievale è caratterizzata da una sorta d'autarchia: la comunità provvedeva dall'interno a tutte le sue necessità. I mestieri venivano tramandati da padre in figlio per generazioni e generazioni.

Da oramai molti anni, nel mese di agosto viene allestita, presso la Scuola Elementare di Prato Carnico, la Mostra dell'Artigianato e dell'Hobbistica Locale che raccoglie i capolavori dell'arte popolare di oggi come d'allora.

Molti sono i mestieri che ancora sopravvivono



sfruttando le materie prime di cui sono ricche le nostre montagne. E' il caso dell'intaglio nel legno, vario per colorazioni e venature; è il caso delle sculture in pietra, casatterizzate dai diversi tipi di roccia, così come dei magnifici lavori di ricamo che spesso riproducono disegni e fantasie ispirati alla flora ed alla fauna locale.

Da non dimenticare infine la produzione degli *scarpets* (scarpette), caratteristiche calzature dalla tomaia in velluto nero e dalla suola formata da numerosi strati di stracci cuciti assieme.

Caratterizzata ogni anno da un tema, la Mostra ha visto la ricostruzione della vita in malga, della bottega di calzolaio, della fienagione, del *cason* (capanna) del boscaiolo, di una trincea dell'ultima guerra.

FIESTA DA POLENTA

Nel mese di agosto, dopo lo sfalcio quando nei campi giungono a maturazione i frutti della



terra, gli stavoli della Selva di Pieria aprono le loro porte a quanti vogliono gustare, in una cornice da fiaba, un prodotto tipico della cucina carnica, anzi il suo elemento base fino a qualche decennio fa: la fumante e profumata polenta.

Ad essa s'accompagnano frico - duro e mordibo, coste di maiale, salsicce ed intingoli, e tutte le altre saporite specialità di una cucina falsarmneta "povera, in una grande festa che fa risuonare il bosco di musiche e canti.

ARLOIS E FASOIS

Nel secondo fine settimana di settembre, la Val Pesarina fa conoscere due tradizionali attività che l'hanno caratterizzata per secoli: quella agricola dei fagioli e quella artigianale degli orologi.

Nel corso di questa "due giorni" si possono gustare i piatti di tradizione locale a base di fagioli, oltre alla grigliata e alla polenta e frico. Il sabato sera non mancano i balli accompagnati da buona musica, mentre la domenica, da mane a sera, si svolge il mercatino di prodotti locali.

Un'ottima occasione per visitare i piccoli ma interessanti musei pesarini, per sostare ai chioschi allestiti attorno alla piazza e, nel pomeriggio, seguire l'esposizione ed il concorso che premia il più bel *sampogn* (campanaccio) di tradizione pesarina.

Assieme al momento di svago e di festa, il fine ultimo della manifestazione - in cui è coinvolto anche il Dipartimento di Produzione Vegetale e Tecnologie Agricole dell'Università di Udine - è quello di salvaguardare e promuovere la coltivazione delle varietà di fagioli coltivate tradizionalmente in Val Pesarina: proprio per questo merita una visita la mostra allestita su questo tema dove, oltre alle varie leguminose, sono esposte anche erbe aromatiche e piante officinali della Carnia.

CANDELATA

Alla fine del mese di dicembre, un'altra manifestazione suggestiva caratterizza la Val Pesarina: la Candelata di Beneficenza che ogni anno ha luogo in una diversa frazione.

Oltre allo scopo benefico cui è abbinata, essa offre lo scenario inconsueto ed incantato di un paese illuminato soltanto da bracieri e torce, consentendo così a chi vi partecipa di rivivere la suggestione dei tempi che furono e di scoprire angoli, strade, edifici di solito paradossalmente "nascosti" dalla luce pubblica.

BOTTEGHE ARTIGIANE

Alvio e Denis Machin,
riproduzione e restauro orologi antichi
via Osais Pesariis - 0433 69033

Tufting Tappeti di Lorella Volpato
arazzi, stoffe, tappeti
zona artigianale - 0433 69470

Az. Agr. Solari Eliana
Pesariis - 0433 69379

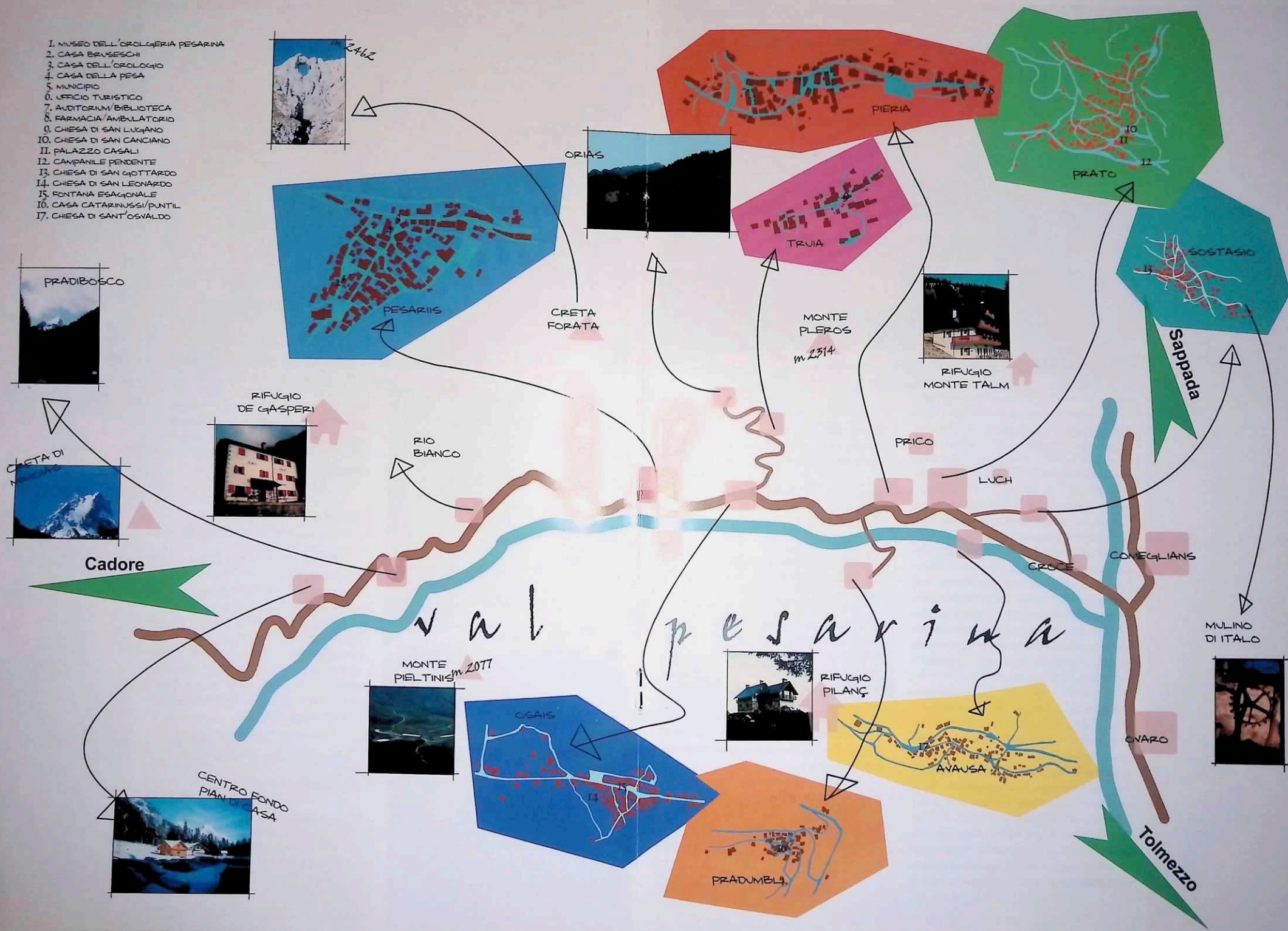
Casali Ilo, produzione formaggio di malga
Pieria - 0433 69362



Dall'alto: vecchia "galleria" per il formaggio, e telajo di Loretta Volpato in esposizione alla mostra dell'Artigianato; orologio stile Art Deco prodotto da Alvio e Denis Machin; un particolare del mercato dei fagioli locali, con le varietà di fagioli esposte in piazza per la festa "Arlois e Fasois".
A sinistra: piatti tipici e donne nei costumi tradizionali.



1. MUSEO DELL'OROLOGERIA PESARINA
2. CASA BRUSESCI
3. CASA DELL'OROLOGIO
4. CASA DELLA PESA
5. MUNICIPIO
6. UFFICIO TURISTICO
7. AUDITORIUM/BIBLIOTECA
8. FARMACIA/AMBULATORIO
9. CHIESA DI SAN LUGANO
10. CHIESA DI SAN CANGIANO
11. PALAZZO CASALI
12. CAMPANILE PENDENTE
13. CHIESA DI SAN GOTTARDO
14. CHIESA DI SAN LEONARDO
15. FONTANA ESAGONALE
16. CASA CATARINUSI/PUNTIL
17. CHIESA DI SANT'OSVALDO





Deposito della fabbrica Solari negli anni Venti del XX secolo (foto Archivio Luigi Monaci)

LA TRADIZIONE OROLOGIAIA

La produzione artigianale degli orologi a Pesaris pare abbia avuto inizio alla fine del 1600 ad opera di artigiani che avevano appreso tale arte nella Foresta Nera in Germania, dove tale produzione era già diffusa.

Altre fonti fanno risalire l'inizio della produzione degli orologi ad un Solari, pirata genovese che, rifugiatosi a Pesaris, mise a frutto le conoscenze di meccanica e di matematica – tipiche degli uomini che vanno per mare – e l'arte appresa a Chiavari, dove già da tempo si costruivano orologi da torre.

Entrambe le versioni contengono probabilmente un fondo di verità. Si sa di certo che, fin dal 1600, in diverse case di Pesaris si produceva un particolare tipo di orologi a pendolo. La vocazione orologiaia della valle si sviluppò quindi a livello industriale a partire dal 1725, anno in cui viene fondata a Pesaris la Fabbrica Solari, attiva ancora oggi nella produzione di orologi industriali e di teleindicatori.

Alla fine degli anni Trenta nacque a Pesaris un tipo particolare di orologio, denominato orologio a palette, nel quale invece del quadrante circolare con le sfere vi è un insieme di palette rotanti che si

aprono a libro e sulle quali sono segnate le cifre corrispondenti alle ore e ai minuti, consentendo quindi una lettura diretta.

IL MUSEO

Il Museo dell'Orologeria Pesarina espone una collezione degli orologi costruiti per tre secoli nella valle.

Al primo piano si possono ammirare i primi orologi a pendolo del 1700 e tutta l'evoluzione degli orologi da campanile meccanici, dai primi esemplari del 1700 fino agli anni cinquanta del secolo scorso; mentre, al secondo piano, è visibile la serie dei marcatempo e degli orologi a lettura diretta (a scatto di cifre).

Completano la mostra alcuni macchinari – tra i quali una fresa di fabbricazione francese del 1800 – e foto di varie epoche, della fabbrica Solari e dei prototipi di orologio.

Il museo, aderente alla rete museale CamiaMusei, è aperto nei mesi di luglio e agosto, ed è inoltre visitabile su richiesta negli altri periodi dell'anno telefonando al custode (tel. 0433 69214).

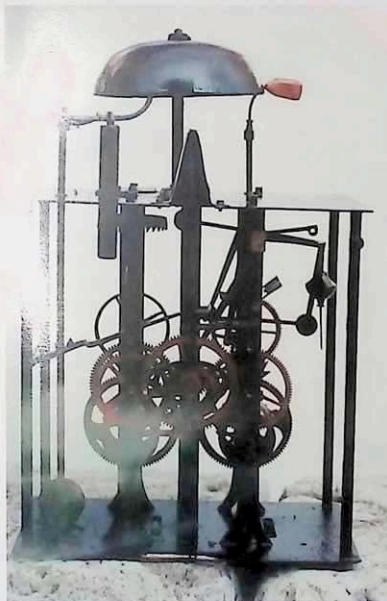
La sua versione virtuale si trova nel sito www.valpesarina.org.

CASA BRUSCESCHI

Sempre a Pesaris, di fronte al Museo, si trova la casa Brusceschi che, di proprietà di una ricca famiglia di notai, è stata lasciata dall'ultima discendente alla Parrocchia.

Il complesso costituisce un museo etnografico di particolare interesse: gli arredi e le suppellettili testimoniano di come si svolgeva un tempo la vita in una casa camica, collocati nella loro ubicazione originaria e non, come avviene solitamente nelle esposizioni, in un ambiente ricostruito.

Nella cucina al pianterreno, ricca di rami e dei rinomati bronzini nella cui fabbricazione Pesaris un tempo eccelle, s'avverte il fascino ed il mistero di un mondo che è ancora quello del Settecento.



Meccanismo di orologio domestico del 1600 (coll. priv.)

Incuriosisce il visitatore lo studio del notaio, al piano superiore, in cui sono conservati quadri, fotografie, documenti e molti oggetti di uso quotidiano negli "uffici" d'un tempo.

Anche la Casa Brusceschi è visitabile su appuntamento (tel. 0433 69367).

ALTRI ANGOLI CARATTERISTICI

Entrando in Val Pesarina dal ponte sul Degano, la prima frazione che s'incontra sulla destra è quella di **Sostasio**, adagiata sulle pendici del monte Talm, dove ancora in funzione è un mulino ad acqua dove il granoturco viene trasformato in farina da polenta (il mulino può essere visitato contattando direttamente il proprietario, signor Italo Gonano tel. 0433 69160). La chiesa di san Gottardo (1611) presenta di particolare interesse l'altare maggiore in stile barocco attribuito ad Eugenio Mangani (XVIII sec.) e quello di San Gottardo di Sebastiano Martini (1547-1573).

Tornati sulla strada principale, sulla sinistra si trova la frazione di **Avausa** dove, nella chiesa di Sant'Osvaldo, è ospitato il trittico di Giovanni Antonio Martini (fine XVI sec.).

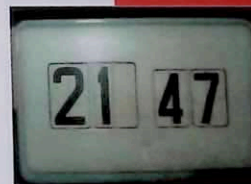
A **Prato Camico** domina invece il caratteristico tor (campanile), pendente a causa degli smottamenti del terreno gessoso, e la chiesa di San Canciano, in corso di ristrutturazione. Le peculiarità di Prato Camico, così come di Pesaris, sono state descritte in precedenza: qui si vuole ancora ricordare, in cima al paese la Casa da Gnana, grande edificio a piante quadrangolare in muratura, che costituisce un altro bellissimo esempio della tipologia architettonica diffusasi sotto l'influenza della Serenissima.

"Di là da l'aga" (dall'altra parte dell'acqua, cioè sulla sponda destra del torrente Pesarina), ci sorride il bellissimo borgo di **Pradumbli**, degno di una visita per l'architettura delle case e la pianeggiante tavella.

Risalendo ancora troviamo **Pieria**, con il municipio, la chiesa di Sant'Antonio dal campanile restaurato di recente (1990) ed il vecchio ponte del 1800 che la congiungeva, al di là della Pesarina, con il cimitero e la strada della Selva omonima.

A **Osais** la chiesa di San Leonardo custodisce gli affreschi del Fuluto (1506) e conserva due pregevoli altari lignei, quello seicentesco di San Valentino, uscito dalla bottega del Comuzzo, e quello della Madonna con il Bambino, opera di Antonio Tironi da Bergamo (1526).

Da qui, proseguendo per la statale oppure a piedi per la vecchia strada che unisce i due paesi, si raggiunge **Pesaris**, il cui centro storico merita una visita con occhio non distratto, per ammirare l'architettura, gli angoli nascosti, alcune case che ancora conservano i tradizionali muri in pietra non intonacata.





L'Alberg Pradibosco visto dal Rifugio De Gasperi

ALBERGHI

Immerso nel verde delle foreste dell'alta Val Pesarina, a circa 12 chilometri dall'ultimo centro abitato, si situa l'Alberg Pradibosco (tel. 0433 69065, 2 stelle, 42 camere, periodo di apertura: giugno-ottobre/dicembre-aprile), gestito dalla famiglia Antonio Piva. Adatto a chi vuole godere della pace e del silenzio della montagna, costituisce l'ideale punto di partenza di numerose gite (l'hotel organizza anche escursioni con guida naturalistica).

L'Alberg propone poi, per le scuole, settimane bianche d'inverno e verdi in primavera.

Nel centro di Prato Carnico si trova invece l'Alberg "Ai Sette Nani" (tel. 0433 69013, 1 stella, 8 camere, aperto tutto l'anno) in cui la signora Fausta, assieme ai figli, oltre all'ospitalità cortese di un tempo, offre anche un'ottima cucina ai turisti di passaggio.

IOTA CARNICA

Ingredienti: fagioli, cicoriario, radicchi essiccati, farina 00, farina da polenta, latte, sale, alloro, carota, sedano, aromi a piacere.

Lessare a parte i fagioli con alloro, sale, sedano e altri aromi a piacere. Mettere a bollire in parti uguali acqua e latte assieme a cicoriario e radicchi precedentemente lessati e tritati finemente. A bollire, aggiungere farina 00 mescolata a poca farina gialla in quantità sufficiente ad ottenere la consistenza di un semolino. A fine cottura, aggiungere i fagioli lessati. Si serve in una sordina, accompagnata da latte freddo.

AGRITURISMI & C.

Nel ridente borgo di Pradumbli, in cui ai campi coltivati della *Taviela*, si trova l'agriturismo Minena (tel. 0433 69064), gestito dalla famiglia Elda Gonano dove si possono gustare i prodotti delle sue coltivazioni e partecipare alle attività agricole.

Di prossima apertura è anche l'agriturismo *Sot la Napa*, sito nella splendida cornice della casa Bruseschi (non quella del museo) a Pesariis, dove Eliana Solari offrirà agli ospiti le specialità della sua azienda agricola.

Oltre a ciò, gli appartamenti e case vacanze che ospitano numerosi turisti d'estate e per la stagione sciistica (per informazioni, rivolgersi all'Ufficio Turistico tel. 0433 69420).

CUCINA TIPICA

Le risorse dei campi e boschi, così come dell'allevamento del bestiame, costituiscono gli ingredienti primari dei piatti di questi luoghi, semplici e genuini.

La cucina tradizionale era destinata a sfamare famiglie numerose e spesso indigenti, in un clima non mite in cui la maggior parte delle attività si svolgevano all'aperto: i più erano contadini, boscaioli, pastori.

Le nostre nonne sapevano quindi fare una polenta grande e profumata, consistente e con poco sale, in modo da riempire lo stomaco e da far bastare per tutti un frico piccolo, crostoso e salato; o una salsiccia altrettanto saporita, oppure infine un paio di *cospetons* (aringhe sotto sale).

Altro piatto forte erano le minestre, che davano calore e nutrimento: orzo e fagioli, o



L'Alberg "Ai Sette Nani" a Prato Carnico

minestrone di verdure di stagione, o, d'inverno, la *iota carnica* con fagioli, latte ed erbe messe ad essiccare nei solai (vedi riquadro).

Certo non esiste ancora la versione *light* dei nostri salami e formaggi, ma anche chi è attento alla linea può gustare il sapore suggestivo dei molti piatti a base di erbe e di radici selvatiche:

rinomato ad esempio è il *radic di mont* (cicerbita alpina) con il quale, oltre a farne un ottimo sott'olio con i germogli, si possono insaporire risotti e frittate. Particolare è anche il gusto degli *sclopets* (selene) negli gnocchi di ricotta o ancora con il riso. Per non parlare poi della *tala* (tarassaco) e del *pissavon* (spinacio selvatico, letteralmente "piscianonno"), saporite erbe da *frita* (verdura cotta e pestata finemente).

RISTORANTI

Centro d'aggregazione sociale e di diffusione delle notizie (non si tratta soltanto di banale spettegolare, ma di un vero e proprio modo per tenersi aggiornati su quanto succede nella valle, nonostante l'era mediatica) per le donne è rimasta, oggi come allora, la chiesa; per gli uomini, l'osteria. E di 'osterie' — dove poter bere un *taj* (bicchiere di vino), ma anche degustare l'ottima cucina locale — ce ne sono tante in Val Pesarina.

Oltre agli alberghi, di cui è ottima anche la cucina, ricordiamo, in località Osteai il Bar Ristorante gestito da Vincenzo Borrello e Silvana Valvassori (tel. 0433 69185, gradita prenotazione) che, accanto ai piatti tipici della cucina carnica, offre anche alcune specialità calabresi (la Calabria è terra d'origine del gestore); nel centro di Pesariis, il Ristorante da Sardo (tel. 0433 69058, chiuso il lunedì) dove lo chef Roberto reinventa in modo creativo la cucina tipica.

Nella parte alta della valle, la Baita Trattoria Rio Bianco (tel. 340 5540425), in omonima località, e il Centro Fondo Pian di Casa (tel. 0433 69134) offrono entrambi un'ottima cucina, "condita" da splendidi panorami.

Sempre in alta quota, ma all'ingresso della valle, il Rifugio Monte Talm, gestito dalla famiglia Zamolo (tel. 0433 69035).

... E BAR

Bar al Fogolar - Prato Carnico - tel. 0433 69 251

Bar Centrale - Prato Carnico - tel. 0433 69088

Casa del Popolo - Pioria - tel. 0433 69 126

Bar al Municipio - Pioria - tel. 0433 695091

Bar Osteria da Blas - Osais - tel. 0433 69005





L'Anello delle Malghe innevato. Sotto: il campo-scuola di Pradibosco.

GLI IMPIANTI DI RISALITA DI PRADIBOSCO

Seguendo la statale di fondo valle per circa otto chilometri, dopo l'abitato di Pesariis, si raggiunge, a quota 1200, l'incantevole scenario di Pradibosco, dove si trovano le pista di sci gestite dall'attiguo Albergo omonimo.

Oltre al campetto per bambini e principianti, dotato di una manovra per la risalita, il complesso dispone di una pista di discesa di 800 m (con un dislivello di un centinaio di metri), dove anche il più esperto può sciare godendo del fascino di una natura incontaminata, senza lo stress dell'attesa di lunghe code allo skiift.

L'Albergo mette a disposizione, per le settimane bianche di scolaresche e famiglie, anche i maestri della Scuola Italiana Sci e, durante le vacanze natalizie, organizza un corso per bambini. Funziona, inoltre, il servizio di noleggio sci e scarponi.



Dopo l'attività sportiva, si può gustare una delle specialità della signora Lella che, assieme al marito, gestisce l'albergo.

Da Pradibosco si può poi proseguire verso Forcella Lavardet e quindi raggiungere il Rifugio Razzo (quota 1800, in Cadore) dove la neve persiste fino a primavera inoltrata.

SCI DI FONDO

Il circuito di Pian di Casa (1 km da Pradibosco), recentemente rinnovato ed ampliato, si snoda tra le foreste di abeti e larici dell'Alta Val Pesarina tra i 1250 ed i 1400 m di quota. La percorrenza massima è di 7,5 km con anelli alternativi da 1, 2, 3, e 5 km, di varie difficoltà.

La pista che, grazie ad una zona di partenza molto ampia è ideale anche per gare di alto livello, è sita in un ambiente naturale quanto mai affascinoso, sotto le bancate calcaree del Clap Grande, della Creta di Culzei e di quella di Mimioias, cime tra le più caratteristiche delle dolomiti Pesarine.

Oltre a questi anelli, di tipo strettamente agonistico, quello amatoriale di circa 20 km sale a Forcella Lavardet, scende per la strada di Campolongo fino al bivio per la malga Sciri. Sale poi alla malga stessa e, attraverso una mulattiera all'interno dei boschi, sale ancora fino a Casera Campo e quindi nuovamente al bivio di Lavardet per poi ridiscendere a Pian di Casa.



INDIRIZZI E NUMERI UTILI

Albergo Pradibosco tel. 0433.68095
via Pradibosco
Centro Fondo tel. 0432.69134
via Lavardet
Soccorso Alpino tel. 0433.69058/69023
Prontuario tel. 0433.68033/68327
Ravenna

FUORI PISTA

La Val Pesarina presenta interessanti percorsi di minimoismo che possono soddisfare gli sciatori come quelli esperti.

Vari percorsi vengono offerti dal versante Nord, zone delle Malghe (telma, Pietinis, Vinadia, Malins, ...) con itinerari che seguono in linea di massima i corsi delle strade o mulattiere che collegano le malghe fra di loro e con il fondovalle. Per chi desidera una gita non tanto impegnativa, si può raggiungere una delle malghe e poi fare rientro per lo stesso percorso. Più interessanti sono quelle che hanno per meta due o più malghe: in questo

caso le varie possibilità vanno opportunamente scelte in base al proprio allenamento e alla propria resistenza.

Nel versante Sud merita interesse il percorso che da località Tesa raggiunge il passo della Creta Forata e poi, passando per malga Geu e malga Tuglia lungo la mulattiera, arriva alla statale che da Forni Avoltri porta a Sappada.

La zona della Creta di Mimioias offre due interessanti itinerari. Il primo raggiunge il passo di Mimioias lungo la strada che parte da Forcella Lavardet. Il secondo — destinato a discesisti esperti — rappresenta una delle più gratificanti scialpinistiche della Val Pesarina, raggiungendo la cima della Creta di Mimioias e scendendo a valle lungo il suo panoramico pendio.

Dall'alto: la Creta di Mimioias; discesisti a Pradibosco; percorsi di sci alpinismo; il Centro Fondo Pian di Casa

