



CONSORZIO DI PROMOZIONE TURISTICA DEL TARVISIANO,
DI SELLA NEVEA E DEL PASSO PRAMOLLO
via Roma, 14 - 33018 Tarvisio (Udine) ITALIA
T +39 0428 2392 / e-mail: consorzio@tarvisiano.org - www.tarvisiano.org



Info

Partners



grafica e stampa: fotografica barbiana

2020



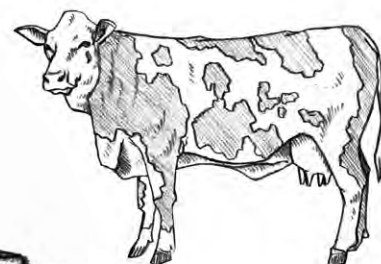
made
Malga and Alm Desired Experience

Interreg
Italia-Österreich
European Regional Development Fund

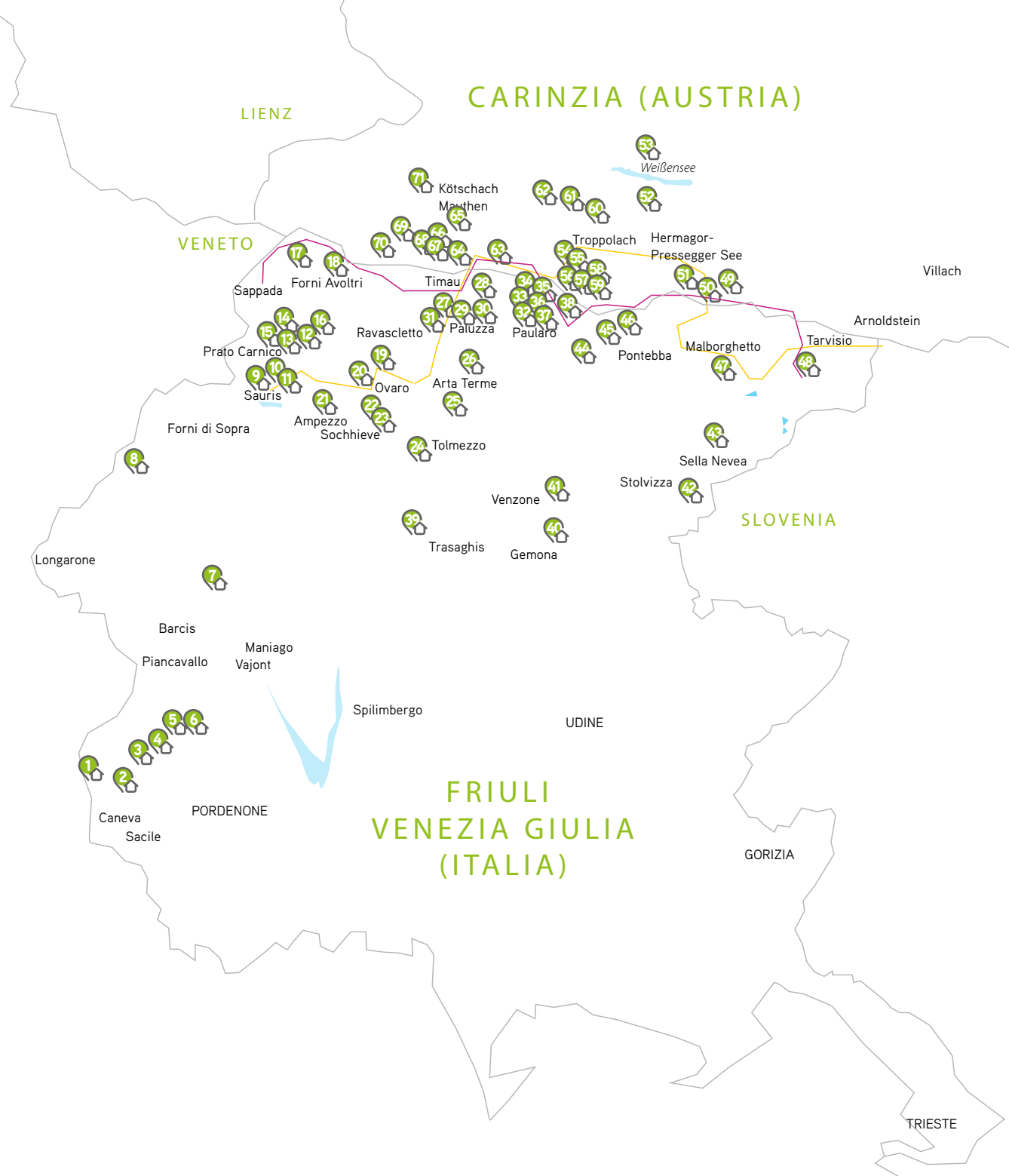


Almanacco

Malga and Alm Desired Experience



www.madeinalps.eu



made
Malga and Alm Desired Experience

**Malghe
Almen**

FRIULI VENEZIA GIULIA:

/ FRIAUL JULISCH VENETIEN:

- 1 Malga Cercenedo Caneva (PN)
- 2 Malga Fossa di Sarone Caneva (PN)
- 3 Malga Fossa de Bena Polcenigo (PN)
- 4 Malga Costa Cervera Polcenigo (PN)
- 5 Malga Col dei S'cios Polcenigo (PN)
- 6 Malga Pian Mazzega Aviano (PN)
- 7 Casera Casavento Claut (PN)
- 8 Malga Pian Pagnon Cimolais (PN)
- 9 Malga Pietinis Sauris (UD)
- 10 Malga Gerona Sauris (UD)
- 11 Malga Losa Sauris (UD)
- 12 Malga Malins Prato Carnico (UD)
- 13 Malga Vinadia Grande Prato Carnico (UD)
- 14 Malga Ielma di Sopra Prato Carnico (UD)
- 15 Malga Ielma di Sotto Prato Carnico (UD)
- 16 Malga San Giacomo Prato Carnico (UD)
- 17 Malga Casa Vecchia Forni Avoltri (UD)
- 18 Malga Moraretto Forni Avoltri (UD)
- 19 Malga Pozof (Marmoreana) Ovaro (UD)
- 20 Malga Navas Ovaro (UD)
- 21 Malga Pura Ampezzo (UD)
- 22 Malga Monteriù Socchieve (UD)
- 23 Malga Valuta Socchieve (UD)
- 24 Malga Mongranda Verzegnis (UD)
- 25 Malga Corce Zuglio (UD)
- 26 Malga Valmedan Arta Terme (UD)
- 27 Malga Lavareit Paluzza (UD)
- 28 Malga Pramosis Paluzza (UD)
- 29 Malga Collinetta di Sotto Paluzza (UD)
- 30 Malga Zoufplan Bassa Paluzza (UD)
- 31 Malga Meleit Sutrio (UD)
- 32 Malga Zermula Paularo (UD)
- 33 Malga Lodin Alta Paularo (UD)
- 34 Malga Cason di Lanza Paularo (UD)
- 35 Malga Ramaz Paularo (UD)
- 36 Malga Meledis Bassa Paularo (UD)
- 37 Malga Meledis Alta Paularo (UD)
- 38 Malga Pizzul Paularo (UD)
- 39 Malga Monte Cuar Trasaghis (UD)
- 40 Malga Cuarnan Gemona (UD)
- 41 Malga Confin Venzone (UD)
- 42 Malga Coot Resia (UD)
- 43 Malga Montasio Chiusaforte (UD)
- 44 Malga Rio Secco Moggio Udinese (UD)
- 45 Malga Glazzat Pontebba (UD)
- 46 Malga Tratten Pontebba (UD)
- 47 Malga Plan dei Spadovai Dogna (UD)
- 48 Malga Lussari Tarvisio (UD)

KÄRNTEN / CARINZIA:

- 49 Dellacher Alm Hermagor
- 50 Poludniger Alm Hermagor
- 51 Egger Alm Hermagor
- 52 Kohlroslhütte Gitschtal
- 53 Gajacher Alm Gitschtal
- 54 Tröpolacher Alm Hermagor
- 55 Rudnig Alm Hermagor
- 56 Tressdorfer Alm Hermagor
- 57 Watschiger Alm Hermagor
- 58 Garnitzen Alm Hermagor
- 59 Lockstanalm Hermagor
- 60 Rattendorfer Alm Hermagor
- 61 Kleinkordin Alm Kirchbach
- 62 Reisacher Jochalm Kirchbach
- 63 Achornacher Alm Kirchbach
- 64 Zollnersee Hütte Dellach
- 65 Untere Bischof Alm Kötschach-Mauthen
- 66 Waidegger Alm Kirchbach
- 67 Straniger Alm Kirchbach
- 68 Groß Frondell Alm Kirchbach
- 69 Untere Valentinalm Kötschach-Mauthen
- 70 Wolayersee Hütte Lesachtal
- 71 Ödenhütte Kötschach-Mauthen

— Percorsi Bike / Percorsi Bike

— Percorsi Trekking / Percorsi Trekking

Dati di monticazione 2018 per Udine e 2019 per Pordenone
Daten für Udine 2018 und für Pordenone 2019

IL PROGETTO / PROJEKTVORSTELLUNG

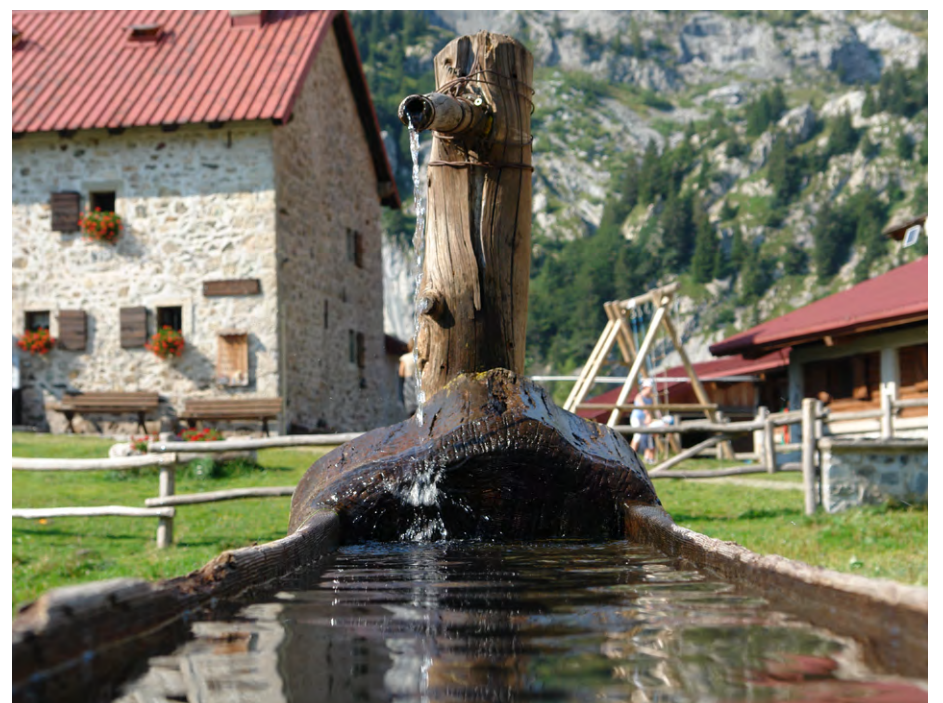
Malga and Alm Desired Experience

Il Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, l'Agenzia per lo sviluppo rurale ERSA e il Comune di Hermagor-Presssegger See hanno dato vita nel 2017 al progetto MADE, "Malga and Alm Desired Experience", finanziato dal programma di cooperazione transfrontaliera Interreg V-A fra Italia Austria – asse prioritario natura e cultura. L'obiettivo principale del progetto MADE è lo sviluppo di un sistema transfrontaliero che coinvolga le malghe di FVG e Carinzia e i percorsi escursionistico-ciclabili nella natura, in un'ottica di conservazione del patrimonio culturale e naturale, di rafforzamento dell'identità comune, di ampliamento e incremento della stagionalità dell'offerta turistica, di coinvolgimento e sostegno della produzione locale e di incremento dell'occupazione.

Nell'ambito progettuale sono state coinvolte attivamente circa n. 70 malghe e sono stati creati due itinerari di collegamento: uno escursionistico da Sappada a Tarvisio e uno cicloturistico da Sauris all'altopiano del Montasio.



Das Konsortium Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, die Gemeinde Hermagor-Presssegger See und die Agentur für landwirtschaftliche Entwicklung ERSA haben im Jahr 2017 das Projekt MADE (Malga and Alm-Desired Experience) eingereicht, finanziert durch das Programm der grenz-überschreitenden Zusammenarbeit INTERREG IV Italien-Österreich - Investitionspriorität Natur und Kultur. Das Hauptziel des Projekts MADE besteht in der Entwicklung eines grenzüberschreitenden Systems, welches die Almen von Friaul-Julisch Venetien und Kärnten und die Wander- und Radrouten in die Natur einbeziehen, um die Bewahrung des Natur- und Kulturerbes, die Stärkung der gemeinsamen Identität, die Verbesserung und Erhöhung der Saisonalität des touristischen Angebots, die Beteiligung und die Unterstützung der lokalen Produktion sowie die Erhöhung der Beschäftigung zu sichern. An dem Projekt arbeiten ungefähr 70 Almen aktiv zusammen. Zwei Verbindungswege wurden angelegt, davon ist einer ein Wanderweg von Sappada nach Tarvis und einer von Sauris zur Hochebene Montasio.





Tradizioni - Traditionen

PECHTRA BABA La tradizione si svolge la sera del 5 gennaio, prima dell'arrivo dei tre re magi, è particolarmente sentita a Camporosso. Verso l'imbrunire, si raccolgono lungo la strada che attraversa il paese otto o dieci ragazzi maschi, dai dieci ai sedici anni. Tutti sono muniti di campanacci. Riunitisi, iniziano a correre lungo la via, sbatacchiando violentemente le campane. Non urlano e non pronunciano parole corrono e suonano. Raggiunta l'estremità del villaggio, dove un tempo sorgeva una croce, rientrano compostamente, in silenzio. C'è chi si ferma e bussa alle porte per ricevere qualche dono, ma la gente è molto restia ad aprire. Un tempo i giovani ricevevano pere secche, mele, fave e noccioline. L'inseguimento ha un significato simbolico serve per respingere e cacciare dal paese la Perchta Baba, uno spirito femminile malvagio e malefico (analogo alla Befana). Il giorno dopo, 6 gennaio, le campane utilizzate durante la corsa venivano portate in soffitta o nel fienile e appese al collo delle mucche a scopo scaramantico.

PECHTRA BABA Die Tradition findet am Abend des 5. Jänners statt, vor der Ankunft der Heiligen Drei Könige und ist besonders in Camporosso bedeutungsvoll. Gegen Sonnenuntergang treffen sich auf der Straße, die durch die Stadt schlängelt, acht oder zehn Jungen im Alter von zehn bis sechzehn Jahren. Alle sind mit Kuhglocken ausgerüstet. Nachdem alle Jungen eingetroffen sind, fangen sie an, die Kuhglocken läutend, zu rennen. Sie schreien und sprechen nicht, sie rennen nur und läuten. Nachdem sie das Dorfende erreicht haben, wo einmal ein Kreuz stand, kommen sie zusammen und schweigsam zurück. Einige halten an und klopfen an die Tür, um Geschenke zu erhalten, aber die Leute öffnen ihre Türen nur widerwillig. In der Vergangenheit bekamen die Jungen getrocknete Birnen, Äpfel, Ackerbohnen und Erdnüsse. Die Verfolgung hat eine symbolische Bedeutung, womit man die Perchta Baba, ein weiblicher Bösewicht (sowie die Befana, die hässliche Hexe) aus dem Dorf verscheuchen und verstoßen will. Am Tag danach werden die während des Rennens benutzten Kuhglocken ins Dachgeschoss oder in die Scheune gebracht und beschwörend um die Hälse der Kühe gehängt.

2020
GENNAIO
JANUAR



Almanacco

Malga and Alm Desired Experience

www.madeinalps.eu



LUN . MO

MAR . DI

MER . MI

GIO . DO

VEN . FR

SAB . SA

DOM . SO

01

CAPODANNO
NEUJAHR

02

03

04

05

06

EPIFANIA
HEILIGE DREI KÖNIGE

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

- 1 Fiaccolata / Fackelzug Monte Lussari Camporosso
- 5 Pechtra Baba Camporosso e varie località/ Camporosso und andere Ortschaften
- 5 La Femenate Paularo
- 5-6 Pignarul / Lagerfeuer pignarul varie località / unterschiedliche Ortschaften

- Epifania del Tallero Gemona del Friuli
- 13-14 8° Snow Rugby Tarvisio
- 27ª Giornata della memoria/ Gedenktag



Tradizioni - Traditionen

ROLLATE Il carnevale di Sappada è dedicato ai diversi livelli sociali del paese: i contadini, i poveri e i ricchi. Come da tradizione non ci sono sfilate o parate, tutta la borgata è coinvolta nei festeggiamenti, dietro la maschera si parla solamente il dialetto di Sappada!

Il momento più atteso è quello dell'arrivo dei Ròllate, la maschera simbolo del carnevale di Sappada. L'origine dei Rollate si perde nella notte dei tempi, oggi è diventato il simbolo del paese. Il Rollate indossa una pelliccia di montone e dietro la schiena ha due campanacci chiamati Rolin (da cui deriva il nome). La maschera rigorosamente in legno e creata da intagliatori di Sappada, dall'espressione severa, ha dei baffi scuri e porta al collo un fazzoletto: di colore rosso se è sposato e bianco se scapolo. Immaneabili i famosi dolci "mognkropfn", particolari frittelle con semi di papavero, serviti dalle maschere stesse, il tutto accompagnato dall'orchestra locale dando così un'atmosfera di allegria e folklore a tutto il paese.

ROLLATE Der Fasching in Sappada ist unterschiedlichen Sozialschichten gewidmet: den Bauern, Armen und Reichen. Traditionsgerecht gibt es nicht viele Straßenzüge, das ganze Dorf feiert einfach mit, und die Masken sprechen ja nur die Sprachinselmundart von Pladen/Sappada.

Der am meisten erwartete Moment ist die Ankunft der Ròllate, die Masken, das Symbol des Faschings-Sappadas. Der Ursprung der Rollate geht weit in die Vergangenheit zurück und heutzutage sind sie zum Symbol des Dorfes geworden. Rollate tragen einen Widderpelz und zwei Kuhglocken auf dem Rücken, die man Rolin nennt (daher kommt auch der Name). Die traditionellen Masken aus Holz, von Schnitzlern aus Pladen geschnitzt, haben eine strenge Miene, einen dunklen Schnurrbart und um den Hals ein rotes Halstuch, wenn sie verheiratet sind oder ein weißes Halstuch, wenn sie ledig sind.

Immer mit dabei sind die bekannten schmalzgebackenen und nussförmigen Krapfen "mognkropfn", mit Mohnsamen von den Masken selbst serviert. Das Ganze wird von einem lokalen Orchester begleitet, das für die heitere und traditionsreiche Stimmung des ganzen Dorfes sorgt.

2020



FEBBRAIO FEBRUAR

Almanacco

Malga and Alm Desired Experience

www.madeinalps.eu



LUN . MO

MAR . DI

MER . MI

GIO . DO

VEN . FR

SAB . SA

DOM . SO

03

04

05

06

07

08

02

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

LUN DI CARNEVALE
ROSENMONTAG

MARTEDÌ GRASSO
FASTNACHT

MER DELLE CENERI
ASCHERMITTWOCH

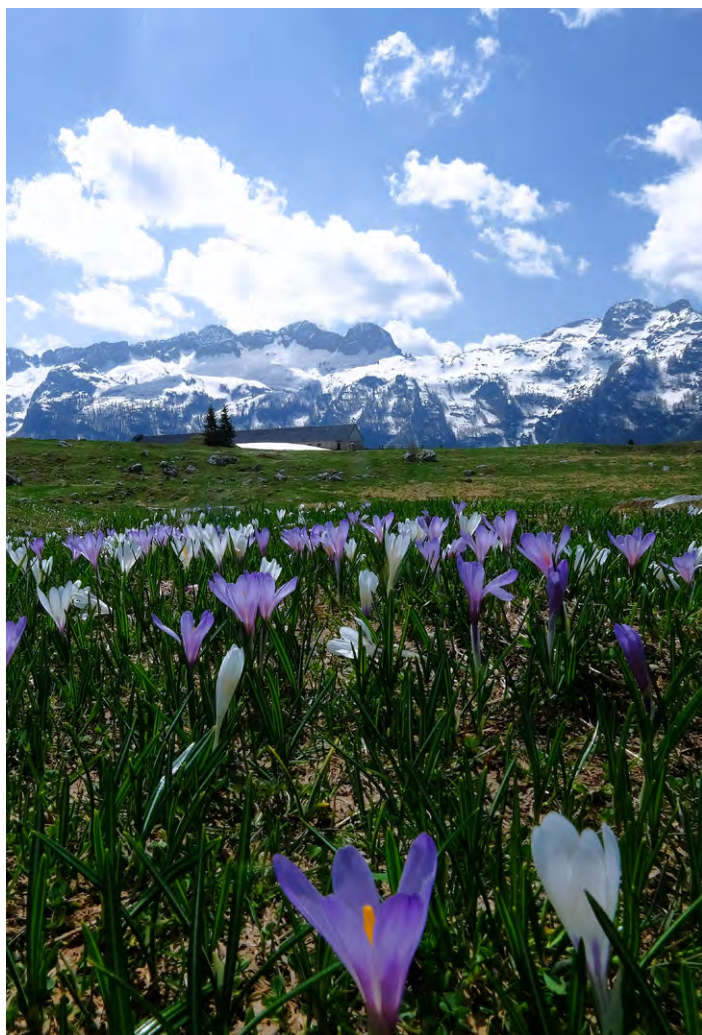
Festività / Feiertag:

* solo Austria / nur Österreich

* solo Italia / nur Italien

- **3-4 Carnevale - Püst** Valli del Natisone varie località
- Fasching in den Tälern** Valli del Natisone unterschiedliche Ortschaften
- **Carnevale di Sauris - Sauraner Faschingsfest** Sauris
- **10 Giorni del ricordo / Gedenktage** varie località - unterschiedliche Ortschaften

- **3 domeniche + martedì grasso Carnevale Sappadino** Sappada
- 3 Sonntage + Faschingsdienstag Der Karneval Sappada**
- **10-14 Püst Carnevale Resiano - Das Karnevalsfest Püst im Resiatl** Resia
- **No Borders Ski cross country** Sappada



Ricetta - Rezept

CJALZÒNS Ingredienti: Per il ripieno: 1 parte di ricotta - 1 parte di fichi secchi - un pò di uvetta - buccia di limone - cannella - un pò di zucchero - un pò di zucchero di pane grattugiato - cacao amaro;

Per la pasta: acqua - farina - 1 patata

Procedimento: Far cuocere i fichi in poca acqua con un pò di zucchero fino a quando sono belli morbidi. Passare al tritacarne. Aggiungere l'uvetta precedentemente ammollata e il limone grattugiato, un pò di pangrattato se serve, un pò di zucchero e cannella.

Preparare la pasta: fare cuocere la patata e passarla allo schiacciap patate, lasciarla raffreddare e aggiungere farina e acqua (l'impasto deve risultare consistente da poter stendere con il mattarello).

Ritagliare dei dischi, porre al centro di ognuno il ripieno, chiuderli a metà e quindi schiacciare i bordi verso l'interno come per creare un cappello a tricorno.

Cuocerli in abbondante acqua e servirli con burro fuso.

CJALZÒNS Zutaten. Füllung: 1 Teil Ricotta - 1 Teil getrocknete Feigen - ein paar Rosinen - Zitronenschale - Zimt - ein bisschen Zucker - ein bisschen Paniermehl - ungesüßter Kakao

Teig: Wasser - Mehl - 1 Kartoffel

Zubereitung: Feigen in wenig Wasser mit ein bisschen Zucker gehen lassen, bis sie weich werden. Im Fleischwolf zerstückeln. Geweihte Rosinen samt geriebener Zitrone dazugeben, nach Bedarf ein bisschen Paniermehl, dann noch ein bisschen Zucker und Zimt.

Teigzubereitung: Die Kartoffel kochen und dann mit der Kartoffelpresse bearbeiten, abkühlen lassen. Danach Mehl und Wasser dazugeben (der Teig muss so fest sein, dass man ihn mit dem Nudelholz ausrollen kann). In Scheiben schneiden, in deren Mitte die Füllung geben, in der Mitte zu machen und dann die Ränder nach innen biegen, um die Form eines Dreieckhuts zu erhalten.

In viel Wasser kochen und mit geschmolzener Butter übergießen.

2020



MARZO M Ä R Z

Almanacco

Malga and Alm Desired Experience

www.madeinalps.eu



LUN . MO

MAR . DI

MER . MI

GIO . DO

VEN . FR

SAB . SA

DOM . SO

02

03

04

05

06

07

01

09

10

11

12

13

14

08

16

17

18

19

20

21

15

23

24

25

26

27

28

22

30

31

29

→ Winter Trail Tarvisio
→ Vintage Ski Tarvisio
→ Winter Vintage Ski Festival Sappada



Tradizioni - Traditionen

LA DOMENICA DELLE PALME dà inizio alla Settimana Santa, in questa giornata si ricorda l'ingresso di Gesù a Gerusalemme e l'annuncio della passione.

A Camporosso e Coccau vengono tramandate le antiche tradizioni e nella Domenica delle Palme l'ulivo è stato rimpiazzato dal Praitl: l'alberello viene realizzato appositamente ed è formato da un bastone più o meno lungo da un gran ciuffo di rami di ginepro, bettulla e salice decorato con frutta, uova colorate, semi e biscotti. Questo è il Praitel o Palmbush una volta benedetto veniva anticamente piantato nei campi seminati con l'auspicio di un buon raccolto, se invece veniva un ospite eccezionale si poneva sulla soglia in segno di omaggio e di benvenuto.

Durante il periodo Pasquale si concentrano tutta una serie di funzioni liturgiche. Dopo il Gloria del giovedì le campane tacciono e vengono sostituite dalle raganelle che vengono suonate dai ragazzini per le vie del paese.

Am **PALMSONNTAG** beginnt die Karwoche und es wird des Einzugs Jesu Christi in Jerusalem und der Leidensankündigung gedacht.

In Camporosso und Coccau wird noch die alte Tradition ausgeübt. Am Palmsonntag wird anstatt der Olivenzweige der Praitl verwendet: der kleine Baum wird zweckmäßig aufgestellt, besteht aus einem unterschiedlich langen Stamm und aus vielen Wacholder-Bicker- und Weidesträuchern, die dann mit Früchten, Samen und Keksen verziert werden. Der Praitel oder auch Palmbush genannt wurde nach der Segnung in den bewirtschafteten Fluren bepflanzt und sollte für eine reiche Ernte sorgen. Wenn ein wichtiger Gast kam, dann hing man ihn an der Schwelle als Zeichen der Ehrerbietung oder Gastfreundschaft auf.

Zu Ostern findet man viele liturgische Dienste. Nach dem Gloria im Gottesdienst an Gründonnerstag verstummen die Glocken und die Altarglocken werden durch Jungen auf den Straßen der Dörfer zum Ratschen gebracht.



2020
APRILE
A P R I L



Almanacco

Malga and Alm Desired Experience

www.madeinalps.eu



LUN . MO

MAR . DI

MER . MI

GIO . DO

VEN . FR

SAB . SA

DOM . SO

01[•]

02

03

04

05

06

07

08[•]

09

10

11

12

PASQUA
OSTERN

13

LUNEDÌ DELL'ANGELO
OSTERNMONTAG

14[•]

15

16

17

18

19

20

21

22

23[•]

24

25^{*}

FESTA DELLA LIBERAZIONE
TAG DER BEFREIUNG

26

27

28

29

30[•]

Festività / Feiertag:

* solo Austria / nur Österreich

* solo Italia / nur Italien

- Castelli aperti in primavera *varie località* -
Burgen öffnen im Frühjahr *unterschiedliche Ortschaften*
- Festa del Salame / Fest der Salami *Colza di Enemonzo*
- Notte di Pasqua Tir des Cidulos - Osternacht Tir des Cidulos *Forni Avoltri*

- Festa degli asparagi / Spargelfest *Aprile-Maggio Tavagnacco*
- Via Crucis Vivente/ Lebendige Darstellung der Via Crucis *Lauco, Vinaio*
- Trofeo Carnia in MTB/ Carnia Trophy auf MTB
varie località / unterschiedliche Ortschaften



Ricetta - Rezept

ZUPPA DI FORMAGGIO

Ingredienti: Cipolla, farina, burro, vino bianco, brodo, formaggio Gailtaler Almkäse DOP, panna, noce moscata, sale, pepe.

Scottare la cipolla tagliata sottile nel burro scaldato finché non assume un aspetto vitreo, quindi aggiungere la farina e indorare. Sfumare con del vino bianco. Aggiungere del brodo e far sobbollire per un po'. Far fondere il formaggio grattugiato Gailtaler Almkäse DOP nella zuppa bollente e frullare con il mixer. Condire con sale, pepe bianco, noce moscata ed un po' di panna. Servire con dadini di pane nero oppure con un grissino avvolto nello speck.

GAILTALER ALMKÄSESUPPE

Zutaten: Zwiebel, Mehl, Butter, Weißwein, Brühe, Gailtaler Almkäse g.U., Sahne, Muskatnuss, Salz, Pfeffer.

Die fein gehackte Zwiebel in der heißen Butter glasig anlaufen lassen, Mehl zufügen und anschwitzen lassen. Mit Weißwein löschen. Klare Suppe zugeben und etwas köcheln lassen. Geriebenen Gailtaler Almkäse g.U. in der heißen Suppe schmelzen lassen und pürieren. Mit Salz, weißen Pfeffer, Muskatnuss und etwas Sahne abschmecken. Mit Schwarzbrotwürfeln oder einem mit Speck umwickelten Grissini servieren.



2020
MAGGIO
M A I



Almanacco

Malga and Alm Desired Experience

www.madeinalps.eu

Festività / Feiertag:
* solo Austria / nur Österreich
* solo Italia / nur Italien

LUN . MO

MAR . DI

MER . MI

GIO . DO

VEN . FR

SAB . SA

DOM . SO

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

ASCENSIONE
CHRISTI HIMMELFAHRT

PENTECOSTE
PFINGSTEN

- **Ville aperte / Offene Villen**
varie località/ unterschiedliche Ortschaften
- **Weekend in musica / Forni Avoltri**
- **Sapori Pro Loco Villa Manin**

- **Giardini aperti varie località- unterschiedliche Ortschaften**
- **Festa delle erbe e dei funghi di primavera**
Pilz-und Kräuterfest Arta Terme
- **Festa delle capre/Ziegenfest Timau, Paluzza**

- **51ª Verzegnis-Sella Chianzutan Verzegnis**
- **Festa dell'asparago di bosco, del radicchio di montagna e dei funghi di primavera/Spargelfest Arta Terme**
- **Cantine aperte varie località/ unterschiedliche Ortschaften**
- **Kirchtag Feistritz an der Gail**



Tradizioni - Traditionen

Il legame con antichi usi e costumi Ecco ci siamo: è il momento in cui si comincia a tirar fuori dagli armadi gli abiti tradizionali ultracentenari ed i giovani fanno qualche prova sui cavalli norici senza sella. Ci si avvicina ad una delle più belle sagre della regione, celebrata ogni anno nel fine settimana di Pentecoste a Feistritz an der Gail. Capisci subito che si sta per celebrare un evento davvero particolare, visto l'orgoglio con cui i giovani indossano i loro costumi. Questa sagra non è puro folclore dimostrativo, ma è una cultura del paese sentita da tutti che attira ogni anno come per incanto migliaia di visitatori, non da ultimo per lo spettacolare "Kufenstechen", una delle usanze più belle della Carinzia che richiede una buona dose di coraggio ai giovani cavalieri.

Oggi sono un cavaliere della Valle della Gail

Infonde un profondo rispetto il cavaliere che giunge a galoppo con i suoi tradizionali pantaloni "Lederhose", l'ampia camicia in lino e gli stivali che arrivano fin sopra al ginocchio. Da sempre nella zona si sono allevati cavalli, e una società che lavora con tali animali vuole anche dimostrare come è in grado di domarli. Del resto era inconsueto vedere un contadino a cavallo, in quanto solitamente si muovevano a piedi. È proprio questa l'origine di questa antica tradizione, le cui testimonianze risalgono al 17° secolo, ma sono forse ancor più antiche.

Il "Kufenstechen", importato dai mulattieri di Feistritz al ritorno dai loro viaggi in Italia, ricorda una sfida tra cavalieri. Tutt'oggi. Attraverso una stretta ala formata dagli spettatori, i cavalieri si dirigono con un macete pesante in mano verso una botte che devono colpire. Se ci riescono vengono ricompensati con una corona di fiori e possono scegliere la loro favorita per condurla alla "Lindentanz" (danza del tiglio). Tutti gli sguardi sono poi rivolti ai raffinati costumi delle giovani donne, perlopiù ereditati di generazione in generazione.

Il "Kufenstechen" e la "Lindentanz" non si svolgono soltanto a Feistritz an der Gail, bensì rappresentano parte immanicabile delle usanze di sagra in oltre 20 località della Bassa Valle della Gail.

Dem Brauchtum verbunden Wenn über 100 Jahre alte Trachten sorgsam ausgepackt werden, wenn junge Burschen auf ungesattelten Norikerpferden ein paar Proberunden drehen, dann ist es soweit. Dann steht einer der schönsten Kirchitage der Region bevor, der jedes Jahr am Pfingstwochenende in Feistritz an der Gail gefeiert wird. Wer sieht, mit wie viel Stolz die Jungen ihre Trachten tragen, erkennt sofort, dass hier etwas besonderes zelebriert wird.

Dieser Kirchtag ist keine Schaufolklore, sondern eine von allen getragene Dorfkultur, die jedes Jahr tausende Besucher in ihren bann zieht. Nicht zuletzt aufgrund des spektakulären Kufenstechens, einem der schönsten Bräuche Kärntens, der den Burschen viel Mut abverlangt.

Dem Brauchtum verbunden Es flößt einem Respekt ein, wenn ein Gailtaler Reiter mit Lederhose, braunen Stiefeln, die bis übers Knie reichen und weitem Leinenhemd im Galopp auf einen zukommt. In der Gegend wurden schon immer Pferde gezüchtet und eine Gesellschaft, die mit Pferden arbeitet, will zeigen, dass sie damit auch umgehen kann. Schließlich war ein Bauer hoch zu Ross ungewöhnlich, da die Bauern das Fußvolk stellten. Genau darin liegt auch der Ursprung dieses Brauchs, dessen Zeugnisse aus der Mitte des 17. Jahrhunderts stammen, der aber viel älter sein dürfte.

Das Kufenstechen, das die Feistritzer Säumer von ihren Reisen nach Italien mitbrachten, erinnert an ein Ritterspiel. Auch heute noch. Durch ein schmales Spalier, das die Zuseher bilden, preschen die Reiter mit dem schweren Eisenschlägel in der Hand auf die Kufe zu, die es zu zerschlagen gilt.

Wem dies gelingt, der wird mit einem Kranz aus Blumen belohnt und er darf seine ausgewählte zum Lindentanz führen. Dann richten sich alle Blicke auf die aufwändigen Trachten der jungen Mädchen. Die meisten davon sind Erbstücke die von Generation zu Generation weiter gegeben werden.

Kufenstechen und Lindentanz sind nicht nur in Feistritz an der Gail, sondern in über 20 Ortschaften des unteres Gailtals fixer Bestandteil des Kirchtagbrauchtums.

2020



GIUGNO J U N I

Almanacco

Malga and Alm Desired Experience

www.madeinalps.eu

LUN . MO

MAR . DI

MER . MI

GIO . DO

VEN . FR

SAB . SA

DOM . SO

01 *

LUN DI PENTECOSTE
PFINGSTMONAG

02 *

FESTA REPUBBLICA IT
FEST DER REPUBLIK

03

04

05 •

06

07

08

09

10

11 *

CORPUS DOMINI
FRONLEICHNAM

12

13 •

14

15

16

17

18

19

20

21 •

22

23

24

25

26

27

28 •

29

30

Festività / Feiertag:

* solo Austria / nur Österreich

* solo Italia / nur Italien

→ Fiera regionale dei vini/ Regionale Weinmesse Buttrio
→ Notte romantica / Romantische Nacht Sappada
→ Rifugi in festa/ Fest der Berghütten Sappada
→ Çurçuvint: ierbas e tradizione Cercivento
→ I Cjarsons Sutrio

→ Festival Risonanze Malborghetto-Valbruna
→ Festa delle erbe di primavera/Fest der Frühlingskräuter Forni di Sopra
→ 24 Mac di San Gjuan Cercivento
→ Dolomiti walking festival Sappada

→ International Sky Race Carnia Paluzza, Laghetti Timau
→ Sagra delle fragole e dei lamponi
→ Erdbeere und Himbeere Fest Attimis
→ Cronoradime Villa Santina - Lauco
→ Gailtaler Speckfest Hermagor



Ricetta - Rezept

FRICO

Ingredienti:

- 2 parti di patate
- 1 parte di formaggio
(3 qualità: giovane, medio e vecchio)
- poca cipolla

Ungere una padella antiaderente con olio e lardo, aggiungere la cipolla tritata finemente e farla appassire leggermente, aggiungere le patate affettate e portarle a cottura.

Quando le patate saranno cotte, aggiungere il formaggio di 3 qualità diverse (giovane, medio e vecchio).

Aggiustare di sale e pepe e lasciare cuocere fin quando non si formerà una crosticina croccante, poi girarlo e lasciar formare anche da questa parte la crosticina. Si consiglia di servirlo con la polenta.

FRICO

Zutaten:

- 2 Teile Kartoffeln
- 1 Teil Käse
(3 Sorten: junger, kurz und lang gereifter Käse)
- 1 Zwiebel

Eine beschichtete Pfanne mit Öl oder Fett einschmieren, dazu die fein gehackte Zwiebel geben und langsam gehen lassen, die in Scheiben geschnittene Kartoffel hinzufügen und zum Kochen bringen.

Wenn die Kartoffel gar ist, die 3 Sorten jungen, kurz und lange gereiften Käses dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kochen lassen, bis sich eine knusprige Kruste bildet, dann rühren und wieder eine Kruste bilden lassen. Mit Polenta servieren.

2020

LUGLIO

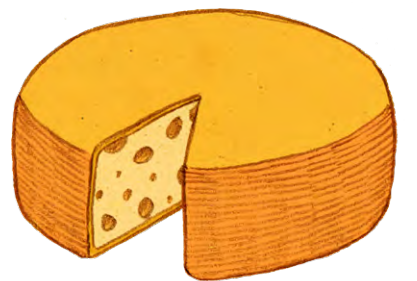
JULI



Almanacco

Malga and Alm Desired Experience

www.madeinalps.eu



LUN . MO

MAR . DI

MER . MI

GIO . DO

VEN . FR

SAB . SA

DOM . SO

06

07

01
08

02
09

03
10

04
11

05 •
12

13 •

14

15

16

17

18

19

20 •

21

22

23

24

25

26

27 •

28

29

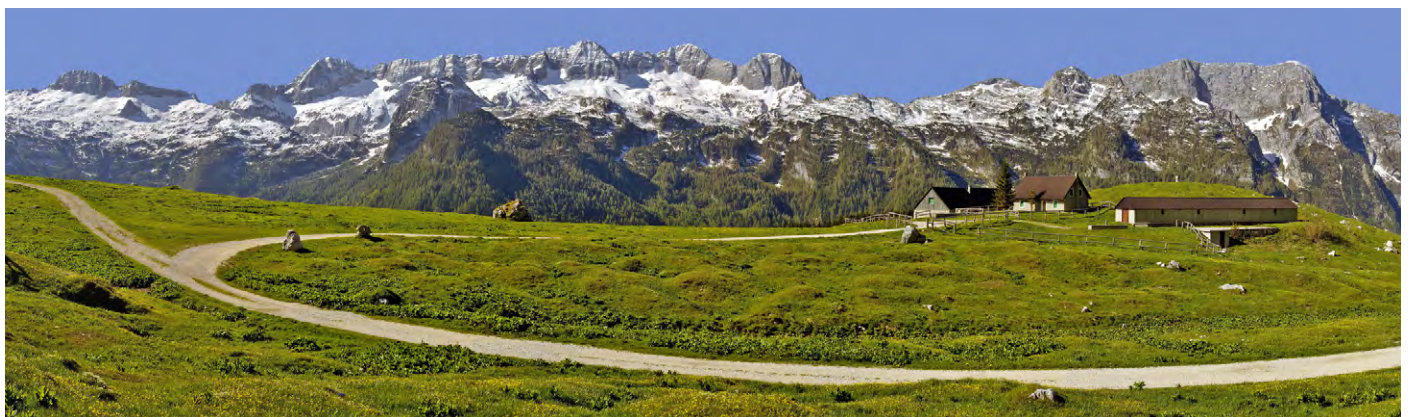
30

31

- Piccolo festival del FVG varie località/ unterschiedliche Ortschaften
- Borgate in festa / Partydörfer Sappada
- Festival del fieno / Heu Festival Sappada
- Festa del prosciutto / Schinkenfest Sauris
- Festa dei frutti di bosco / Waldfrucht Fest Forni Avoltri

- Sagra del Malgaro / Hirt Fest Ovaro
- NoBordersMusicFestival *luglio-agosto* Tarvisiano
- Carnia, eccellenze in malga Carnia Exzellenz in der Alm
- Carnia classic international Tolmezzo-Zoncolan

- Fasin la mede Sutrio
- Carniarmonie *luglio-sett.* varie località/ unterschiedliche Ortschaften
- Friggafest „Senza Confini“ Plattner's - Nassfeld
- Gailtaler Almkäseanschnitt / Festa del Formaggio del Gail



Ricetta - Rezept

Torta al formaggio Almschotten con mirtilli

Pasta frolla: 300 g di farina - 120 g di zucchero - 150 g di burro d'alpeggio - 1 uovo - 1 tuorlo d'uovo - Sale, zucchero vanigliato, lievito per dolci;

Ripieno: 500 g di formaggio ricottoso fresco "Almschotten" - 1 uovo e 1 tuorlo d'uovo - 150 g di zucchero - Scorza di limone grattugiata - Zucchero vanigliato - 5 cucchiaini di panna - Mirtilli.

Frullare con il mixer lo Schotten in un recipiente fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungere quindi le uova, lo zucchero vanigliato e lo zucchero. Insaporire con la scorza di limone grattugiata e la panna. Aggiungere mescolando i mirtilli (a piacere anche uvetta o ribes). Riversare la massa sulla pasta frolla e cuocere in forno a 180 °C per circa 40 minuti.

Almschottenkuchen mit Schwarzebeeren

Mürbteig: 300g Mehl - 120g Zucker - 150g Almbutter - 1 Ei - 1 Eigelb - Salz, Vanillezucker, Backpulver;

Fülle: 500g frischen grünen Schotten - 1 Ei und 1 Eiweiß - 150g Zucker - Zitronenschale - Vanillezucker - 5 EL Schlag - Schwarzebeeren.

Den Schotten in einer Rührschüssel mit dem Mixer cremig rühren. Dann die Eier, den Vanillezucker und den Zucker zugeben. Mit der geriebenen Zitronenschale und dem Schlag abschmecken. Schwarzebeeren (wahlweise auch Rosinen oder Ribisel) untermengen. Die Masse auf den Mürbteig geben und bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

2020

AGOSTO AUGUST



Almanacco

Malga and Alm Desired Experience

www.madeinalps.eu



LUN . MO

MAR . DI

MER . MI

GIO . DO

VEN . FR

SAB . SA

DOM . SO

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24 / 31

25

26

27

28

29

30

- NoBordersMusicFestival *luglio-agosto* Tarvisiano
- Festa dell'amicizia/ Freundschaftfest Monte Goriane (Tarvisio-Göriach) *prima domenica/erste sonntag*
- Festeggiamenti di San Lorenzo Forni Avoltri
- Alpenfest *ferragosto* Tarvisio
- Ferragosto Timavese Timau

- Sagra dei Cjarsons Claulis
- Kugy Mountain Festival Tarvisio
- Palio "Das Cjarogiuless" Paluzza
- Baite Aperte Val Bartolo Tarvisio

- Festa del formaggio salato e di malga Fest des Salzkäses und der Alm Lateis-Sauris
- Fiesta tas cortis Ravascletto
- Festival del Folklore Sappada
- Plodar Fest Sappada
- Österreichisches Honigfest Hermagor



Tradizioni - Traditionen

LA TRANSUMANZA è una pratica pastorale antica che consiste nello spostamento periodico del bestiame ovino e bovino fra due aree di pascolo solitamente situate una in pianura e l'altra in montagna allo scopo di assicurare un buon pascolo al bestiame durante tutto l'arco dell'anno. Così d'estate, quando a valle è troppo caldo, il bestiame viene condotto verso un pascolo montano, viceversa in autunno, quando i pascoli montani cominciano a ricoprirsì di neve, il bestiame viene condotto verso valle dove i prati, dopo l'arsura estiva, rinverdiscono. Si parla di transumanza verticale o piccola quando lo spostamento avviene dalla pianura alla montagna, di transumanza orizzontale o grande, invece, quando lo spostamento interessa delle greggi molto più numerose ed avviene da una regione all'altra.

DIE WANDERWEIDEWIRTSCHAFT ist ein alter Schäferbrauch, bei dem Schafe und Rinder regelmäßig zwischen zwei Weideflächen, von denen sich normalerweise eine auf der Ebene und die andere in den Bergen befindet, abgetrieben werden, um das ganze Jahr über eine gute Weide für das Vieh zu sichern. Im Sommer, wenn es im Tal zu heiß ist, werden die Rinder auf eine Alm gebracht, im Herbst ist es umgekehrt. Wenn die Almen mit Schnee bedeckt sind, werden die Rinder nach der Sommerhitze in das Tal geführt, nachdem die ausgetrockneten Wiesen wieder grünen. Man spricht von vertikaler oder kleiner Transhumanz, wenn die Abtreibung von der Ebene zum Berg erfolgt, von horizontaler oder großer Transhumanz, wenn die Abtreibung viel größere Herden betrifft und von einer Region zur anderen praktiziert wird.



2020



Almanacco



SETTEMBRE SEPTEMBER

Malga and Alm Desired Experience

www.madeinalps.eu

LUN . MO

MAR . DI

MER . MI

GIO . DO

VEN . FR

SAB . SA

DOM . SO

01

02 •

03

04

05

06

07

08

09

10 •

11

12

13

14

15

16

17 •

18

19

20

21

22

23

24 •

25

26

27

28

29

30

- Magia del legno/ Holzmagie Sutrio
- Sappamukki, transumanza/ Transhumanz Sappada
- Transumanza Val Rauna/ Transhumanz Ugovizza
- Transumanza/ Transhumanz Malga Montasio Sella Nevea

- Fiesta dal Pastôr Uerpa-Lauco
- Mondo delle malghe - Die Welt der Almen Pesarijs-Prato Carnico
- Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga
- Ausstellung von Käse und Alm Hüttenkäse Enemonzo

- Friuli DOC Udine
- Festa dei funghi / Pilzfestival Forni di Sopra
- Käsefestival / Festa del Formaggio Kötschach-Mauthen
- Lesachtaler Dorf- und Brotfest Liesing



Ricetta - Rezept

Rotolo di patate, formaggio di malga e funghi gialletti

Ingredienti per 4 persone: 4 patate medie - 50g di burro fuso - sale - 3 manciate di formaggio stravecchio grattugiato - 2 tuorli d'uovo - 100g di formaggio di malga tagliato a fette sottili - 100g di pancetta affumicata tagliata sottile - 300g di gialletti trifolati;
Preparazione: Bollire le patate con la buccia, spellarle e schiacciatele. Disponetele in una ciotola capiente dove aggiungerete il formaggio stravecchio, il burro fuso, un pizzico di sale e i tuorli. Mescolate bene. Su un foglio di carta forno rettangolare di circa 40 x 30 disponete la pancetta formando un rettangolo regolare su tutta la superficie tranne tutto il bordo della carta di circa 3 cm. Disporre l'impasto di patate in modo uniforme. Adagiare sopra il formaggio di malga e arrotolare il tutto abbastanza stretto, sigillare con un foglio di carta alluminio e infornare per 15 min a 170°C. Lasciare intiepidire, poi tagliare a fette, disporre su ciascun piatto due fette ancora calde e versare due cucchiaini abbondanti di gialletti trifolati, decorare con una scaglia di stravecchio. Servire subito.

Kartoffelrolle mit Almkäse und Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen: 4 mittelgroße Kartoffeln - 50 g geschmolzene Butter - Salz - 3 Prisen von lang gereiften und geriebenen Käse - 2 Dottern - 100 g in dünnen Scheiben geschnittenen Almkäse - 100 g dünn geschnittenen geräucherten Bauchspeck - 300 g klein gehackte und mit Öl, Knoblauch und Petersilie angebratene Pfifferlinge;
Zubereitung: Die Kartoffeln mit Schale kochen, dann abschälen und zerdrücken. Die Kartoffeln in eine große Schüssel geben und den lang gereiften Käse, die geschmolzene Butter, eine Prise Salz und die Dottern hinzufügen. Gut vermischen. Den geräucherten Bauchspeck auf ein Blatt rechteckigen Backpapiers (ca. 40 x 30 cm Größe) legen und auf der gesamten Oberfläche ein gleichmäßiges Rechteck bilden. Einen freien ca. 3 cm großen Platz am Rande des Papiers lassen. Den Kartoffelteig gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend den Almkäse darauf legen und alles fest zusammenrollen, mit einem Blatt Aluminiumpapier verschließen und 15 Minuten bei 170°C backen. Abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden, zwei noch heiße Scheiben auf jeden Teller legen, dazu zwei großzügige Esslöffel der gewürzten Pfifferlinge darauf geben und mit einer Scheibe lang gereiften Käse dekorieren. Sofort servieren.

2020



made
Malga and Alm Desired Experience

Almanacco

Malga and Alm Desired Experience

www.madeinalps.eu

Interreg
Italia-Österreich
European Regional Development Fund



OTTOBRE OKTOBER

LUN . MO

MAR . DI

MER . MI

GIO . DO

VEN . FR

SAB . SA

DOM . SO

05

06

07

01 •

08

02

09

03

10 •

04

11

12

13

14

15

16 •

17

18

19

20

21

22

23 •

24

25

26 *

27

28

29

30

31 •

FESTA NAZ. AUSTRIA
NATIONALFEIERTAG

- Ein Prosit
- Festa della zucca/ Kürbis Festival Venzone
- Farine di Flor Sutrio
- Lancio das Cidulas Lauco

- Castelli aperti in autunno varie località
- Burgen öffnen im Herbst unterschiedliche Ortschaften
- Krautfest / Festa delle Erbe Weißbriach
- Apfelfest / Festa delle Mele Kirchbach

Festività / Feiertag:

* solo Austria / nur Österreich

* solo Italia / nur Italien



Ricetta - Rezept

Canederli pressati al formaggio Gailtaler Almkäse DOP

Ingredienti:

- 300 g di pane per canederli
- 2 uova
- 1/8-1/4l di latte (tiepido)
- 1 cipolla
- 150 g di Gailtaler Almkäse DOP
- 2 patate lesse e pressate
- 2/3 cucchiaini di farina, Sale, Prezzemolo.

Mescolare il pane per canederli con il latte, il sale, le uova e il mix di prezzemolo e far insaporire. Successivamente lavorare la farina con la cipolla tagliata a cubetti e indorata, le patate pressate e il formaggio d'alpeggio. Far riposare un po' l'impasto, formare dei canederli, schiacciarli e cuocerli in padella. Servire in brodo oppure con crauti / insalata.

Kaspressknödel mit Gailtaler Almkäse g.U.

Zutaten:

- 300g Knödelbrot
- 2 Eier - Salz
- 1/8-1/4l Milch (lauwarm)
- 1 Zwiebel
- Petersilie
- 150g Gailtaler Almkäse g.U.
- 2 gekochte und zerdrückte Kartoffeln
- 2/3 EL Mehl;

Knödelbrot mit Milch, Salz, Ei und Petersiliegemisch übergießen und anziehen lassen. Anschließend die würfelig angeschwitzte Zwiebel, die zerdrückten Kartoffeln, den Almkäse und das Mehl einarbeiten. Die Masse etwas ziehen lassen, Knödel formen, diese flach drücken und in einer Pfanne braten. Entweder in Suppe oder aber mit Sauerkraut / Salat servieren.

2020



Almanacco

Malga and Alm Desired Experience

www.madeinalps.eu



NOVEMBRE NOVEMBER

LUN . MO

MAR . DI

MER . MI

GIO . DO

VEN . FR

SAB . SA

DOM . SO

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

01

TUTTI I SANTI
ALLERHEILIGEN

- Cantine aperte a San Martino varie località/ unterschiedliche Ortschaften
- Mercato di San Martino/ Markt von San Martino Ovaro
- Formaggio e....dintorni / Käse Fest Gemona del Friuli



Tradizioni - Traditionen

I KRAMPUS sono misteriosi spiriti ricoperti di pelli o pellicce con maschere mostruose, sormontate da alte corna, che accompagnano San Nicolò. Preannunciano il loro arrivo con campanacci e catene e si muovono con atteggiamenti aggressivi. La sera del 5 dicembre all'imbrunire accompagnano San Nicolò per la via centrale del paese muniti di fiaccole accese e fasci di verghe, trainando un carretto sul quale troneggia il Santo. A Tarvisio in particolare, arrivati in piazza, i Krampus smettono di essere i servi di S. Nicolò e si scatenano rincorrendo i ragazzi e talvolta gli adulti per frustarli, farli inginocchiare e recitare preghiere. In alcuni paesi viene acceso un falò ed i Krampus vi danzano intorno. Questo rito, sicuramente di ispirazione pagana, anticamente non prevedeva la figura di S. Nicolò, introdotta nel medioevo quale moderatore positivo delle forze negative incarnate appunto dai Krampus (all'epoca al posto di S. Nicolò vi era in questa veste il Krampus bianco).

DIE KRAMPUSSE sind geheimnisvolle Geister, die Felle oder Pelze und ungeheure von hohen Hörnern überragte Masken tragen, die den Sankt Nikolaus begleiten. Sie kündigen ihre Ankunft mit Kuhglocken und Ketten an und bewegen sich aggressiv. Am Abend des 5. Dezembers begleiten sie in der Abenddämmerung den Sankt Nikolaus entlang der Hauptstraße der Stadt, ausgerüstet mit brennenden Fackeln und einer Rute, und ziehen einen Karren, auf dem der Heilige dominiert. Vor allem in Tarvis, auf dem Platz angekommen, hören die Krampusse auf, dem Sankt Nikolaus zu dienen. Sie rasten aus, jagen den Jungen und manchmal auch den Erwachsenen nach, um sie zu peitschen, sie niederknien und Gebete rezitieren zu lassen. In einigen Dörfern wird ein Lagerfeuer angezündet und die Krampusse tanzen um dieses herum. Dieses Ritual, sicherlich mit heidnischen Eingebungen verbunden, sah im Altertum nicht die Anwesenheit des Sankt Nikolaus als positiven Moderator der negativen Kräfte der Krampusse vor (zu jener Zeit gab es anstatt des Sankt Nikolaus einen weißen Krampus).

2020 DICEMBRE DEZEMBER



Almanacco

Malga and Alm Desired Experience

www.madeinalps.eu



LUN . MO	MAR . DI	MER . MI	GIO . DO	VEN . FR	SAB . SA	DOM . SO
	01	02	03	04	05	06
07	08 IMMACOLATA CONC. MARIÄ EMPFÄNGNIS	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25 NATALE WEIHNACHTEN	26 S. STEFANO STEPHANSTAG	27
28	29	30	31			

Festività / Feiertag:
* solo Austria / nur Österreich
* solo Italia / nur Italien

→ Krampus Tarvis varie località/ Tarvis und anderen Ortschaften	→ Saperi di Carnia / Aromen von Karnien Raveo
→ Natale nella Val But / Weihnachten in Val But Sauris	→ Giro presepi / Krippentour Varie località
→ Tradizionale mercatino di San Nicolò / Traditioneller Markt Comeglians	→ Antico mercato di Santa Lucia Antiker Markt Arta Terme
→ Mercatino di natale / Weihnachts Markt Sauris e varie località / und anderen Ortschaften	→ Borghi e presepi (dal 24 al 5/01) / Dörfer und Krippen Sutrio
	→ Un Borgo da Favola / Ein Märchendorf Sappada