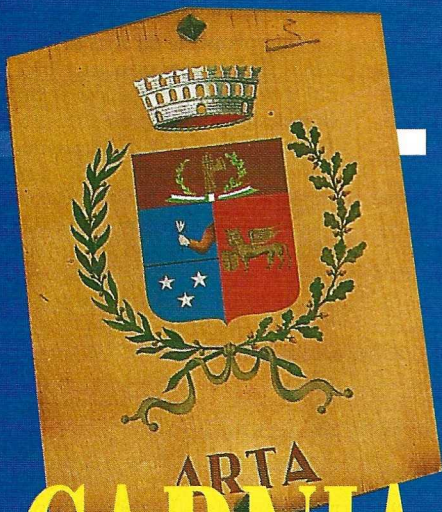




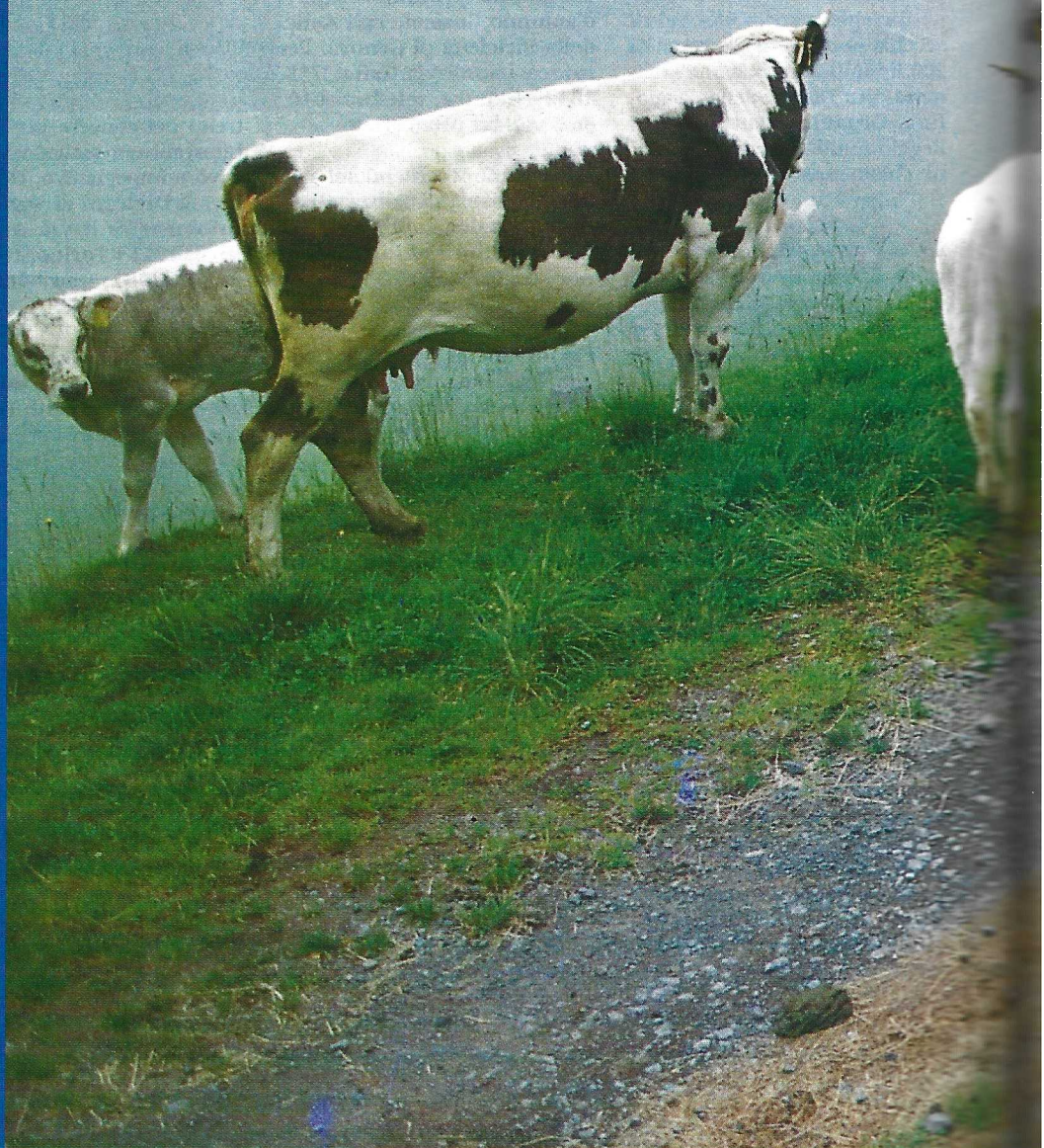
**I PARADISI  
DI CICLOTURISMO**

Vie solitarie  
per vette e  
malghe. E ora  
anche due  
Gran Fondo su  
strada e Mtb



**CARNIA**

**E la pedalata  
comincia  
da un piatto  
di "cjarsons"**



**Questo viaggio  
in Carnia comincia  
bene: a tavola. Con  
una pasta che  
ricorda le lunghe  
giornate passate  
d'estate a falciare  
il fieno. E d'inverno  
a raccontare storie  
incredibili. Viaggio in  
un angolo verde del  
Friuli, tutto in salita,  
che ti conquista con  
i tornanti, i modi  
ruvidi della gente,  
i cjarsons e un  
"tai" di vino**



**Dal nostro inviato  
Pamela Pucci**

**R**AVASCLETTO - Il tornante è un richiamo infallibile per un ciclista e qui in Carnia i tornanti non si contano, come i sassi, le piogge e le stelle di una notte nuda. A meno che non si decida di restare sulle strade di fondovalle, scelta da matti, si può tirare a sorte e scegliere a caso una delle tante stradine che s'arrotolano sulle montagne e alla fine sbucano in frazioni o borghetti che la gente chiama "paesuts di mont".

Dice bene la guida Luciano Minghetti: se in città hai l'obbligo di andare solo in linea, diritto davanti al naso, in Carnia i rettilinei li ha inventati l'asfalto; così, in un momento di ispirazione decidi di andar dietro a cartelli dai nomi magici, rigorosamente in doppia lingua, italiano-carnico, e trovi i paesini montani che da lontano sembrano granelli di riso ammicchiati sul verde. Una liberazione per la fantasia. E anche una certa fatica, solo che questo non dispiace neppure al ciclista peggio in arnese, perché sotto sotto l'ambizione di scalare cova anche nell'insospettabile. In Carnia, dunque, ti fai le gambe da scalatore e l'alibi per un pranzo da re.

«Venite con me». La nostra guida si chiama Fabio, ha una silhouette niente male che spaccia però come marchio autentico di cicloturista doc, per giunta penalizzata (o piuttosto esaltata?) da un esordio stagionato. Per dirla tutta e chiara, si pizzica la pancia ma non sembra un caso grave.

Lui è nato in un paesino di monte e ne sa di cose su questo angolo del Friuli, chiuso dalle prime Dolomiti, a un tiro dall'Austria. Le racconta al ritmo sornione di uno che pedala per divertirsi con comodo. Meno male: la strada che porta il nome di "Panoramica delle vette" comincia a nascondersi nel verde degli abeti e dal piano sposa la salita. Con le spire dei tornanti in onda perpetua. E' la rotabile più alta del Friuli, alta quasi duemila metri: sotto il

crinale del monte Crostis ti apre l'orizzonte del Coglians e della Chianevate.

Il traguardo non si vede. Il cicloturista Fabio (mai fidarsi delle autocertificazioni) ha ancora parecchio fiato da spendere: «Lo sapete che qui ci è passata una Gran Fondo, la Carnia Classic? Centinaia di cicloturisti a sudare come noi adesso, strabiliati poi dal panorama che c'è su...» E tu vuoi mollare? No, io no. Però, mi fermo e riprendo fiato.

La scusa è una signora che sbuca da un sentiero nel bosco, con un bastone e un cestello ricoperto da un fungo gigantesco. "Mazza di tamburo", dice. Redentina è in vacanza con la sorella Marisa. Vacanza di passeggiate nel bosco per loro, di pedalate in arrampicate per i mariti, persi su qualche monte nei dintorni. Raccontano di quel bergamasco (o forse è piemontese?) che ha chiuso un'impresa

con spirito orgoglioso, arte e inventiva. Un matto, questo tipo? "Non lo so, sai. Forse ha ragione lui", dice Marisa a Redentina che come lei vive in città, a Portogruaro e non rinuncerebbe mai alle comodità urbane.

"Mandi" è il saluto di commiato (versione breve e attuale di un augurio in latino con cui si consegnava l'amico nelle mani di Dio, spiega Fabio). Mandi signore, noi riprendiamo a salire. Ancora, fino a quando la stradina non si spalanca in un cielo di vette e alpeggi. Cime a perdita d'occhio che solo Fabio sa riconoscere e chiamare, con la familiarità di chi da anni se le trova davanti alla finestra ogni mattina. E' come il malgaro che poco sotto di noi sta radunando le mucche e le capre. E' in arrivo un temporale, lui lo sa e lancia nell'aria versi indecifrabili,



fiorente per costruire un gigantesco complesso agrituristico, quassù, sopra Ravascletto. Si è innamorato di questa Alpe bella e verdissima, scorbuitica amabile o violenta a seconda del tempo, orizzonti di cime e pascoli, borghi di quattro anime, mucche e capre, silenzi profondi, una storia di fatiche tirate giorno dopo giorno, affrontate senza lamenti, come necessità inevitabili,

## Su per i monti sentieri a bizzeffe

*Strade pochissimo trafficate per chi va in superleggera e tracciati a non finire per chi preferisce la Mtb. La Carnia sa offrire davvero tanto ai cicloturisti: primo per la grande natura; secondo, per le vie silenziose e deserte; terzo, per un'ospitalità schietta e familiare. I percorsi sono segnalati e descritti in una guida dell'Apt della Carnia, alla quale se ne aggiungeranno presto altre due. A sinistra, un folletto in legno, sopra, un itinerario sopra Ravascletto, a destra Pesariis.*



**N**on c'è una casa  
nei borghi che sia  
in piano con l'altra  
Tutte, però, in gara  
per i fiori più belli

# la CARNIA



mescolati a nomi sempre diversi. «E' capace - spiega Fabio - di muovere le mucche che vuole. Non ci credi? Anch'io non lo pensavo, finché un giorno non mi ha dato la prova: ha urlato un solo nome e una sola mucca è uscita dal gruppo».

Sui malgari ci sono altre storie, hanno a che fare con i loro modi scorbutici e diffidenti, di gente dalla scorza dura come la montagna che abita, tenace a dispetto di tutto, della difficoltà dei pascoli (nel '53 le malghe della Carnia era-

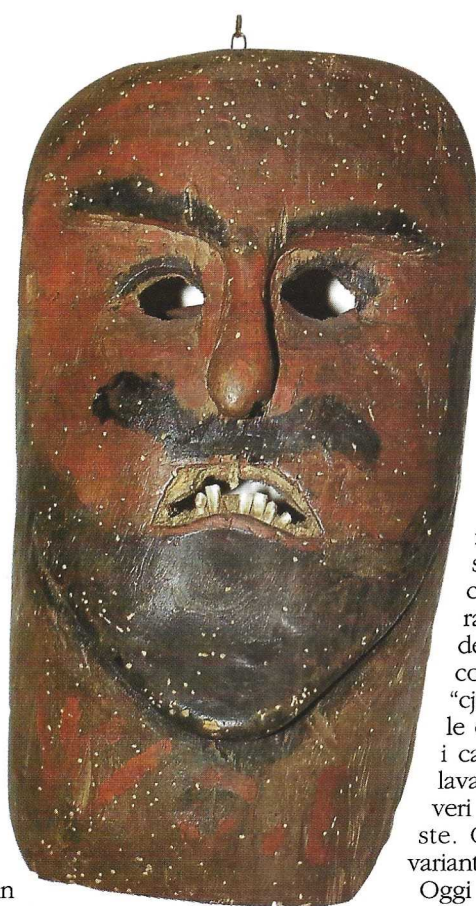


no 360, oggi non arrivano neppure a trenta), della burocrazia che rischia di rovinare un patrimonio unico di tradizioni e cultura (come i formaggi di malga minacciati fino al mese scorso dalle nuove norme europee di igiene per i prodotti alimentari), delle bufere e dell'isolamento.

Ci sono storie anche sulle galline, costrette a deporre uova in obliquo (per le tante cime della Carnia), storie di folletti e streghe, storie del passato e del presente, frammenti di verità e grani di fantasia. Non c'è confine tra la favola e il reale in una terra che ha trovato la forza di superare il vivere stentato nel calore del focolare, cuore caldo di ogni casa e famiglia, gusto della tavola e della chiacchiera, davanti a un bicchiere di vino buono.

Il temporale ci è quasi addosso. E' l'ora di chiuderci anche noi, in una bella osteria del passato, davanti al "tai" di vino e un piatto di gran sapore.

La storia della Carnia è racchiusa in un saccottino di pasta dai sapori indecifrabili che si chiama "cjarson". Un'ondata di sensazioni dolci e salate, innescate da una noce di impasto che arriva a racchiudere anche più di quaranta ingredienti. Segretissimi, per lo più: ogni borgo, ogni casa, ogni donna della Carnia legata al passato ha una sua personissima ricetta. E si capisce, anche. Questi saccottini sono la prova della forza, del carattere e della fantasia della gente, in primo luogo delle sue donne, colonne di questa terra. Abituata a lavori pesantissimi, a fronteggiare la miseria con sopportazione grande, a fare esercizio di creatività per rimediare alla povertà delle cose, a tirare avanti la casa e crescere i figli



quando gli uomini infilavano le "crassigne" di legno sulle spalle e andavano a vendere tessuti o spezie per l'Italia e per l'Europa.

Ecco perché forse è sbagliato dire che la Carnia ha vissuto nell'isolamento: lo scambio con altre culture era assicurato dal commercio degli ambulanti. Ecco come nascono i "cjarsons": al ritorno le donne svuotavano i cassettoni e racimolavano briciole e polveri delle spezie rimaste. Ognuna con una variante.

Oggi i "cjarsons" rivivono grazie alle mani sapienti di cuochi raffinati e appassionati della propria terra. Come Paolo Cimenti che nell'osteria di Villa Santina accompagna discreto la magia del piatto con racconti su "come eravamo". E oltre i "cjarsons", ci sono gli gnocchi alle ortiche, i saccottini ripieni di asparagi selvatici chiusi da un laccio verde, i cestelli di formaggio con ricotta fusa all'interno, a ricordare il pasto dei boscaioli... Sono primi piatti elaborati con arte antica dalla mamma





Giulia, ottant'anni portata con vigore, custode dei segreti delle erbe aromatiche che crescono nei boschi, sapori che al di fuori di qui non proverai più. Sono tutte le piante spontanee d'Europa che, fatto eccezionale, crescono nelle cinque valli della Carnia grazie anche alla tanta acqua che butta giù.

Piove anche adesso ed è proprio vero che "non l'è mai un mal che nol sedi anchje un ben".

«Vuoi sapere com'è la gente della Carnia?», ripete Fabio, carnico vero ma della specie più chiacchierona. «E allora ti racconto questa barzelletta che è di un'ironia amara per noi». Nella storiella compare il Signore che da queste parti si scomoda spesso in leggende e battute di spirito. Durante il cammino in Carnia, il Signore trova ospitalità da un contadino che vuole ricompensare. «Puoi chiedermi qualsiasi cosa ma sappi che al tuo vicino darò sempre il doppio». «Allora, Signore, se ti chiedo le mucche, a lui che darai? «Le mucche e la stalla». E se voglio la casa? «A te darò la casa, a lui la casa e un pezzo di terra». Il contadino ci pensa un po' e alla fine prende la decisione: «Allora, Signore, accetami ma di un occhio soltanto».

La gente ancora ricorda quando la fame secolare rendeva gelosi e agguerriti i contadini anche solo per un metro di terra, il che voleva dire una manciata di patate o di fagioli in più. Le rivalità tra paesi e tra famiglie hanno ispirato una grassa e lunga aneddotta, che Fabio riassume con



## Con il passato un legame fortissimo

*La Carnia ha saputo conservare riti e costumi affascinanti, oggi riproposti come sagre folcloristiche e oggetti di artigianato. In queste pagine, trovate alcuni particolari dell'architettura carnica, a volte preziosa, a volte semplicissima. Tra le curiosità: gli "scarpets" (in alto), scarpe cucite con i ritagli delle stoffe, e la "crassigne", sorta di zaino in legno con cui i venditori ambulanti portavano stoffe e spezie (dal Museo delle Arti delle Tradizioni popolari di Tolmezzo).*



# ITINERARI

I POSTI PIU' BELLI A PORTATA DI PEDALE



## Qui, con l'aiuto di Carnia Bike, ti laurei scalatore

Chi arriva in Carnia se non è uno scalatore lo diventa di sicuro. Questa terra offre tantissimi itinerari e parte anche facili, adatti a chi non ha un particolare allenamento nelle gambe. Ma è bene sapere che qui da arrampicate strappi o saliscendi non c'è scampo. E' la terra dello spaventoso Zoncolan, la salita forse più dura d'Italia a cui si aggiungono traguardi di particolare ambizione, come il Rifugio Marinelli (2122 metri), il Monte Paularo (2043) e la Forca Pieltinis (1880) da raggiungere anche in fuoristrada. Grazie, insomma, alla particolare morfologia, la regione offre un eccezionale ventaglio di proposte ciclistiche per tutti, stradisti e amanti dello sterrato, per i più infaticabili e anche per i meno esperti, con un intreccio di sentieri, mulattiere, strade silenziose e deserte nelle cinque valli carniche che non finiscono mai di sorprendere fra boschi, malghe, alpeggi, alpi e laghetti.

Per i biker da alcuni anni è disponibile gratuitamente all'Apt della Carnia un opuscolo di 12 percorsi per mountain bike disegnati e descritti dall'associazione ciclistica Carnia Bike. Gli itinerari sono contraddistinti da un numero progressivo e da un colore che identifica il grado di difficoltà (come per le piste da sci), sono percorsi per ogni gusto, si sviluppano in tutte le vallate della Carnia e sono tabellati, con ogni informazione tecnica. Si richiedono all'**Apt della Carnia (numero verde 167/249905, sede operativa ad Arta Terme, in via Umberto I, 15, tel. 0433/929290)**.

In uscita prestissimo un road book che accompagna metro metro lungo uno dei più begli itinerari della regione (per informazioni, rivolgersi sempre all'Apt della Carnia). Inoltre, si può percorrere il tracciato della Granfondo di Mtb Tajament Superbike organizzata dal **Carnia Bike** alla fine di agosto. E' questa un'associazione nata nel '92 che si pone come prezioso riferimento per chiunque decida di conoscere la Carnia sui pedali. Dagli infaticabili e appassionati soci del team si possono avere consigli su itinerari più o meno conosciuti, su strada o sterrato, punti di noleggio, assistenza meccanica, altre informazioni utili, anche turistiche. Si trova sempre nel gruppo una grande disponibilità a dare una mano a chi si avvicina alla Carnia con la voglia di conoscere il meglio della regione oltre a una simpatica e calorosa ospitalità. In altre parole, il cicloturista forestiero è come adottato da questo team che ogni anno archivia manifestazioni belle e apprezzatissime, come la recente Carnia Classic entrata nel circuito granfondistico del Master.

Dunque, assolutamente da segnare in taccuino l'indirizzo del club: **via Aldo Moro 5, Tolmezzo, tel. 0433/2446**.

In ultimo l'indirizzo di un negozio a cui appoggiarsi per una qualificata assistenza tecnica, in caso di guai o se si vuole qualche buon suggerimento meccanico: **Tecno Bici, piazza Italia 13, 33029 Villa Santina (Udine), tel. e fax 0433/748030**.

### ITINERARIO 1

#### PANORAMICA DELLE VETTE

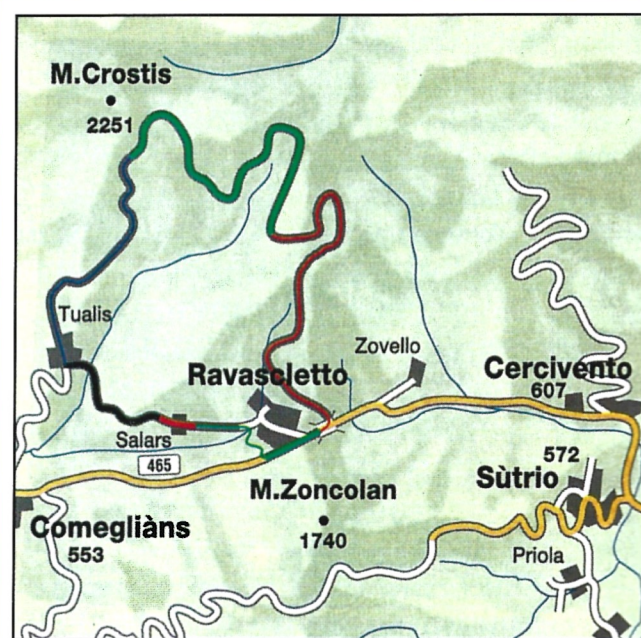
Lunghezza: 35 chilometri

Dislivello: 1256 metri

Difficoltà: impegnativo

Il nome con cui è conosciuto questo itinerario lascia intuire la bellezza degli orizzonti che si aprono a tutto campo lungo la pedalata, possibile sia con la bici da strada che con la mountain bike. La lunghezza di per sé non richiede una particolare preparazione ma il dislivello, di oltre mille metri, sì. Nulla vieta comunque di prendersela comoda e concedersi soste a piacimento, nel caso la lunga salita iniziale lasci il segno.

Si parte a Ravascletto, vicino la funivia, dov'è il piazzale Scuola sci e si raggiunge Tualis senza eccessive difficoltà.



Ecco il giro conosciuto come Panoramica delle vette

Da qui, su asfalto, inizia una serie infinita di tornanti che portano lentamente in quota. Quanto più si sale, tanto più i panorami si fanno ampi, e dalla Punta di Saffrucella si apre una vista davvero entusiasmante. Raggiunto il punto più elevato (1.929 metri), alla Casera Chiadinis, sappiate che vi aspetta il tratto più divertente: in perfetto falsopiano e su sterrato, il tracciato si snoda lungo i fianchi di diverse cime per poi discendere di nuovo su asfalto fino a Sella Valcalda e di qui, rapidamente, al punto di partenza.

La cartografia consigliata è quella di Tabacco Carnia Trekking 1:25.000 e

Tabacco 1:25.000 - foglio numero 9.

Per i meno allenati ci sono tracciati più brevi (anche di 12-13 chilometri) e tranquilli (dislivelli attorno ai 500 metri).



Un'idea dei grandi spazi conquistati sulla Panoramica



Il via della Carnia Classic, quest'anno prova Master

## ITINERARIO 2

### TAJAMENT SUPERBIKE

**Lunghezza: 58 chilometri**

**Dislivello: 1700 metri**

**Difficoltà: impegnativo**

Ecco il tracciato della neonata manifestazione Tajament Superbike che ha come punto di partenza e di arrivo la cittadina di Enemonzo. Chi si sente allenato può considerare l'intera lunghezza del percorso. Per gli altri si consiglia di non forzare e ai primi segnali di stanchezza di riprendere subito la strada del ritorno.

Si parte dunque dall'Aviosuperficie di Enemonzo e in tre chilometri e mezzo di asfalto si arriva velocemente a Socchieve e quindi a Preone. Qui inizia la prima salita, la Val Chiampon-Plan Vidal, inframezzata da un tratto piano in leggera discesa di poco più di un chilometro. Il primo tratto di salita è su asfalto, con punte massime del 20 per cento; il secondo è su strada forestale

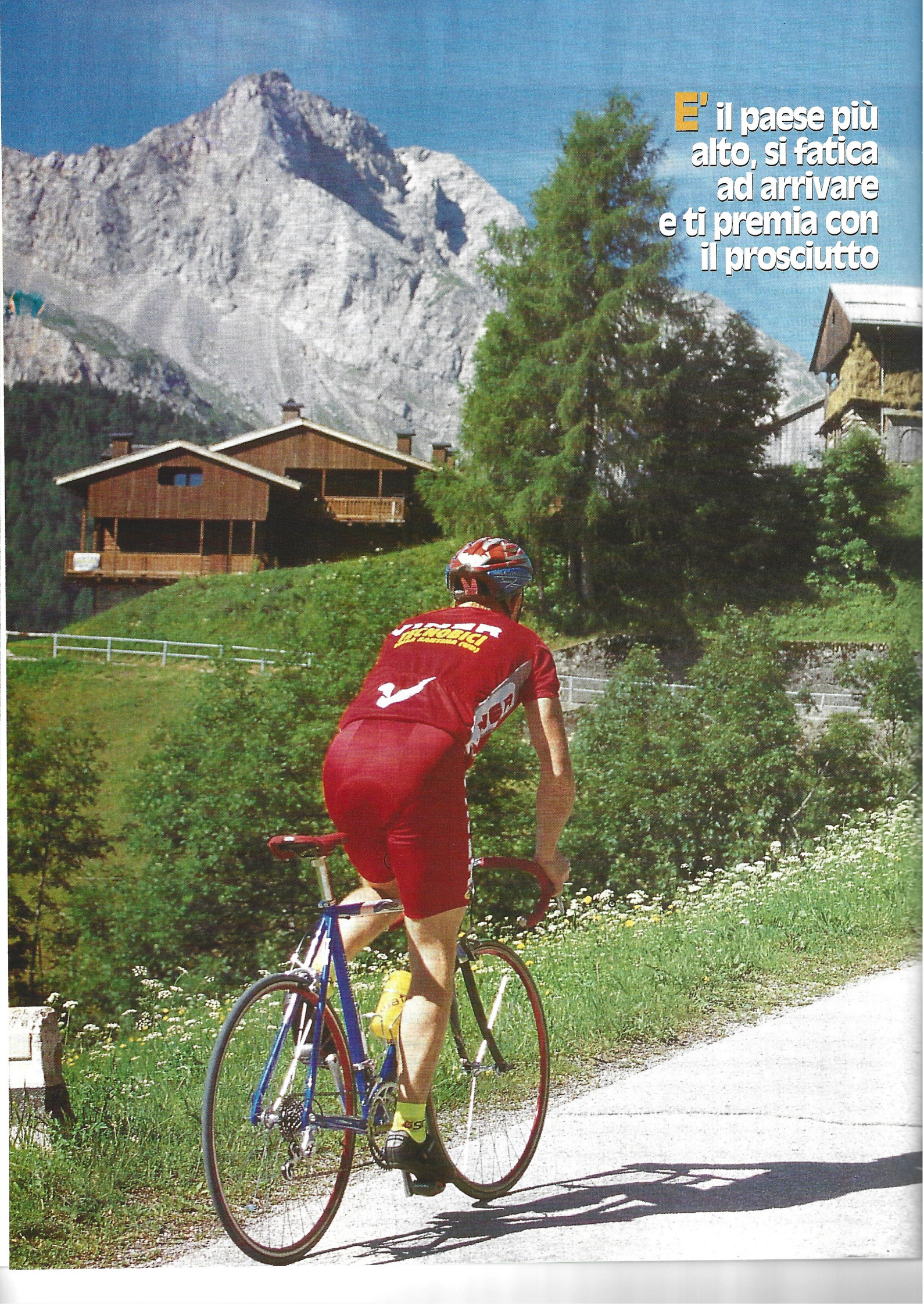
(3 chilometri), con pendenza massima del 12 per cento. Successivamente si affronta prima il lungo falsopiano di Plan Vidal e poi la discesa "Seluta" che riporta a Preone. Seguono un altro chilometro di discesa e cinque chilometri di piano su sterrato, asfalto, prato e greto di fiume (il Degano). Dopo Villa Santina, si ricomincia poi a salire dolcemente (80 metri di dislivello per oltre tre chilometri di brughiera) sino all'abitato di Raveo prima di affrontare un'ascesa tosta e impegnativa, spezzata da un tratto di piano di due chilometri (inizialmente su asfalto, poi su sterrato). Dopo sei chilometri, si arriva alla verdissima conca di Pani, famosa per il suo panorama mozzafiato. Una veloce discesa e un'altra impegnativa salita (per un totale di due chilometri) portano a Cervias. Cento metri di strappo e un piano nel prato precedono la vertiginosa discesa "Nolia" (di quattro chilometri). Si arriva così nelle case più alte dell'abitato di Feltrone, 200 metri di piano e ancora down-hill, più corta (1200 metri fra i castagni) ma impegnativa.

Si sbucca in un prato che costeggia il paese di Dilignidis; un po' di asfalto e prato, prima in salita e poi in piano, precedono la discesa verso Viaso. Passati per la via principale di questo piccolo paese si prosegue dritti per andare ad affrontare 800 metri di single track che portano a Flamias. Quindi si attraversa un guado e si percorrono gli ultimi tre chilometri (pianeggianti) per ritornare a Enemonzo.





**E'** il paese più  
alto, si fatica  
ad arrivare  
e ti premia con  
il prosciutto



## la CARNIA

un «anche i fagioli nascono con i fucili». Oggi però qualcosa è cambiato e se ancora si guarda all'Austria come esempio vincente del latifondismo contro la pratica friulana di spezzettare la terra tra i figli, ci sono occasioni in cui il borgo torna unito. Capita nelle belle sagre che animano le valli da primavera ad autunno: per esempio nella "festa du mac di san Zuan" quando si benedice un gran mazzo di fiori ed erbe spontanee che ricordano usanze secolari, leggende e segni della "scienza misteriosa delle piante"; o ancora nella "fiesta tas corts" quella "dei savors di una volta" a Ravascletto quando ogni donna mette alla finestra i piatti migliori della tradizione e arriva gente perfino dalla pianura per prendere quel che si vuole, un cjarson qua, una frittella là, pan-

cia per-  
mettendo. Si tiene ad agosto, prendere nota.

Il pomeriggio è avanzato, resta il tempo per una visita veloce al bel museo delle Arti e delle Tradizioni popolari di Tolmezzo, uno dei più importanti delle Alpi, fra i più ricchi d'Europa. Nelle sale seicentesche del Palazzo Campeis sono stati ricostruiti spezzoni di vita della Carnia dal '300 all'800, con botteghe, ritratti e stanze arredate di una casa tipo. Qui continua il viaggio nel passato cominciato a tavola: si va nella cucina di una vol-

### E le tappe sono segnate dai santi

*Come nel resto del Friuli, le strade della Carnia sono ricche di edicole religiose e indicazioni di santi, antica usanza di segnare le vie con punti per la sosta e per la preghiera. Il cartello in alto indica una grotta "scolpita" con una statua del Cristo, appena fuori Ravascletto. A sinistra, invece, uno scorcio di Sauris, il comune più alto del Friuli, influenzato nel '200 da una comunità d'oltralpe. Qui, dicono, anche gli ottimi prosciutti affumicati parlano tedesco...*

ta, fra gli strumenti di lavoro, gli abiti della festa, il fogolar di pietra, la bottega del battirame-ottonaio.

Fuori del museo, Fabio consiglia ancora un giro veloce in Val Pesarina nella città degli orologi, a Pesariis. E allora via, passando fra paesi che sono pugni di abitazioni strette intorno al campanile, fin quanto la strada non diventa un sentiero di ciottoli tra le case in pietra, sotto i balconi di legno colorati dai gerani. C'è perfino una gara tra le donne di paese per i fiori più belli, qualcuna vanta 600 e passa vasi e non c'è porta o finestra che tra le tendine di merletti non abbia una pianta fiorita. Tra questi muri di pietra puoi allora immaginare i pascoli e le slitte di legno, le alluvioni dei torrenti che tornano ancora con le prime piogge dell'autunno ma in passato scatenavano una furia terribile. Poi giornate infinite

passate a falciare, mungere negli "stavoli", fare i covoni di fieno e il formaggio... La vita dei borghi aveva ritmi e musiche altalenanti: allegra e rumorosa con l'estate, piena dei racconti degli uomini che tornavano dai paesi lontani, piena di sagre e di lavori nei campi; poi con l'inverno, con il sonno delle bestie, trovava i sussurri delle

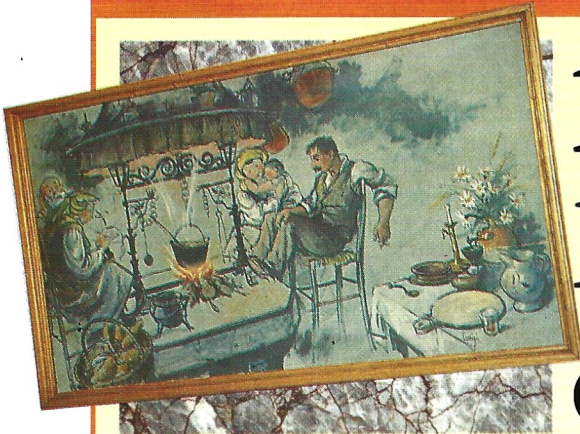
storie dei "bils", folletti a volte dispettosi a volte cattivi, bisbigliate dai nonni ai bambini.

Con l'avvicinarsi dell'ora della cena (secondo gli orari montanari) si spande nell'aria odore di fumo. Ricorda il sapore dei prosciutti di Sauris, affumicati anche quelli e della ricotta sciolta nel frico. Odore di camino, sapore di fogolar. Facile rinchiudersi ancora, in compagnia di amici, in una delle osterie più belle della Carnia. Ragazzi, tutti Al Borgat di Tolmezzo. passaparola.

Qui c'è la gente che ama farsi due chiacchiere, fra uno spuntino di salumi, piatti di "cjarsons" (non mancano mai) e bottiglie di vino buono. Sotto travi di legno, con i candelieri e un'ostessa di gran garbo e simpatia. Qui si ritrovano anche gli amici di Fabio, quelli del sodalizio ciclistico Carnia Bike. Nessuno che abbia il tratto timido e scontroso della gente di Carnia, segno forse che anche questo è ormai un pregiudizio. Piovono sfottò come acqua. Nessuno è risparmiato, da chi ha arrancato nel percorso corto dell'ultima Gran Fondo seguita fuori casa a quello che s'è comprato la bici grigia metallizzata perché aveva una Mercedes dello stesso colore al tal'altro che, al debutto da granfondista, s'era messo in testa di fare il percorso lungo e in evidente

# MINIGUIDA

SPULCIARE, TOCCARE, TROVARE IL MEGLIO



## Da mamma Giulia la favolosa cucina di una volta...

### COME ARRIVARE

Facile con l'auto. In treno, un buon servizio di trasporto delle biciclette



Nella parte settentrionale del Friuli, la Carnia è a un tiro dall'Austria.

**In auto.** Si arriva facilmente in Carnia grazie all'autostrada A23 Udine-Tarvisio. Il casello di uscita si chiama per l'appunto Carnia e da qui si prende la statale 52 che porta a Tolmezzo, il capoluogo, collegato alle cinque vallate principali della regione carnica (con la SS 52 per le valli Tagliamento e Lumiei, 355 per Val Degano, 465 per la Pesarina, 52 bis per il But, 465 per Valcalda).

**In treno.** Chi preferisce il treno può contare sulla linea Roma-Vienna per arrivare a Udine e da qui saltare su uno degli autobus che partono ogni ora per la Carnia. Altri collegamenti sono disponibili con Milano e Venezia. Al di là del viaggio di andata, le ferrovie friulane offrono un buon servizio di trasporto delle due ruote, da tenere presente per le escursioni bici+treno

qualora si voglia visitare più velocemente la regione o regalarsi un poco di relax. La Ediciclo da alcuni anni ormai pubblica una guida ai percorsi friulani basati su questa formula indicando anche orari dei treni e presentando fra gli altri itinerari carnici.

**Per altre informazioni:** Ferrovie dello Stato, Ufficio trasporto locale, viale Europa Unita 40, 33100 Udine, tel. 0432/592516, fax 0432/592447.

### COSA E DOVE MANGIARE

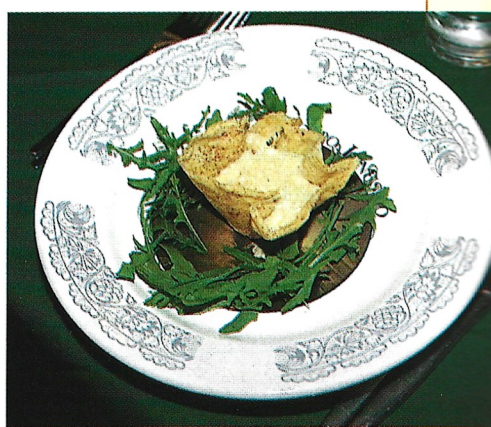
Dagli gnocchi di ortiche al capriolo in salmì fino ai dolcetti con la salvia

In Carnia troverete una cucina della nostalgia che ancora oggi sa affascinare per il legame con il passato, l'uso di erbe e sapori in altri luoghi scomparsi, la raffinatezza di chi ha recuperato le antiche ricette.

Ecco qualche veloce indicazione dei piatti principali tra i quali regna la polenta che tuttavia ha trasformazioni insospettabili, con radicchio, cipolla, zucca, salame cotto nell'aceto, fagioli, frico (formaggio a scaglie che diventa come una sottilissima frittata croccante).

Poi ci sono gnocchi di ogni tipo (con pane, cannella, ricotta, bietole, patate, zucca, cervella di vitello, erbe selvatiche) e i Cjarson, caratteristici di tutta la Carnia, conditi con burro fuso e a volte perfino zucchero e cannella (il ripieno è fatto

di tanti ingredienti, spesso anche più di 40). Tra i secondi piatti dominano maiale e selvaggina; grande la scelta fra formaggi, prosciutti e salumi: particolarissimi quelli affumicati, famosi quelli del prosciuttificio Wolf di Sauris (tel. 0433/86054), che conserva anco-



Più che un piatto, un capolavoro: un cestello di frico con la ricotta.

ra un sistema di affumicatura artigianale. Infine i dessert, meritevoli per bontà e frugalità come le Salviade (frittelle di salvia) e le frittelle di sambuco o mele. E poi i distillati, grappe aromatizzate al ginepro, alla genziana, alle erbe, ai frutti di bosco e il caratteristico Sliwowitz (grappa di prugne) di Cabilia, grazioso paesino sopra Arta Terme.

E ora qualche dritta per scoprire le migliori tradizioni gastronomiche della Carnia. Il primo prezioso riferimento è la **Vecchia**





Grande atmosfera e ottima scelta di vini friulani: è "Al Borgat" di Tolmezzo

**Osteria Cimenti di Villa Santina vicino Tolmezzo (tel. 0433/2926).** Qui, con la raffinata guida di Paolo si gustano le prelibatezze della mamma, la signora Giulia, custode di ricette antiche e segreti legati alle erbe spontanee e a un passato che ancora sopravvive intatto. Grande la cura per le materie prime, impeccabile e sorprendente l'abilità nella complessa lavorazione dei primi. La cucina segue le stagioni: erbe, asparagi, lumache in primavera, funghi ed erbe l'estate, piatti a base di maiale l'autunno, selvaggina in inverno. Il prezzo medio di un pranzo va dalle 45 alle 60 mila e le vale tutte.

Piatti della tradizione rielaborati con un pizzico di fantasia sono quelli del **Ristorante Valcalda a Ravascletto (0433/66120-220)**. Segnaliamo fra gli antipasti il salame di Monai (antico nome di Ravascletto), molto morbido e saporito, affumicato con bacche di ginepro e lasciato stagionare un anno. Poi la poscja (polenta, ricotta, formaggio e frittura di cervo) i cjarsons di nonna Delvine, i funghi preparati in modo originale. Prezzo medio del menù sulle 40-50 mila lire.

Infine, un indirizzo per la sera, un'osteria che è il punto di ritrovo per la gente di **Tolmezzo: l'antica trattoria Al Borgat**, piacevolissima per l'ambiente, la cordialità dei proprietari, la grande scelta di vini e gli ottimi "spuntini" con prosciutto, salumi, cjarsons realizzati secondo ricette del '600. L'indirizzo è **piazza Mazzini 7/B, tel. 0433/40372**.

Ultima raccomandazione: nei ristoranti dei borghi montani si osservano orari piuttosto rigidi, a mezzogiorno il

pranzo e dalle sette alle otto di sera la cena. Tardare anche solo di un quarto d'ora può significare restare a digiuno...

## DOVE DORMIRE

Attenzione alle feste: c'è l'offerta di pacchetti soggiorno convenienti

Di solito nei paesini di montagna si trovano strutture che si adoperano un poco a tutto: punto di ritrovo, bar, albergo e ristorante. Le camere doppie si aggirano sulle 70-100 mila lire per le categorie a tre o quattro stelle oppure si può optare per uno degli agri-



In occasione delle sagre, escono allo scoperto anche i folletti "sbrilfs".

turismi che si stanno consolidando nella regione. Occhio inoltre alle **settimane tematiche** lanciate per valorizzare prodotti culinari o tradizioni del passato: ce ne sono almeno due al mese durante la stagione estiva e con la formula weekend fino a dicembre; offrono particolari convenzioni con alberghi e ristoranti risultando interessanti per il prezzo e le manifestazioni culturali. Qualche esempio: a settembre weekend lungo (dalla cena del venerdì al pranzo della domenica) a **Paluzza** in occasione del Pentathlon del Boscaiolo a 120 mila lire; a **Ovaro** con il Mondo delle Malghe week end a 190 mila lire; a **Sutrio** con la Magia del legno a 106 mila lire; a **Ravascletto** con la Festa di tutti i funghi a 235 mila lire, a **Forni di Sopra** con la Sagra dei funghi a 149 mila lire. A ottobre con la Festa della zucca, sempre a **Forni di So-**



C'è anche un autobus che porta nei migliori ristoranti della regione.

**pra**, soggiorni nel fine settimana a 149 mila lire; a dicembre con i Mercatini di natale a **Sauris** a 222 mila lire.

Ci sono inoltre alberghi che mettono a disposizione le biciclette; si trovano ad **Arta Terme** e a **Forni di Sopra**.

Qui di seguito alcuni indirizzi utili a cui chiedere informazioni e notizie sui pacchetti vacanza:

- **Carnia - Apt:** la sede operativa si trova ad Arta Terme in Via Umberto I 15, tel. 0433/929290 telefax 0433/92104

- **Consorzi Servizi Turistici:** A.R.T.A.TUR. Via Nazionale 1, 33022 Arta Terme (Ud) tel. 0433/929320

- **CO.SE.TU,** Carnia Centrale, Via Monte Zoncolan 84, 33020 Ravascletto, telefono 0433/66111.



Capita spesso: dalle rocce all'improvviso una cascata. Questa è del Salino

## la CARNIA

difficoltà s'è rifiutato di salire sul furgone-scopa, finché non ha avuto certezza di poter scendere in vista del traguardo.

L'argomento migliore della serata è però un altro amico - assente - che, notaio integerrimo nella vita, s'è confermato tale anche in divisa da ciclista: per un disguido non ha avuto il numero di gara e per questo non ha accettato di prendere alcunché nei ristoranti, nonostante gli inviti degli stessi ristoratori. Non ha voluto neppure l'acqua, accontentandosi di quella delle fontane, quando ne trovava una lungo la strada.

In fondo, a pensarci bene, anche il no-

taio-ciclista è un'immagine della gente della Carnia, gente tutta d'un pezzo, che non ha dimenticato la capacità di soffrire e stringere i denti, quando è il momento.

La serata passa così, con il rischio di quella che Minghetti chiama "cirrosi antipatica".

Se pensate di venire in Carnia, sappiate che qui il tempo non ha gabbie: fate pure con comodo, come noi, perché c'è tanto da scoprire e viaggiare, anche lasciando la bicicletta da una parte e sedendosi davanti a un piatto di "cjarsons" (per lo Zoncolan, detto in confidenza, va bene anche domani. E alla bisogna, va benissimo perfino una funivia che ammette le bici: a buon intenditor...).

Pamela Pucci

# TANTO, PRIMA O POI CI VERRETE ANCHE VOI...

 **AGOSTO '96**  
**DANIMARCA**

Viaggio nella luce del Nord.  
Sui pedali c'è un lupo di mare...

 **SETTEMBRE '96**  
**BAVIERA**

Viaggio nell'allegria delle taverne.  
E nel silenzio dei boschi...

 **OTTOBRE '96**  
**SALENTO**

Viaggio nei colori del Sud.  
Inseguendo l'odore del sugo

 **NOVEMBRE '96**  
**SVIZZERA**

Viaggio su strade senza auto.  
Il magico trenino delle bici

 **DICEMBRE '96**  
**FINLANDIA**

Viaggio in una foresta.  
La fattoria della famiglia di Marjatta...

 **GENNAIO '97**  
**MAIORCA**

Viaggio nel sole. L'isola corsara  
e la mappa di Stephen Roche

 **FEBBRAIO '97**  
**IRLANDA**

Viaggio nelle brughiere. Pecore,  
ciuchi e il suono del vento