



GEMONA. FORMAGGIO... E DINTORNI **11-12-13 novembre 2016**

Gli appuntamenti proposti dall'Ecomuseo delle Acque

Ospite d'onore della manifestazione è l'Ecomuseo della Pastorizia (Valle Stura, Cuneo) con i suoi produttori, le sue filiere, le sue tradizioni culturali.

venerdì 11 novembre

LAB Terremoto - Piazza Municipio 5, ore 20.00

**Presentazione del videodocumentario "Tutti i giorni è lunedì"
a cura di Luca Battaglini**

Interviene:

Luca Battaglini, docente all'Università di Torino

Il film presenta la figura attuale del pastore sulle Alpi Piemontesi, risultato di un progetto coordinato dall'Università di Torino e sostenuto dalla Regione Piemonte e, nello specifico del documentario, dal CAI. L'opera, che ha avuto, tra gli obiettivi, quello di giungere a una corretta ed esauriente comunicazione sul tema delle attività in montagna, presenta la realtà del pastoralismo nei suoi vari aspetti, dal pascolo vagante in pianura all'alpeggio, mettendo in evidenza gli elementi che al pubblico possono apparire "bucolici" ma anche il contrappunto di quelli che fanno del pastore un mestiere duro anche ai nostri giorni.

sabato 12 novembre

Porta Udine - ritrovo ore 9.30

Alla scoperta delle latterie di Gemona

Visita guidata alle tre latterie di Gemona (Godo, Campolessi e Moseanda) per degustare i prodotti caseari. Trasferimento gratuito in bus navetta. *Info e prenotazioni 338 7187227*

LAB Terremoto - Piazza Municipio 5, ore 16.00

"L'Ecomuseo della Pastorizia si racconta". Prodotti, produttori e filiere della Valle Stura tra chiacchiere e assaggi

L'Ecomuseo della Pastorizia, attivo dal 2000, risale in realtà a molti anni prima, quando la Comunità Montana Valle Stura ha intrapreso una strada di rinascita culturale e insieme di rivitalizzazione economica dell'attività della pastorizia nella valle e di tutto il contesto socioculturale ad essa collegato. La base portante dell'ecomuseo va ricercata nell'azione di recupero e rilancio della pecora sambucana. Il progetto si è indirizzato su due assi principali: da una parte l'azione volta al recupero effettivo della razza sambucana, dall'altra la riscoperta della cultura e delle tradizioni legate al mondo pastorale locale.

Loggia del Municipio, ore 17.30

**Teatro Concerto "Il museo dei formaggi" con il "Teatro della Sabbia"
e la partecipazione dell'ensemble "Andrea Miola & friends"**

Lo spettacolo si ispira a un emblematico capitolo di "Palomar" scritto da Italo Calvino. Il museo a cui si fa riferimento è un ideale e immaginifico itinerario, che vede protagonista assoluto il formaggio nello sconfinato panorama letterario universale attraverso le epoche, un viaggio che, dall'omerica "Odissea" attraverso pagine memorabili del "Don Chisciotte" di Cervantes, come del "Pinocchio" di Collodi o degli stravaganti ricettari del Rinascimento italiano, giungerà al testo calviniano che dà il titolo allo spettacolo e alle testimonianze dirette di produzione lattiero-casearia che caratterizzano il territorio del Gemonese.

Piazza Garibaldi, ore 21.00

**Concerto di musica occitana “Balén tuche” del gruppo “Li Destartavelà”
con avvicinamento alle danze insieme a Daniela Mandrile**

Le danze tradizionali in uso nelle valli occitane sono, insieme alla lingua e alla religione, un elemento fondamentale d'aggregazione per le comunità locali (in Italia l'area occitana comprende le valli alpine a sud ovest del Piemonte al confine con la Francia). Vengono ballate tuttora in quasi tutte le occasioni festive, e sono ben conosciute anche fuori dai confini piemontesi. Il territorio impervio e le difficoltà di spostamento dei tempi andati hanno fatto sì che ogni valle abbia conservato le proprie melodie e i propri balli, differenti per passi e per schemi da quelli delle vallate contigue. Gli strumenti usati sono la fisarmonica cromatica a bottoni, il clarinetto, il violino, l'organetto, la ghironda (*vioulo*), la fisarmonica semidiatonica (*semitoun*) con *pinfre* (strumenti a fiato vari) e l'armonica a bocca (*ourganin*). Le danze occitane, in questi anni, hanno ottenuto un notevole sviluppo anche nelle piccole borgate di montagna, grazie all'impegno e alla preparazione dell'insegnante Daniela Mandrile.

domenica 13 novembre

LAB Terremoto, ore 15.00

Premiazione del concorso “Raccontate il vostro formaggio del cuore”

L'Ecomuseo delle Acque e la Condotta Slow Food “Gianni Cosetti”, con la collaborazione della rivista mensile *qbquantobasta*, hanno promosso questo concorso, giunto alla seconda edizione, per far conoscere diversità e qualità dei formaggi a latte crudo italiani, sloveni e austriaci. Per partecipare, *food blogger* e *food writer* hanno presentato un articolo inedito che descrive una ricetta della tradizione rivisitata o una preparazione personale avente come ingrediente principale un formaggio a latte crudo che abbia peculiarità particolari o sia a rischio di estinzione, illustrandone caratteristiche, territorio e modalità di produzione.

Loggia del Municipio, ore 16.00

**Concerto “Areveire ‘me la muzico e li bal de la Val Esturo”
del gruppo “Li Destartavelà”**

“Li Destartavelà”, termine occitano che significa “Gli Scavezzacollo”, sono nati ufficialmente nel luglio 2008, i componenti si sono conosciuti frequentando le lezioni e i vari saggi organizzati da Sergio Berardo, Simonetta Baudino e Simone Lombardo, organizzati dalla Comunità Montana Valle Stura e dall'Ecomuseo della Pastorizia. Il gruppo ha in comune la voglia e il piacere di suonare la musica tradizionale delle valli occitane del Piemonte. Nonostante la giovane età della formazione, “Li Destartavelà” hanno suonato in numerosissime piazze e nell'ambito di molte rassegne, consolidando la loro presenza nel panorama musicale occitano. Gli strumenti di cui fa uso il gruppo fanno parte della tradizione musicale occitana: ghironda, organetto diatonico, flauto, galobet, pive, cornamuse e arpa.

per tutta la durata della manifestazione

Palazzo Elti - via Bini

**Mostra fotografica “Latterie sociali, latterie turnarie. Una tradizione che va
scomparendo” a cura del Circolo Fotografico “L'Obiettivo”**

Le foto della mostra, relative alle latterie turnarie di Brazzacco, Lavariano, S. Floreano di Buja, Borgo Riolo di Fagagna e Campolessi di Gemona, documentano un modello di filiera semplice ed economico, che ricalca e formalizza l'usanza antica di mettere insieme il latte di più famiglie e caseificare collettivamente. Ogni allevatore porta il latte munto giornalmente alla latteria e a turno diventa proprietario dell'intera produzione della giornata con frequenza proporzionale alla quantità di latte conferita. Adatto un tempo alla produzione di piccola scala propria del territorio friulano, con numerosi allevatori sparsi nelle borgate, il modello turnario è in via di estinzione: le latterie turnarie oggi attive in Friuli si contano sulle dita di una mano, sono realtà “resistenti” ma ancora in grado di svolgere un ruolo importante nell'ambito dell'economia locale. La sfida che portano avanti è tutta incentrata sulla qualità.

Info: Ecomuseo delle Acque 338 7187227

Documentazione sul web all'indirizzo @gemonaformaggi