

19 – 21 luglio 2019
Tramonti di Sopra



RASSEGNA STAMPA

TESTATA	DATA
TURISMO FVG	20/06
ITINERARI E LUOGHI	20/06
ITALIA VELA	21/06
SAGRITALY	23/06
IL FRIULI	24/06
GOLOSO & CURIOSO	24/06
FEDERCAMPEGGIO	24/06
EVENTI E SAGRE	24/06
EUROREGIONE NEWS	25/06
VITA IN CAMPER	26/06
TIGULLIO VINO	28/06
IL PAIS	28/06
NORDEST 24	28/06
IL FRIULI VENEZIA GIULIA	29/06
RAI 1 – VUE O FEVELIN DI	01/07
PORDENONE WITH LOVE	01/07
PORDENONE OGGI	01/07
MONDO IN TASCA	01/07
PIANETA SALUTE	02/07
GIRO FVG	03/07
INFORMA TRIESTE	03/07
LE GUIDE DE L'ESPRESSO	03/07

MESSAGGERO VENETO	04/07
MESSAGGERO VENETO ONLINE	05/07
OZIO MAGAZINE	08/07
TURISMO E GASTRONOMIA	08/07
GAMBERO ROSSO	10/07
IN FRIULI VENEZIA GIULIA	10/07
I MAGAZINE	10/07
THE LUNCH GIRLS	10/07
FERMATA SPETTACOLO	11/07
DIARIO DI UDINE	12/07
PORDENONE OGGI	12/07
IL FRIULI	12/07
UDINEWS TV	13/07
IL GAZZETTINO	13/07
MESSAGGERO VENETO	13/07
OGGI	15/07
IL GAZZETTINO	15/07
NORDEST 24	16/07
CAFETV 24 - FACEBOOK	16/07
UDINE TODAY	16/07
UDINE TODAY - FACEBOOK	16/07
UDINE 20	16/07
PORDENONE WITH LOVE	17/07
MESSAGGERO VENETO	18/07

MESSAGGERO VENETO ONLINE	18/07
TRIBUNA DI TREVISO	18/07
IL MATTINO DI PADOVA	18/07
LA NUOVA DI VENEZIA E MESTRE	18/07
CORRIERE DELLE ALPI	18/07
IL PICCOLO	18/07
UDINE 20	19/07
TRIESTE PRIMA	19/07
RAI TGR FVG	19/07
GAZZETTINO UDINE E PORDENONE	21/07
TELEFRIULI	21/07
MESSAGGERO VENETO PN	22/07



Rassegna Stampa

Testata: Turismo FVG

Data: 20 giugno 2019

Periodicità: online



23° FESTA DELLA PITINA e 3° MERCATO DELLA TERRA

- > **Località:** Tramonti di Sopra;
- > **Luogo:** Tramonti di Sopra
- > **Tipologia:** Enogastronomia; Escursione; Festival, rassegna; Incontro, seminario, convegno; Interesse locale; Fiera, mercato, mercatino; Laboratorio didattico; Rievocazione, festa tradizionale; Visita guidata, promozione culturale;
- > **Data:** Da Venerdì 19 Luglio 2019 a Domenica 21 Luglio 2019
- > **Consigliato per:** Tutti
- > <https://www.facebook.com/festadellapitina/>

La Festa della Pitina rappresenterà un momento di incontro e di scambio di saperi e tradizioni enogastronomiche, volto alla promozione e valorizzazione di piccole eccellenze territoriali, sia locali ma anche nazionali e internazionali. Fulcro della Festa è il Mercato della Terra che prende vita nel cuore del paese di Tramonti di Sopra. Qui si possono incontrare produttori italiani e europei, scoprendo le tecniche di lavorazione e di conservazione nonché il legame con il territorio.

Nell'ambito della Festa della Pitina inoltre, verrà dato spazio a tematiche importanti legati all'alimentazione e all'ambiente, trasmesse ad adulti e bambini mediante incontri, laboratori approfondimenti e visite. Interessante è anche la sperimentazione di attività legate al turismo esperienziale e sociale proposte al turista, dandogli la possibilità di vivere il territorio in tutte le sue sfaccettature.

Link articolo completo: <https://www.turismofvg.it/Evento/212232/23-FESTA-DELLA-PITINA-e-3-MERCATO-DELLA-TERRA>



Rassegna Stampa

Testata: Itinerari e Luoghi

Data: 20 giugno 2019

Periodicità: online



Tramonti di Sopra (PN) – La festa della Pitina delizia i palati dal 19 al 21 luglio 2019



Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata **il primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli **oltre 50 produttori** presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria. L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food Fvg in collaborazione con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del **turismo "slow"**, dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite e autentiche oltre alla qualità delle proposte agroalimentari. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.

Link articolo completo: <https://www.itinerarieluoghi.it/tramonti-di-sopra-pn-la-festa-della-pitina-delizia-i-palati-dal-19-al-21-luglio-2019/>



Rassegna Stampa

Testata: Italia Vela
Data: 21 giugno 2019
Periodicità: online

Turismo: Friuli, Festa della Pitina - Tramonti di Sopra 19-21 luglio



Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata **il primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli **oltre 50 produttori** presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food Fvg in collaborazione

Con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del **turismo "slow"**, dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite e autentiche oltre alla qualità delle proposte agroalimentari. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.

La festa della pitina, rilanciata nel 2017 da Slow Food, era nata nel 1970 su idea della Pro Loco locale che voleva salvaguardare il prodotto tipico e local: oggi la festa nel giro di pochi anni è diventata un importante volano turistico per far conoscere il territorio e la Val Tramontina, solcata dal Meduna e caratterizzata da bellissimi paesaggi e sentieri e dal lago di Redona da cui affiorano i suggestivi ruderi di un antico borgo.

Link articolo completo: <http://www.italiavela.it/articolo.asp?idarticolo=turismo-friuli-festa-della-pitina-tramonti-di-sopra-19-21-luglio> 33096



Rassegna Stampa

Testata: Sagritaly
Data: 23 giugno 2019
Periodicità: online



Festa della Montagna e Sagra della Pitina dal 19 al 21 luglio 2019

La Pitina rappresenta un **tipico prodotto gastronomico** del comune di Tramonti di Sopra, creato dagli abitanti di questo suggestivo angolo della montagna pordenonese già nella **prima metà dell'800**.

La tradizione vuole che la Pitina sia nata per risolvere un problema quanto mai rilevante per la popolazione del luogo, da sempre dedita alla **caccia del camoscio**: non tutta la carne ottenuta dalle singole battute poteva, infatti, essere consumata in breve tempo. Ciò che rimaneva si pensò di tagliarlo a pezzetti, dosarlo con spezie ed erbe aromatiche e poi impastarlo. Si formavano delle **polpette** che venivano spolverate con farina di polenta e poste sotto la cappa del focolare. Per rendere questa specialità locale una vera e propria delizia del palato, durante le fasi di affumicatura si utilizzava esclusivamente il legno di ginepro.

Con il passare del tempo la carne di animali selvatici cominciò a cedere il posto a quella di **capre e pecore**, anche se il gusto del prodotto non subì per questo alcuna mutazione. Anzi, la Pitina, la cui ricetta di generazione in generazione sino ai giorni nostri, non ha perso nulla dell'inconfondibile sapore che la contraddistingueva più di un secolo fa.

Questa specialità gastronomica può essere apprezzata in qualsiasi momento e consumata nei più svariati modi. Basti pensare alla **Pitina affettata e mangiata cruda**, alla **Pitina cotta alla brace** oppure ancora alla **Pitina preparata nel brodo di polenta**.

È proprio grazie alla Festa della Montagna che la Pro loco di Tramonti di Sopra mira a far conoscere a tutti il **"tesoro" gastronomico** la cui bontà e originalità del sapore hanno destato l'interesse di illustri gastronomi, tanto da meritare attenzione sulle riviste specializzate.

Link articolo completo: <https://sagritaly.com/it/sagre/festa-della-montagna-tramonti-di-sopra>



Rassegna Stampa

Testata: Il Friuli
Data: 24 giugno 2019
Periodicità: online

ilFRIULI.it

A Tramonti torna la Festa della Pitina

Dal 19 al 21 luglio, 50 produttori, esperienze di gusto, esplorazioni della gastronomia locale, ambiente, territorio e momenti dedicati ai bimbi



Torna la festa in onore della pitina, originaria della **Val Tramontina** a nord di Pordenone diventata il primo presidio **Slow Food** friulano agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura. Da **venerdì 19 a domenica 21 luglio**, il comune di **Tramonti di Sopra** diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food in collaborazione con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del turismo "slow", dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite e autentiche oltre alla qualità delle proposte agroalimentari. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.

Link articolo completo: <http://www.ilfriuli.it/articolo/gusto/a-tramonti-torna-la-festa-della-pitina/10/200837>



Rassegna Stampa

Testata: Goloso & Curioso

Data: 24 giugno 2019

Periodicità: online

FESTA DELLA PITINA A TRAMONTI DI SOPRA



Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata il primo presidio Slow Food friulano agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food Fvg in collaborazione Con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del turismo "slow", dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite e autentiche oltre alla qualità delle proposte agroalimentari. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.

La festa della pitina, rilanciata nel 2017 da Slow Food, era nata nel 1970 su idea della Pro Loco locale che voleva salvaguardare il prodotto tipico e local: oggi la festa nel giro di pochi anni è diventata un importante volano turistico per far conoscere il territorio e la Val Tramontina, solcata dal Meduna e caratterizzata da bellissimi paesaggi e sentieri e dal lago di Redona da cui affiorano i suggestivi ruderi di un antico borgo.

La pitina nasce nel 1800 nella zona di Frassaneit, una delle borgate del comune di Tramonti di Sotto (PN), dall'esigenza di non sprecare nulla e di conservare la carne di camoscio e capriolo: tagliata a coltello, la carne veniva impastata con sale, pepe nero, aglio e erbe, lavorata a forma di polpetta, ricoperta di farina di polenta per chiudere i pori e messa sul caminetto ad affumicare in modo da preservarla più a lungo possibile.

Oggi La pitina si mangia cruda tagliata a fette sottili dopo almeno 30 giorni di stagionatura, ma è ottima anche cucinata: può essere scottata nell'aceto e servita con la polenta, rosolata nel burro e cipolla e aggiunta nel minestrone di patate, o ancora fatta al cao, cioè cotta nel latte di vacca appena munto.

Link articolo completo: <https://www.golosoecurioso.it/it/festa-della-pitina-a-tramonti-di-sopra>



Rassegna Stampa

Testata: Federcampeggio

Data: 24 giugno 2019

Periodicità: online



**CONFEDERAZIONE
ITALIANA
CAMPEGGIATORI**

Festa della Pitina - Tramonti di Sopra 19-21 Luglio 2019

3ª edizione

Festa della

Pitina -

Tramonti di

Sopra 19-21

luglio

50

produttori,

esperienze

di gusto,

esplorazioni

della



gastronomia locale, ambiente, territorio o momenti dedicati ai bimbi

Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata **il primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), lo spezio, la farina di polenta o il giusto grado di affumicatura.

Link articolo completo: <https://www.federcampeggio.it/news/334-festa-della-pitina-tramonti-di-sopra-19-21-luglio-2019>



Rassegna Stampa

Testata: Eventi e Sagre

Data: 24 giugno 2019

Periodicità: online

eventiesagre.it

Festa Della Pitina A Tramonti Di Sopra

22^ Edizione

Da Venerdì 20 a Domenica 22 Luglio 2018 - dalle ore 18:00

Tramonti Di Sopra (PN)



La 22^ Festa della Pitina si svolge quest'anno il 20-21-22 Luglio a Tramonti di Sopra.

La festa della Pitina, evento all'interno del programma della **Festa della Montagna**, sarà un momento di incontro e scambio culturale fra produttori del nostro territorio con alcune rappresentanze estere e nazionali quali Armenia, Indonesia, Austria, Croazia, Slovacchia, Puglia, Emilia Romagna, Toscana e Veneto oltre che da tutto il Friuli Venezia Giulia.

Informazioni:

www.facebook.com/festadellapitina

www.facebook.com/protramontidisopra

Link articolo completo:

http://www.eventiesagre.it/Eventi_Feste/21171809_Festa+Della+Pitina+A+Tramonti+Di+Sopra.html



Rassegna Stampa

Testata: Euroregione News

Data: 25 giugno 2019

Periodicità: online



FESTA DELLA PITINA

Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata il primo presidio Slow Food friulano agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura. Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food in collaborazione

Con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del turismo "slow", dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.

La festa della pitina, rilanciata nel 2017 da Slow Food, era nata nel 1970 su idea della Pro Loco locale che voleva salvaguardare il prodotto tipico e local: oggi la festa nel giro di pochi anni è diventata un importante volano turistico per far conoscere il territorio e la Val Tramontina, solcata dal Meduna e caratterizzata da bellissimi paesaggi e sentieri e dal lago di Redona da cui affiorano i suggestivi ruderi di un antico borgo.

Link articolo completo: <http://euroregionenews.eu/festa-della-pitina/>



Rassegna Stampa

Testata: Vita in Camper

Data: 26 giugno 2019

Periodicità: online



FESTA DELLA PITINA



A Tramonti di Sopra (PN) dal 19 al 21 luglio 2019, Festa della Pitina: 50 produttori, esperienze di gusto, esplorazioni della gastronomia locale, ambiente, territorio e momenti dedicati ai bambini.

Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata il **primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli **oltre 50 produttori** presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food Fvg in collaborazione

Con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del **turismo "slow"**, dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite e autentiche oltre alla qualità delle proposte agroalimentari. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.

Link all'articolo completo: <https://www.vitaincamper.it/eventi/festa-della-pitina/>



Rassegna Stampa

Testata: Tigullio Vino

Data: 28 giugno 2019

Periodicità: online

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione

Al via la 3^o edizione della 'Festa della Pitina' a Tramonti di Sopra dal 19 al 21 luglio

🍷 Tramonti di sopra (PN) - mercato delle eccellenze enogastronomiche

📅 dal 19 luglio 2019 al 21 luglio 2019



50 produttori, esperienze di gusto, esplorazioni della gastronomia locale, ambiente, territorio e momenti dedicati ai bimbi

Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata **il primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli

oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food Fvg in collaborazione

Con Promoturismo, Concentro, Ceiaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

Link articolo completo: https://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=18072



Rassegna Stampa

Testata: Il Pais

Data: 28 giugno 2019

Periodicità: online



HOME » DAL TERRITORIO

Slow Food FVG: a Tramonti di Sopra la Festa della Pitina | 19, 21 luglio



Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata il primo presidio Slow Food friulano agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food in collaborazione

Con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del turismo "slow", dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite e autentiche oltre alla qualità delle proposte agroalimentari. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.

Link articolo completo: <https://www.ilpais.it/2019/06/28/slow-food-fvg-a-tramonti-di-sopra-la-festa-della-pitina-19-21-luglio/>



Rassegna Stampa

Testata: Nordest 24
Data: 28 giugno 2019
Periodicità: online

nordest24

Festa della Pitina a Tramonti di Sopra 19-21 luglio

Redazione — 28 Giugno 2019 in Eventi, Friuli, Notizie



Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata **il primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli **oltre 50 produttori** presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food in collaborazione

Con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

Link all'articolo completo: <https://www.nordest24.it/festa-della-pitina-a-tramonti-di-sopra-19-21-luglio/>



Rassegna Stampa

Testata: Il Friuli Venezia Giulia

Data: 29 giugno 2019

Periodicità: online



In Val Tramontina torna a metà luglio la festa della pitina presidio Slow Food

📅 Giugno 29, 2019 👤 redazione 📍 pitina, Tramonti di Sopra, Tramonti di Sotto, Val Tramontina

Pordenone – Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata il primo presidio Slow Food friulano agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (Pn) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slow Food regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food in collaborazione

Con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del turismo "slow", dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.

Link articolo completo: <https://www.ilfriuliveneziagiulia.it/in-val-tramontina-torna-a-meta-luglio-la-festa-della-pitina-presidio-slow-food/>



Rassegna Stampa

Testata: RADIO RAI 1

Data: 1 luglio 2019

Periodicità: Vue o fevelin di ...



Rai Friuli Venezia Giulia

VUÊ O FEVELIN DI...

 **Tweet**



Rai Friuli Venezia Giulia

Link podcast Rai: <http://www.rai.it/dl/portali/site/articolo/ContentItem-e83cb941-96aa-4959-806a-ffa30faa5817.html>



Rassegna Stampa

Testata: Pordenone with Love

Data: 1 luglio 2019

Periodicità: online



MANIFESTAZIONI

TRAMONTI DI SOPRA | DAL 19 AL 21 LUGLIO 2019

FESTA DELLA PITINA



Festa della Pitina - Tramonti di Sopra 19-21 luglio

3ª edizione

50 produttori, esperienze di gusto, esplorazioni della gastronomia locale, ambiente, territorio e momenti dedicati ai bimbi

Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata il **primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli **oltre 50 produttori** presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food in collaborazione

Con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

Link articolo completo: <http://pordenonewithlove.it/it/evento/festa-della-pitina-0>



Rassegna Stampa

Testata: Pordenone Oggi

Data: 1 luglio 2019

Periodicità: online

PORDENONE **OGGI**.it



Tramonti di Sopra, tradizionale Festa pitina dal 19 al 21 luglio

📅 1 Luglio 2019 👁 899 Views

TRAMONTI DI SOPRA – Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata il primo presidio Slow Food friulano agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food in collaborazione con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del turismo "slow", dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite e autentiche oltre alla qualità delle proposte agroalimentari. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.

Link all'articolo completo: <https://www.pordenoneoggi.it/provincia/tramonti-di-sopra-tradizionale-festa-pitina-dal-19-al-21-luglio/>



Rassegna Stampa

Testata: Mondo in Tasca

Data: 1 luglio 2019

Periodicità: online



Occasioni di gusto: Festa della Pitina a Tramonti di Sopra



Pitina

Torna la **festa in onore della pitina**, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata il primo presidio Slow Food friulano agli inizi degli anni 2000. Un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da **venerdì 19 a domenica 21**

luglio, il comune di **Tramonti di Sopra** (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del turismo "slow", dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite e autentiche oltre alla qualità delle proposte agroalimentari. Nel giro di pochi anni, la festa è diventata un importante volano turistico per far conoscere il territorio e la Val Tramontina, solcata dal Meduna e caratterizzata da bellissimi paesaggi e sentieri e dal lago di Redona da cui affiorano i suggestivi ruderi di un antico borgo.

Link articolo completo: <https://mondointasca.it/2019/07/01/occasioni-di-gusto-per-una-estate-di-sapori/>



Rassegna Stampa

Testata: Pianeta Salute

Data: 2 luglio 2019

Periodicità: online, Facebook



Pianeta Salute

18 h · 🌐

...

3^a edizione

Festa della Pitina - Tramonti di Sopra 19-21 luglio

Nel cuore delle Dolomiti friulane Patrimonio Unesco
50 produttori, esperienze di gusto, esplorazioni della
gastronomia locale, ambiente, territorio e momenti
dedicati ai bimbi

Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val
Tramontina a nord di Pordenone diventata il primo
presidio Slow Food friulano agli inizi degli anni 2000,
un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la
carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e
capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto
grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di
Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato
delle... [Altro](#)



Link alla pagina: www.facebook.com/PianetaSaluteRivista/



Rassegna Stampa

Testata: Giro FVG
Data: 3 luglio 2019
Periodicità: online



Festa della Montagna e Sagra della Pitina – Tramonti di Sopra (PN)

quando: da venerdì 19 a domenica 21 luglio 2019

dove: Tramonti di Sopra (PN)



Torna la **festa della montagna** in onore della **pitina**, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata **il primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000, un **perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne** (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le **spezie**, la **farina** di polenta e il giusto grado di **affumicatura**.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio 2019, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande **mercato delle eccellenze enogastronomiche** a partire dalla **pitina** e dagli altri presidi **Slowfood** regionali e nazionali, fino ad arrivare agli **oltre 50 produttori** presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

Link articolo completo: <https://www.girofvg.com/festa-della-montagna-e-sagra-della-pitina-tramonti-di-sopra-pn/>



Rassegna Stampa

Testata: Informa Trieste

Data: 3 luglio 2019

Periodicità: online

informaTrieste!

Festa della Pitina a Tramonti di Sopra



bimbi

3^a edizione

Festa della Pitina – Tramonti di Sopra

19-21 luglio

50 produttori, esperienze di gusto,
esplorazioni della gastronomia locale,
ambiente, territorio e momenti dedicati ai

Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata il primo presidio Slow Food friulano agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food in collaborazione

Con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

Link articolo completo: <http://www.informatrieste.eu/ts/blog/2019/06/29/festa-della-pitina-tramonti/>



Rassegna Stampa



Rassegna Stampa

Testata: Le Guide de L'Espresso

Data: 3 luglio 2019

Periodicità: online



Le Guide de L'Espresso

21 h · ☀

...

Dal 19 al 21 luglio nel cuore delle Dolomiti Friulane Patrimonio Unesco la festa della pitina a Tramonti di Sotto (PN)

Arriva dalle Dolomiti Friulane patrimonio Unesco e nasce nel 1800 nella zona di Frassaneit, una delle borgate del comune di Tramonti di Sotto in provincia di Pordenone. Si chiama pitina ed è una rara ghiottoneria dal gusto deciso. L'esigenza a quel tempo era di un no-waste ante litteram, così per non sprecarla e conservarla la carne del camoscio (o del capriolo) veniva tagliata a coltello, impastata con sale, pepe nero, aglio e erbe e lavorata in forma di polpetta e ricoperta di farina di polenta per chiuderne i pori. Infine, era posta sul caminetto ad affumicare in modo da preservarla il più a lungo possibile. Oggi, a base anche di carne di pecora o capra, si mangia tagliata a fette sottili dopo una stagionatura di almeno 30 giorni ma si può servire anche dopo essere stata scottata nell'aceto, servita con la polenta, o cotta nel latte di vacca appena munto. La sua festa, un appuntamento da non perdere, si celebrerà nel paese d'origine e per l'occasione sarà accompagnata dalle delizie di 50 produttori di eccellenze gastronomiche italiane e internazionali.



Link alla pagina: <https://www.facebook.com/GuideEspresso/>



Rassegna Stampa

Testata: Messaggero Veneto

Data: 4 luglio 2019

Periodicità: quotidiano

TRAMONTI DI SOPRA

Attesi 50 produttori alla festa della pitina

TRAMONTI DI SOPRA. Cinquantaproduttori, gastronomia locale, ambiente, territorio e momenti dedicati ai bimbi. Torna la festa della pitina: da venerdì 19 a domenica 21 luglio, Tramonti di Sopra diventerà un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche con oltre 50 produttori che arriveranno dal resto d'Italia e da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.



La preparazione della pitina

La festa sarà un momento per approfondire i temi del turismo slow, dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite oltre alla qualità delle proposte agroalimentari. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.

La festa della pitina, rilanciata nel 2017 da Slow Food, era nata nel 1970 su idea della Pro loco che voleva salvaguardare il prodotto tipico: nel giro di pochi anni è diventata un importante volano turistico. —

G.Z.

BY-NC-ND/ALCONDIRITTI RISERVATI

Testata: Messaggero Veneto
Data: 5 luglio 2019
Periodicità: online

Messaggero Veneto

G.Z.

05 LUGLIO 2019

Attesi 50 produttori alla festa della pitina



TRAMONTI DI SOPRA. Cinquanta produttori, gastronomia locale, ambiente, territorio e momenti dedicati ai bimbi. Torna la festa della pitina: da venerdì 19 a domenica 21 luglio, Tramonti di Sopra diventerà un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche con oltre 50 produttori che arriveranno dal resto d'Italia e da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

Link all'articolo completo: https://messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2019/07/04/news/attesi-50-produttori-alla-festa-della-pitina-1.36725067?refresh_ce



Rassegna Stampa

Testata: Ozio Magazine

Data: 8 luglio 2019

Periodicità: online



C'è la festa della pitina nel cuore delle Dolomiti friulane

Da Redazione il 8 Luglio 2019



Torna la festa in onore della **pitina**, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata il **primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche, a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food in collaborazione con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

*La festa della pitina sarà anche un momento per approfondire i temi del **turismo "slow"**, dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite e autentiche oltre alla qualità delle proposte agroalimentari. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.*

La **festa della pitina**, rilanciata nel 2017 da **Slow Food**, era nata nel 1970 su idea della Pro Loco locale che voleva salvaguardare il prodotto tipico e local: oggi la festa nel giro di pochi anni è diventata un importante volano turistico per far conoscere il territorio e la Val Tramontina, solcata dal Meduna e caratterizzata da bellissimi paesaggi e sentieri e dal lago di Redona da cui affiorano i suggestivi ruderi di un antico borgo.

Link all'articolo completo: <http://www.oziomagazine.it/eventi/ce-la-festa-della-pitina-nel-cuore-delle-dolomiti-friulane.html>



Rassegna Stampa

Testata: Turismo e Gastronomia

Data: 8 luglio 2019

Periodicità: online

**TURISMO &
gastronomia**

3^a edizione

Festa della Pitina - Tramonti di Sopra 19-21 luglio

Nel cuore delle Dolomiti friulane Patrimonio Unesco

50 produttori, esperienze di gusto, esplorazioni della gastronomia locale, ambiente, territorio e momenti dedicati ai bimbi

Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata **il primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli **oltre 50 produttori** presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.



L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food in collaborazione con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del **turismo "slow"**, dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite e autentiche oltre alla qualità delle proposte agroalimentari. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.

La festa della pitina, rilanciata nel 2017 da Slow Food, era nata nel 1970 su idea della Pro Loco locale che voleva salvaguardare il prodotto tipico e locale: oggi la festa nel giro di pochi anni è diventata un importante volano turistico per far conoscere il territorio e la Val Tramontina, solcata dal Meduna e caratterizzata da bellissimi paesaggi e sentieri e dal lago di Redona da cui affiorano i suggestivi ruderi di un antico borgo.

Link all'articolo: <http://www.turismoegastronomia.it/home-page/festa-della-pitina/>



Rassegna Stampa

Testata: Gambero Rosso

Data: 10 luglio 2019

Periodicità: online



JULY, 2019



EVENT DETAILS

Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata il primo presidio Slow Food friulano agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Per tre giorni il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

LA PITINA

La pitina nasce nel 1800 nella zona di Frassaneit, una delle borgate del comune di Tramonti di Sotto (PN), dall'esigenza di non sprecare nulla e di conservare la carne di camoscio e capriolo: tagliata a coltello, la carne veniva impastata con sale, pepe nero, aglio e erbe, lavorata a forma di polpetta, ricoperta di farina di polenta per chiudere i pori e messa sul caminetto ad affumicare in modo da preservarla più a lungo possibile. Oggi la pitina si mangia cruda tagliata a fette sottili dopo almeno 30 giorni di stagionatura, ma è ottima anche cucinata: può essere scottata nell'aceto e servita con la polenta, rosolata nel burro e cipolla e aggiunta nel minestrone di patate, o ancora fatta al cao, cioè cotta nel latte di vacca appena munto.

Link alla pagina: <https://www.gamberorosso.it/eventi/festa-della-pitina/>



Rassegna Stampa

Testata: In Friuli Venezia Giulia

Data: 10 luglio 2019

Periodicità: online

InFriuliVeneziaGiulia.com

Festa della Pitina - Tramonti di Sopra

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio 2019 a Tramonti di Sopra.

In programma, una serie di incontri, laboratori, approfondimenti e visite, con gustosi chioschi e il mercato internazionale a cui parteciperanno oltre 40 produttori da Slovacchia, Slovenia, Indonesia, Croazia, Polonia, Armenia e da gran parte d'Italia.

Link all'articolo completo:

https://www.infriuliveneziagiulia.com/it/articles/Festa_della_Pitina_Tramonti_di_Sopra



Rassegna Stampa

Testata: I Magazine

Data: 10 luglio 2019

Periodicità: online

imagazine.it

Festa gastronomica

Festa della Pitina

Musica, spettacoli e show cooking



La Festa della Pitina quest'anno si svolgerà per ben due giornate, il 23 e il 24 luglio, con una serie di iniziative per scoprire la valle e per conoscere al meglio questo particolare prodotto gastronomico. Già da sabato è prevista un'escursione, accompagnati da guide del Parco delle Dolomiti Friulane, verso la borgata di Frassaneit, il luogo d'origine della pitina. L'attività è gratuita e prevede di percorrere il sentiero che da Tramonti di Sopra porta verso Frassaneit e il lago dal Ciul. Una volta raggiunta la borgata la pro loco offrirà degli assaggi di prodotti tipici locali e quindi si rientrerà in paese dove si potrà proseguire la giornata nell'area festeggiamenti. Domenica si concentreranno la maggior parte degli intrattenimenti con la marcia delle Borgades da riscuierge e, a partire dalle 9, gusto-teca, un mercatino con numerose bancarelle con presidi slow food e specialità friulane e nazionali. Per tutto il giorno si potrà assistere alle dimostrazioni di distillazioni degli oli essenziali, si potrà partecipare al laboratorio sensoriale dell'olio d'oliva e

degustare i prodotti tipici locali come la già citata pitina, ma anche il cervo, il formai dal cit e il formai salat. Per la prima volta, poi, si potrà assaggiare in assoluta anteprima il "Gelato di Pitina" accompagnato dall'aperitivo.

Tanti anche gli intrattenimenti previsti come lo show cooking di Federico Mariutti, cuoco dell'Alleanza dei Presidi Slow Food che cucinerà finger food a base di pitina con ingredienti tipici della tradizione, e l'elicottero dell'Elifriulia, che nel pomeriggio permetterà a chi lo desidera di sorvolare la val Tramontina e osservarla da un inedito punto di vista. In serata musica con i danzerini di Udine che si esibiranno lungo le vie del paese e spettacolo finale nell'area festeggiamenti.

Link all'articolo completo: <http://www.imagazine.it/eventi/festa-della-pitina>



Rassegna Stampa

Testata: The Lunch Girls

Data: 10 luglio 2019

Periodicità: online



3^a edizione

Festa della Pitina - Tramonti di Sopra 19-21 luglio

50 produttori, esperienze di gusto, esplorazioni della gastronomia locale, ambiente, territorio e momenti dedicati ai bimbi

Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata **il primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli **oltre 50 produttori** presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food Fvg in collaborazione

Con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del **turismo "slow"**, dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite e autentiche oltre alla qualità delle proposte agroalimentari. Appuntamento quindi con diversi incontri e convegni dedicati al turismo, alle opportunità del territorio e alla via dei sapori friulana.

La festa della pitina, rilanciata nel 2017 da Slow Food, era nata nel 1970 su idea della Pro Loco locale che voleva salvaguardare il prodotto tipico e local: oggi la festa nel giro di pochi anni è diventata un importante volano turistico per far conoscere il territorio e la Val Tramontina, solcata dal Meduna e caratterizzata da bellissimi paesaggi e sentieri e dal lago di Redona da cui affiorano i suggestivi ruderi di un antico borgo.

Link all'articolo completo: <http://www.thelunchgirls.it/2019/07/slowfood-fvg-festa-della-pitina-50.html>



Rassegna Stampa

Testata: Fermata Spettacolo

Data: 11 luglio 2019

Periodicità: online

FERMATA SPETTACOLO

19⁻²¹
LUG

SLOW FOOD FVG TORNA CON LA FESTA DELLA PITINA

📍 Tramonti di Sopra - Pordenone, - Pordenone - Friuli-Venezia Giulia



☰ DETTAGLI

Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina a nord di Pordenone diventata il **primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli **oltre 50 produttori** presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food in collaborazione

Con Promoturismo, Concentro, Cciaa di Pordenone, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio della Fondazione Dolomiti Unesco.

Link all'articolo completo: <https://www.fermataspettacolo.it/eventi/slow-food-fvg-torna-con-la-festa-della-pitina>

Testata: Diario di Udine

Data: 12 luglio 2019

Periodicità: online

DIARIO DI UDINE

TRAMONTI DI SOPRA

Torna la Festa della Pitina: appuntamento dal 19 al 21 luglio

In programma esperienze di gusto, esplorazioni della gastronomia locale, ambiente, territorio e momenti dedicati ai bimbi



TRAMONTI DI SOPRA - Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina, diventata il primo presidio Slow Food friulano agli inizi degli anni 2000 e prodotto Igp nel 2018, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Nel municipio di Pordenone è stata presentata l'edizione 2019 che si terrà da venerdì 19 a domenica 21 luglio a Tramonti di Sopra, dove a essere protagonista sarà un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina Igp e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, oltre agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

Link all'articolo completo: <https://udine.diariodelweb.it/udine/articolo/?nid=20190712-541556>



Rassegna Stampa

Testata: Pordenone Oggi

Data: 13 luglio 2019

Periodicità: online

PORDENONE **OGGI**.it



Festa della Pitina, 50 produttori a Tramonti di Sotto (19-21)

12 Luglio 2019 1033 Views

PORDENONE – Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina, diventata il primo presidio Slow Food friulano agli inizi degli anni 2000 e prodotto Igp nel 2018, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Stamattina nel Municipio di Pordenone è stata presentata l'edizione 2019 che si terrà da venerdì 19 a domenica 21 luglio a Tramonti di Sopra, che diventerà un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina Igp e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

Link all'articolo completo: <https://www.pordenoneoggi.it/pordenone/festa-della-pitina-50-produttori-a-tramonti-di-sotto-19-21/>

Testata: Il Friuli
Data: 12 luglio 2019
Periodicità: online

ilFRIULI.it

A Tramonti attesa per la Festa della Pitina

Dal 19 al 21 luglio, 50 produttori, esperienze di gusto, esplorazioni della gastronomia locale, ambiente, territorio e momenti dedicati ai bimbi



12 luglio 2019

Torna la festa in onore della **pitina**, originaria della **Val Tramontina**, diventata il primo presidio **Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000 e prodotto Igp nel 2018, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura. Questa mattina nel Municipio di Pordenone è stata presentata l'edizione 209 che si terrà **da venerdì 19 a domenica 21** luglio a **Tramonti di Sopra** che diventerà un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina Igp e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia e Austria.

Link all'articolo completo: <http://www.ilfriuli.it/articolo/gusto/a-tramonti-attesa-per-la-festa-della-pitina/10/202936>



Rassegna Stampa

Testata: Udine news TV
Data: 13 luglio 2019
Periodicità: TG quotidiano



Udine news TV
Pubblicato il 13 lug 2019



Cerca



TG NEWS 24 | 13 Luglio 2019 | ore 13

Link al servizio tv: <https://www.youtube.com/watch?v=LN1ekIGuRmY>



Rassegna Stampa

Testata: Gazzettino
Data: 13 luglio 2019
Periodicità: quotidiano

Festa di Tramonti

Pitina traino dei presidi Slow

TIPICITÀ

TRAMONTIDI SOPRA Torna, da venerdì 19 a domenica 21 luglio, a Tramonti di Sopra, la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina, diventata il primo presidio Slow Food friulano, agli inizi degli anni 2000 e prodotto Igp nel 2018. Un perfetto incontro di gusti antichi e decisi, tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Per tre giorni il paese diventerà una grande vetrina delle eccellenze enogastronomiche regionali, a partire dalla pitina Igp agli altri presidi Slowfood regionali, ai quali si aggiungono oltre 50 produttori provenienti dal resto dell'Italia, ma anche da Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria. L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food, in collaborazione con Promoturismo, Concentro, Camera di commercio, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra, con il patrocinio del Comune di Pordenone e della Fondazione Dolomiti Unesco. «Un programma davvero ricco - sottolinea Roberto Peduto, presidente della Condotta Slow Food pordenonese -, con escursioni guidate, degustazioni, il Mercato della terra, la cucina della festa, incontri dedicati al turismo, in un'edizione che sarà anche "plastic free"». «Per noi la pitina incarna le tradizioni - commenta il vicesindaco di Tramonti, Patrizia Del Zotto - ed è un volano per la promozione del territorio». «È anche - aggiunge Diana Candus-



TAGLIERE La Pitina affettata, ma si può anche consumare cotta

so, di Promoturismo Fvg - un veicolo per far conoscere la Val Tramontina: outdoor, camminata, natura, turismo sociale». La Festa della pitina, rilanciata nel 2017 da Slow Food, era nata nel 1970 su idea della Pro loco, per salvaguardare il prodotto tipico locale. Oggi è diventata un importante biglietto da visita per il territorio e la Val Tramontina. Il mercato dei produttori sarà allestito nelle vie centrali di Tramonti di Sopra. Dalla cucina della festa, usciranno i sapori della tradizione friulana: dai blecs al frico al pitina-burger e al gelato alla pitina. La Festa è stata presentata nella sala consiliare di Pordenone, perché, ha spiegato l'assessore al Turismo, Guglielmina Cucci, «questo appuntamento rientra in un programma

che, il Comune di Pordenone, sta portando avanti: un patto con il territorio sui temi del turismo, che la vede come fulcro propulsore del turismo». Fra gli appuntamenti collaterali anche due convegni per approfondire i temi del turismo "slow" e del turismo sociale. Il primo, venerdì 19, alle 18, sarà dedicato a "Il nostro territorio e le sue eccellenze: opportunità attuali e future". Sabato 20 luglio, alle 11, il tema sarà, invece, "Il turismo sociale in Regione Fvg: situazioni, esperienze e opportunità", per fare il punto sulle potenzialità e le azioni del Turismo sociale, in particolare riferimento con i territori montani e pedemontani.

Lara Zani

la riproduzione riservata



Rassegna Stampa

Testata: Messaggero Veneto

Data: 13 luglio 2019

Periodicità: quotidiano

Da oltre 200 anni è una delle eccellenze gastronomiche del territorio
Presidi slow food, degustazioni, laboratori e mercato dei produttori

Presentata la festa della pitina Che delizie in Val Tramontina

L'EVENTO

LAURA VENERUS

Tre giorni immersi nella suggestiva cornice della Val Tramontina per assaporare una delle eccellenze gastronomiche che si tramandano da più di 200 anni: la pitina.

Era il 1800 quando nella zona di Frassaneit, dall'esigenza di non sprecare nulla della carne di camoscio e capriolo, nacque la ricetta e il metodo di conservazione tipico della pitina.

Questa antica ricetta è tutelata dal presidio Slow food e sarà protagonista incontrastata del fine settimana dal 19 al 21 luglio: Tramonti di Sopra diverrà un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche che, assieme alla pitina, porterà in quota altri presidi Slow food regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori che arrivano anche da Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenone di Slow Food in collaborazione con Promoturismo, Concentro, Camera di commercio, Proloco e Comune



La presentazione della festa della pitina in Comune a Pordenone

di Tramonti di Sopra e con il patrocinio del Comune di Pordenone e della Fondazione Dolomiti UNESCO.

Ieri la presentazione nella sala consiliare di Pordenone. «Il nostro invito è di gustare la pitina laddove si produce, per scoprire queste valori meravigliose – ha affermato l'assessore Guglielmina Cucci – ma anche Pordenone si candida a organizzare un evento ad hoc per proporla nei vari ristoranti. Ciò dà slancio e respiro economico ai tanti produttori che mantengono viva questa tradizione».

Non solo cibo (tutto a base di pitina, compreso il gelato) ma anche approfondimenti con convegni, degustazioni, laboratori, incontri con gli autori che presenteranno i propri volumi legati al territorio. Non mancherà il Mercato della Terra dei produttori, allestito nelle vie centrali, con alcuni prodotti tutelati da Slow food quali le antiche mele dell'alto Friuli, il fagiolo di San Quirino, il radic di Mont e l'aglio di Resia. Domenica 21, infine, la speciale cena "Disco soup" contro lo spreco alimentare. —

Proloco di Pordenone

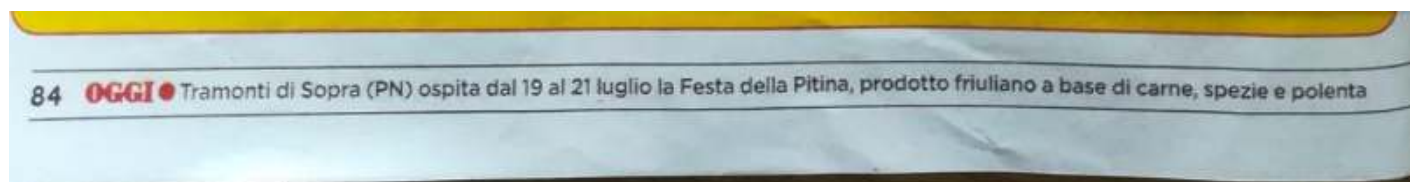
Testata: Oggi

Data: 15 luglio 2019

Periodicità: settimanale cartaceo



Dettaglio:





Rassegna Stampa

Testata: Il Gazzettino
Data: 15 luglio 2019
Periodicità: quotidiano

Sauris, i gusti della Carnia Tramonti, festa della Pitina

FRICO & POLPETTE

Doppio appuntamento friulano per golosi nel prossimo weekend. Sabato e domenica (20 e 21 luglio), negli angoli più belli di Sauris (Ud) andrà in scena un festival dei prodotti locali, dalla birra al prosciutto, dallo speck ai formaggi, e poi gnocchi e grigliate di carne con polenta, frico di patate, vini dei Colli Orientali, Ramandolo, strudel, crostate, gelato, macedonie di piccoli frutti. Si partirà al mattino alle 11 fino a mezzanotte, magari con gli occhi al cielo per osservare i fuochi d'artificio, dalle 22 in poi, sabato sera. Ci sarà anche un interessante e variegato mercatino di prodotti agroalimentari e artigianato (dalle 10 alle 19), visite guidate al prosciuttificio Wolf e al birrifi-

cio Zahre. (Info: 0433/86076).

Si parte invece venerdì 19 (e fino al 21) per la Festa della Pitina a Tramonti di Sopra (Pn) organizzata dalla Condotta Slow Food Pordenonese. Siamo nelle Prealpi Carniche, in Val Tramontina. La Pitina – primo presidio Slow Food friulano nell'ormai lontano anno 2000 - è una polpetta di carne affumicata, oggi realizzata soprattutto con carne ovina, ma in passato con gli avanzi di camosci e caprioli - e riconosciuta come prodotto Igp. Si può consumare cruda, tagliata a fettine, ma anche cotta in vari modi, rosolata con burro e cipolla, o nel minestrone di patate, o cotta nel latte di vacca appena munto. Saranno 50 i produttori presenti, anche da Armenia, Polonia, Croazia, Indonesia, Slovenia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Testata: Nordest24
Data: 16 luglio 2019
Periodicità: online



Festa della Pitina a Tramonti di Sopra il 19-21 luglio

Redazione — 16 Luglio 2019 in Eventi, Friuli, Notizie



Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina, diventata **il primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000 e **prodotto Igp nel 2018**, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Link all'articolo completo: <https://www.nordest24.it/festa-della-pitina-a-tramonti-di-sopra-il-19-21-luglio/>



Rassegna Stampa

Testata: CafèTV 24

Data: 16 luglio 2019

Periodicità: online / pagina Facebook



CafèTV24

25 min · 🌐



WOW

📌 Un' occasione ideale per passare un weekend nel cuore delle #Dolomiti friulane, patrimonio #UNESCO. Ci saranno inoltre diverse attività per famiglie con #bambini 🥰



NORDEST24.IT

Festa della Pitina a Tramonti di Sopra il 19-21 luglio

Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina,...

Link pagina Facebook: <https://www.facebook.com/CafeTV24/>



Rassegna Stampa

Testata: Udine Today

Data: 16 luglio 2019

Periodicità: online

UDINETODAY

Eventi / Cibo e Vino

La Festa della Pitina a Tramonti di Sopra nel cuore della Dolomiti Friulane



DOVE

Tramonti di Sopra (Pordenone)

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 19/07/2019 al 21/07/2019

🕒 diversi orari

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI

Evento per bambini



Cristina Boschetto

16 LUGLIO 2019 14:03

La **Pitina**, originaria della Val Tramontina e diventata il primo presidio Slow Food friulano agli inizi degli anni 2000 e prodotto Igp nel 2018, sarà celebrata con una festa che durerà tutto il weekend a **Tramonti di Sopra (Pordenone)**.

Link all'articolo completo: <http://www.udinetoday.it/eventi/festa-pitina-tramonti-sopra-pordenone-19-20-21-luglio-2019.html>

Testata: Udine 20
Data: 16 luglio 2019
Periodicità: online

UDINE20.it

La Pitina nel cuore delle Dolomiti. A Tramonti di Sopra 19-21 luglio



Torna la festa in onore della pitina, originaria della Val Tramontina, diventata il **primo presidio Slow Food friulano** agli inizi degli anni 2000 e **prodotto Igp nel 2018**, un perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Stamattina nel Municipio di Pordenone è stata presentata l'edizione 209 che si terrà da venerdì 19 a domenica 21 luglio a **Tramonti di Sopra (PN)** che diventerà un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina Igp e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli **oltre 50 produttori** presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

Link all'articolo completo: <http://www.udine20.it/la-pitina-nel-cuore-delle-dolomiti-a-tramonti-di-sopra-19-21-luglio/>



Rassegna Stampa

Testata: Pordenone with Love

Data: 17 luglio 2019

Periodicità: online



Pordenone with Love ✓
@pordenonewithlove

- Home
- Informazioni
- Post
- Video
- Eventi
- Foto
- Note
- Recensioni
- Community

👍 Mi piace 📡 Segui ➦ Condividi ...

 **Pordenone with Love** — 😊 alla grande a Tramonti di Sopra. ...

17 luglio alle ore 14:39 · 🌐

Tre giorni pieni di festa, tradizione, gusto, incontri: la #pitina sarà protagonista di esperienze gustose che neanche potete immaginare! 🍷
<http://bit.ly/2XKg8MR>
#staytuned



DOM. 21 LUG
Festa della Pitina
Tramonti di Sopra

👤 👤 👤 Interessava a Nicola, Daniela e 4 amici

★ Mi interessa

Testata: Messaggero Veneto
Data: 18 luglio 2019
Periodicità: quotidiano cartaceo

Messaggero Veneto

IL WEEKEND

Messaggero

DOMENICA 18 LUGLIO 2019

INTERVISTA
ANNA MARINO
ECONOMISTA/INCHIESTA

ITINERARIO
Tra fede e storia
sui colli Unesco



PICCOLI MUSEI
Suoni dal mondo
nell'ex canonica



CARTELLONE
Appuntamenti
da non perdere



LA TRADIZIONE



Un tagliere con la tradizionale Pitina, una sorta di grossa polpetta di carne di camoscio ricoperta di farina di polenta

La Pitina regina della festa friulana

A Tramonti di Sopra il grande mercato delle eccellenze gastronomiche con incontri e degustazioni

TRAMONTI DI SOPRA. Nei primi anni del terzo millennio è diventata il primo Presidio Slow Food friulano. E nel 2018 è stata riconosciuta dalla UE come prodotto Igp, il primo del Friuli occidentale. Ma nell'Ottocento era solo un'ingenuo e gustoso modo di conservare la carne del camoscio (o del capriolo) lavorandola con sale, pepe nero, aglio ed erbe, dandogli poi la forma di una grossa polpetta che veniva ricoperta di

farina di polenta e posta ad affumicare sul caminetto. Lo si faceva a Frassaneit, una delle borgate di Tramonti di Sopra, nel cuore delle Dolomiti Friulane, oggi riconosciuto come il luogo di nascita della Pitina, anche se da parecchi decenni è ormai un paese fantasma. Ed è per questo che a Tramonti di Sopra, già negli anni Settanta, la Pro loco ideò l'annuale "Festa della Pitina" per salvaguardare il prodotto; ed è per questo che

pochi anni fa la Condotta del Pordenonese di Slow Food ha rilanciato la festa, divenuta un appuntamento molto atteso, articolato e partecipato. Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, Tramonti di Sopra diventerà anche quest'anno un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche, partendo dalla Pitina e dagli altri presidi slow food regionali e nazionali, accogliendo oltre 50 produttori che arriveranno da tutta Italia ma an-

che da Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria. Ma ai prodotti del mondo e alla gastronomia locale, l'offerta delle tre giornate affianca anche importanti momenti dedicati all'ambiente, al territorio e ai bambini. E approfondirà anche i temi del turismo slow con una tavola rotonda sul Turismo Sociale in FVG (ore 11 di sabato) e un convegno sulle opportunità per il territorio grazie alle sue eccel-

lenze (venerdì alle 18); darà anche spazio ai temi ambientali e alla presentazione di libri con gli autori. E, domenica alla 16, dimostrazione di preparazione della Pitina e degustazione guidata, prima della cena finale contro lo spreco alimentare (ore 18) con Disco Soup, dal progetto internazionale Food For Change di Slow Food. (slowfoodfvg.it). —

M.G.

Testata: Messaggero Veneto

Data: 18 luglio 2019

Periodicità: online

Messaggero_{Veneto}

A Tramonti va in scena la Pitina, la regina della festa friulana



A Tramonti di Sopra il grande mercato delle eccellenze gastronomiche con incontri e degustazioni

TRAMONTI DI SOPRA. Nei primi anni del terzo millennio è diventata il primo Presidio Slow Food friulano. E nel 2018 è stata riconosciuta dalla UE come prodotto Igp, il primo del Friuli occidentale. Ma nell'Ottocento era solo un ingegnoso - e gustoso - modo di conservare la carne del camoscio (o del capriolo) lavorandola con sale, pepe nero, aglio ed erbe, dandogli poi la forma di una grossa polpetta che veniva ricoperta di farina di polenta e posta ad affumicare sul caminetto.

Lo si faceva a Frassaneit, una delle borgate di Tramonti di Sopra, nel cuore delle Dolomiti Friulane, oggi riconosciuto come il luogo di nascita della Pitina, anche se da parecchi decenni è oramai un paese fantasma. Ed è per questo che a Tramonti di Sopra, già negli anni Settanta, la Pro loco ideò l'annuale "Festa della Pitina" per salvaguardare il prodotto; ed è per questo che pochi anni fa la Condotta del Pordenonese di Slow Food ha rilanciato la festa, divenuta un appuntamento molto atteso, articolato e partecipato.

Link all'articolo: <https://messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2019/07/17/news/a-tramonti-va-in-scena-la-pitina-la-regina-della-festa-friulana-1.37095130>

Testata: La Tribuna di Treviso
Data: 18 luglio 2019
Periodicità: quotidiano cartaceo

la tribuna^{di Treviso}

IL WEEKEND

la tribuna
18 LUGLIO 2019
ATTUALITÀ
ANNA SANI
DI PIETRO DIETI
www.tribunaditrieste.it

CARROZZERIA
PIAZZA DENIS



ITINERARIO
Tra fede e storia
sui colli Unesco
GRASSO - PAGINE 111-113



PICCOLI MUSEI
Suoni dal mondo
nell'ex canonica
CALZAVARA - PAGINA 111



CARTELLONE
Appuntamenti
da non perdere
PAGINA 111



LA TRADIZIONE



Un tagliere con la tradizionale Pitina, una sorta di grossa polpetta di carne e il canoscio ricoperto di farina di polenta

La Pitina regina della festa friulana

A Tramonti di Sopra il grande mercato delle eccellenze gastronomiche con incontri e degustazioni

TRAMONTI DI SOPRA. Nei primi anni del terzo millennio è diventata il primo Presidio Slow Food friulano. E nel 2018 è stata riconosciuta dalla UE come prodotto Igp, il primo dei Friuli occidentali. Ma nell'Ottocento era solo un ingegnoso e squisito modo di conservare la carne del canoscio (o del capriolo) lavandola con sale, pepe nero, aglio ed erbe, dandogli poi la forma di una grossa polpetta che veniva ricoperta di

farina di polenta e posta ad affumicare sul caminetto. Lo si faceva a Frasnereit, una delle boogate di Tramonti di Sopra, nel cuore delle Dolomiti Friulane, oggi riconosciuto come il luogo di nascita della Pitina, anche se da parecchi decenni è ormai un paese fantasma. Ed è per questo che a Tramonti di Sopra, già negli anni Settanta, la Pro loco ideò l'annuale "Festa della Pitina" per salvaguardare il prodotto; ed è per questo che

pochi anni fa la Consorta del Pordenonese di Slow Food ha rilanciato la festa, divenuta un appuntamento molto atteso, articolato e partecipato. Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, Tramonti di Sopra diventerà anche quest'anno un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche, partendo dalla Pitina e dagli altri presidi slow food regionali e nazionali, accogliendo oltre 50 produttori che arriveranno da tutta Italia ma an-

che da Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria. Ma ai prodotti del mondo e alla gastronomia locale, l'offerta delle tre giornate affianca anche importanti momenti dedicati all'ambiente, al territorio e ai bambini. E approfondirà anche i temi del turismo slow con una tavola rotonda sul Turismo Sociale in FVG (ore 11 di sabato) e un convegno sulle opportunità per il territorio grazie alle sue eccel-

lenze (venerdì alle 18); darà anche spazio ai temi ambientali e alla presentazione di libri con gli autori. E, domenica alla 16, dimostrazione di preparazione della Pitina e degustazione guidata, prima della cena finale contro lo spreco alimentare (ore 18) con Disco Soup, dal progetto internazionale Food For Change di Slow Food. (slow-food.org.it). —

M.G.



Rassegna Stampa

Testata: Il Mattino di Padova
Data: 18 luglio 2019
Periodicità: quotidiano cartaceo

di Padova
il mattino





Rassegna Stampa

Testata: La Nuova di Venezia e Mestre

Data: 18 luglio 2019

Periodicità: quotidiano cartaceo

la Nuova^{di Venezia e Mestre}

ITINERARIO
Tra fede e storia
sui colli Unesco

GRASSO - PAGINE III-III



PICCOLI MUSEI
Suoni dal mondo
nell'ex canonica

CALZAVARA - PAGINA VI



CARTELLONE
Appuntamenti
da non perdere

PAGINA VII



LA TRADIZIONE



Un tagliere con la tradizionale Pitina, una sorta di grossa polpetta di carne di camoscio ricoperta di farina di polenta

La Pitina regina della festa friulana

A Tramonti di Sopra il grande mercato delle eccellenze gastronomiche con incontri e degustazioni

TRAMONTI DI SOPRA. Nei primi anni del terzo millennio è diventata il primo Presidio Slow Food friulano. E nel 2018 è stata riconosciuta dalla UE come prodotto Igp, il primo del Friuli occidentale. Ma nell'Ottocento era solo un ingegnoso e gustoso modo di conservare la carne del camoscio (o del capriolo) lavorandola con sale, pepe nero, aglio ed erbe, dandogli poi la forma di una grossa polpetta che veniva ricoperta di

farina di polenta e posta ad affumicare sul caminetto. Lo si faceva a Frassanciat, una delle borgate di Tramonti di Sopra, nel cuore delle Dolomiti Friulane, oggi riconosciuto come il luogo di nascita della Pitina, anche se da parecchi decenni è ormai un paese fantasma. Ed è per questo che a Tramonti di Sopra, già negli anni Settanta, la Pro loco ideò l'annuale "Festa della Pitina" per salvaguardare il prodotto; ed è per questo che

pochi anni fa la Condiotta del Pordenonese di Slow Food ha rilanciato la festa, diventata un appuntamento molto atteso, articolato e partecipato. Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, Tramonti di Sopra diventerà anche quest'anno un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche, partendo dalla Pitina e dagli altri presidi slow food regionali e nazionali, accogliendo oltre 50 produttori che arriveranno da tutta Italia ma an-

che da Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria. Ma ai prodotti del mondo e alla gastronomia locale, l'offerta delle tre giornate affianca anche importanti momenti dedicati all'ambiente, al territorio e ai bambini. E approfondirà anche i temi del turismo slow con una tavola rotonda sul Turismo Sociale in FVG (ore 11 di sabato) e un convegno sulle opportunità per il territorio grazie alle sue eccel-

lenze (venerdì alle 18); darà anche spazio ai temi ambientali e alla presentazione di libri con gli autori. E, domenica alla 16, dimostrazione di preparazione della Pitina e degustazione guidata, prima della cena finale contro lo spreco alimentare (ore 18) con Disco Soup, dal progetto internazionale Food For Change di Slow Food. (slow-foodfvg.it). —

M.G.

Testata: Corriere delle Alpi

Data: 18 luglio 2019

Periodicità: quotidiano cartaceo

Corriere delle Alpi



Testata: Il Piccolo

Data: 18 luglio 2019

Periodicità: quotidiano cartaceo

IL PICCOLO

IL WEEKEND

IL PICCOLO
GIORNALE DI LUGLIO 2019
AQUILANO
MONTAPOSTOLATO
MANTOVANO
MANTOVANO

ITINERARIO
Ad Aris la sagra delle anguille
FRANCO - PAGINA VII

PICCOLI MUSEI
Suoni dal mondo nell'ex canonica
CALZAVARA - PAGINA VI

CARTELLONE
Appuntamento da non perdere
PAGINA VII

LA TRADIZIONE

Un tagliere con la tradizionale Pitina, una sorta di grossa polpetta di carne di camoscio ricoperta di farina di polenta

La Pitina regina della festa friulana

A Tramonti di Sopra il grande mercato delle eccellenze gastronomiche con incontri e degustazioni

TRAMONTI DI SOPRA. Nei primi anni del terzo millennio è diventata il primo Presidio Slow Food friulano. E nel 2018 è stata riconosciuta dalla UE come prodotto Igp, il primo del Friuli occidentale. Ma nell'Ottocento era solo un ingegnoso e gustoso modo di conservare la carne del camoscio (o del capriolo) lavorandola con sale, pepe nero, aglio ed erbe, dandogli poi la forma di una grossa polpetta che veniva ricoperta di farina di polenta e posta ad affumicare sul caminetto. Lo si faceva a Prassaneit, una delle borgate di Tramonti di Sopra, nel cuore delle Dolomiti Friulane, oggi riconosciuto come il luogo di nascita della Pitina, anche se da parecchi decenni è ormai un paese fantasma. Ed è per questo che a Tramonti di Sopra, già negli anni Settanta, la Pro loco ideò l'annuale "Festa della Pitina" per salvaguardare il prodotto; ed è per questo che pochi anni fa la Condotta del Pordenonese di Slow Food ha rilanciato la festa, divenuta un appuntamento molto atteso, articolato e partecipato. Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, Tramonti di Sopra diventerà anche quest'anno un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche, partendo dalla Pitina e dagli altri presidi slow food regionali e nazionali, accogliendo oltre 50 produttori che arriveranno da tutta Italia ma anche da Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria. Ma ai prodotti del mondo e alla gastronomia locale, l'offerta delle tre giornate affianca anche importanti momenti dedicati all'ambiente, al territorio e ai bambini. E approfondirà anche i temi del turismo slow con una tavola rotonda sul Turismo Sociale in PVG (ore 11 di sabato) e un convegno sulle opportunità per il territorio grazie alle sue eccellenze (venerdì alle 18); darà anche spazio ai temi ambientali e alla presentazione di libri con gli autori. E, domenica alla 16, dimostrazione di preparazione della Pitina e degustazione guidata, prima della cena finale contro lo spreco alimentare (ore 18) con Disco Soup, dal progetto internazionale Food For Change di Slow Food. (slowfoodreg.it). —

M.G.



Rassegna Stampa

Testata: Udine 20
Data: 19 luglio 2019
Periodicità: online



Pordenone: a Tramonti la festa della pitina – 19/21 luglio 2019

0 Comments - [Leave comment](#)

Posted in: [EVENTI](#)



Da venerdì 19 a domenica 21 luglio, il comune di Tramonti di Sopra (PN) diventa un grande mercato delle eccellenze enogastronomiche a partire dalla pitina e dagli altri presidi Slowfood regionali e nazionali, fino ad arrivare agli oltre 50 produttori presenti che arrivano dal resto dell'Italia e anche da molto più lontano come Armenia, Indonesia, Slovenia, Slovacchia, Polonia, Croazia, Austria.

L'evento è organizzato dalla Condotta del Pordenonese di Slow Food in collaborazione con Promoturismo, Pordenone With Love, CCIAA di Pordenone-Udine, Proloco e Comune di Tramonti di Sopra e con il Patrocinio del Comune di Pordenone e della Fondazione Dolomiti Unesco.

La festa sarà anche un momento per approfondire i temi del turismo "slow", dedicato a chi sceglie destinazioni di nicchia, fuori dai grandi itinerari turistici per una vacanza che sappia unire la bellezza della località, esperienze inedite e autentiche oltre alla qualità delle proposte agroalimentari.

Link all'articolo completo: <http://www.udine20.it/pordenone-a-tramonti-la-festa-della-pitina-19-21-luglio-2019/>



Rassegna Stampa

Testata: Trieste Prima

Data: 19 luglio 2019

Periodicità: online

TRIESTEPRIMA

Notizie dalla giunta

Turismo: Bini, raccontare eccellenze Fvg per promuovere il territorio

L'assessore saluta l'inaugurazione della Festa della Pitina

Trieste, 19 lug - "L'enogastronomia in Friuli Venezia Giulia rappresenta a tutti gli effetti una forma di turismo culturale, capace di mettere in vetrina non soltanto i prodotti ma anche i processi, e con questi il territorio su cui si sviluppano, regalando così agli ospiti esperienze indimenticabili e di ampio respiro."

Lo ha dichiarato l'assessore regionale al Turismo, Sergio Emidio Bini, a margine dell'inaugurazione della 23ª edizione della Festa della Pitina, tenutasi stamane a Tramonti di Sopra.

Nel sottolineare l'importanza di promuovere la regione attraverso un'offerta integrata, Bini ha rimarcato quanto "cultura, sport, natura ed enogastronomia non siano ambiti distinti, ma tasselli fondamentali del medesimo mosaico, che, se uniti con sapienza, possono garantire un notevole ritorno di immagine al Friuli Venezia Giulia tutto".

Entrando nello specifico della kermesse che animerà il fine settimana nella Val Tramontina, l'assessore ha posto l'accento sul valore della pitina "unico prodotto del Friuli Venezia Giulia, assieme al prosciutto di Sauris, ad aver ottenuto il marchio Igp" e sull'abbinamento dell'evento al cicloturismo, "soluzione che darà l'opportunità di scoprire luoghi incantevoli in sella a biciclette elettriche".

"Lavorare sulla capacità di raccontare il territorio regionale e le sue numerose eccellenze è dunque - secondo Bini - la strategia vincente per affermare sempre più la centralità del Friuli Venezia Giulia anche sul fronte turistico. Su questa narrazione, che è anzitutto veicolo di conoscenza di tradizioni e storia, sono convinto si possa costruire buona parte dei nostri futuri successi." ARC/DFD

Link all'articolo completo: <http://www.triesteprema.it/partner/regione-fvg-informa/turismo-bini-raccontare-eccellenze-fvg-per-promuovere-il-territorio-20190719194500007.feed>



Rassegna Stampa

Testata: TgR FVG

Data: 19 luglio 2019

Periodicità: radio e online



Friuli Venezia Giulia



Da min 34.55

Link alla trasmissione: <https://www.rainews.it/tgr/fvg/notiziari/audio/2019/07/ContentItem-a7758da3-7675-4c61-b36f-c9248a1bc810.html>

Testata: Gazzettino ed. Pordenone e Udine

Data: 21 luglio 2019

Periodicità: quotidiano cartaceo

La Festa della Pitina non fa dimenticare lo sgombero degli hippy

TRAMONTI DI SOPRA

Nemmeno un evento di grande socializzazione e promozione della valle, come la Festa della Pitina, ha fatto dimenticare le polemiche per quanto accaduto nei giorni scorsi con l'ordinanza di sgombero dei partecipanti al raduno della famiglia Arcobaleno. Ieri in Val Tramontina è stato affisso uno striscione che ha fatto sorridere gli automobilisti diretti in quota per partecipare alla kermesse gastronomica organizzata per valorizzare la pitina, primo Igp della provincia di Pordenone. Chiaro il messaggio di solidarietà che alcuni anonimi hanno fatto pervenire agli hippy: «Sgomberate i politici, lasciateci i Rainbow».

A parte la sottile ironia, fino a stasera è in programma la grande festa della pitina. «L'enogastronomia in Friuli Venezia Giulia rappresenta a tutti gli effetti una forma di turismo culturale, capace di mettere in vetrina non soltanto i prodotti ma anche i processi, e con questi il territorio su cui si sviluppano, regalando così agli ospiti esperienze indimenticabili e di ampio respiro». Sono le parole che l'assessore regionale al Turismo, Sergio Emidio Bini, ha utilizzato a margine dell'inaugurazione della 23ª edizione, che si tiene a Tramonti di Sopra. Nel sottolineare l'importanza di promuovere la regione attraverso un'offerta integrata, Bini ha rimarcato quanto «cultura, sport, natu-



ra ed enogastronomia non siano ambiti distinti, ma tasselli fondamentali del medesimo mosaico, che, se uniti con sapienza, possono garantire un notevole ritorno di immagine al Friuli Venezia Giulia tutto». Entrando nello specifico della kermesse che animerà il fine settimana nella Val Tramontina, l'assessore ha posto l'accento sul valore della pitina: «unico prodotto del Friuli Venezia Giulia, assieme al prosciutto di Sauris, ad aver ottenuto il marchio Igp» e sull'abbinamento dell'evento al cicloturismo, «soluzione che darà l'opportunità di scoprire luoghi incantevoli in sella a biciclette elettriche». «Lavorare sulla capacità di raccontare il territorio regionale e le sue numerose eccellenze è

dunque - secondo Bini - la strategia vincente per affermare sempre più la centralità del Friuli Venezia Giulia anche sul fronte turistico. Su questa narrazione, che è anzitutto veicolo di conoscenza di tradizioni e storia, sono convinto si possa costruire buona parte dei nostri futuri successi». Insomma, la pitina come promozione della montagna pordenonese, senza mettere freno alle polemiche per lo sgombero, che si dovrebbe ultimare nei prossimi giorni con la pulizia del campo da parte degli ultimi hippy che hanno deciso di abbandonare l'area lasciandola in condizioni se possibili addirittura migliori di come l'hanno trovata.

E.P.

© RIPRODOTTI CON PERMESSA



Rassegna Stampa

Testata: Telefriuli
Data: 21 luglio 2019
Periodicità: online

mediafriuli
telefriuli

In migliaia alla golosissima Festa della Pitina/FOTO E VIDEO

Tantissime le specialità sulle bancarelle allestite a Tramonti di Sopra. Anche il pane simbolico che arriva dalla Polonia. Ci siamo andati per voi



In migliaia hanno raggiunto questa domenica la splendida Val Tramontina per la Festa della Pitina. Nel piccolo e pittoresco borgo di Tramonti di Sopra sono stati allestiti tantissimi stand con ogni tipo di leccornia e delizia.

Non solamente prodotti italiani ma anche da Polonia, Ucraina, Slovacchia, Armenia e poi dal Veneto, Emilia Romagna, Marche, Toscana, Piemonte, Lombardia e Lazio. Prodotti unici e di tradizione lontane.

Oggi ci siamo andati per voi e abbiamo scoperto il formaggio di capra armeno: è condito con erbe e carta verde. Questo formaggio viene increspato in vasi di terracotta per più di 3 mesi; non contenendo additivi chimici, questo formaggio viene tenuto in acqua salata per 40 giorni, quindi sbriciolato e mescolato con le erbe. Per la sua conservazione il vaso di terracotta viene ermeticamente chiuso con un tappo di cera d'api.

Sempre della Armenia un salume fatto con carne di capra e di mucca, mescolata l'una all'altra; si chiama Sujukh e il suo segreto è il brandy che viene usato al posto dell'acqua e che rende la carne molto morbida. L'aroma, molto particolare, è dovuto a una miscela di condimento a base di erbe tra cui pepe nero cumino e santoreggia dei campi.

Link all'articolo completo: <http://www.telefriuli.it/cronaca/in-migliaia-alla-golosissima-festa-pitina-2019/2/196670/art/>

Testata: Messaggero Veneto PN

Data: 22 luglio 2019

Periodicità: quotidiano cartaceo

LUNEDÌ 22 LUGLIO 2019
MESSAGGERO DEL LUNEDÌ

IL CONVEGNO

Turismo accessibile e agricoltura sociale per l'area montana

Ecco la ricetta di Confcooperative per lo sviluppo della zona
La Val Tramontina potrebbe avere il ruolo di apripista

Agricoltura e turismo sociale: un binomio perfetto che può diventare strumento di crescita, di sviluppo economico, di welfare e valorizzazione turistica per le zone più fragili come quelle montane del Friuli Venezia Giulia. Un'agricoltura che dà servizi alla popolazione oltre a produrre beni e un turismo accessibile a tutti, anche a chi non ha grandi capacità economiche o alle persone con disabilità, magari gestito direttamente in loco attraverso il lavoro delle cooperative di comunità. Un futuro non troppo lontano di cui potrebbe essere pioniere la Val Tramontina. Questi argomenti sono stati il fulcro della tavola rotonda organizzata a Tramonti di Sopra in occasione della Festa della pitina.

Come ha sottolineato il presidente di Confcooperative



Parte degli intervenuti al convegno di Tramonti di Sopra

Pordenone Luigi Piccoli, il turismo sociale può diventare l'attività preminente delle cooperative di comunità. Le prime esperienze in altre regioni, infatti, hanno rilevato l'ultimo bar o il distributore di benzina del paese, gestiscono la consegna delle medicine o il trasporto quotidiano degli studenti. In tale ottica il turismo è settore fondamentale per queste cooperative che potrebbero gestire offerta, ristorazione e strutture ricettive coinvolgendo in primis i giovani del luogo.

Anche l'agricoltura sociale va proprio in tal senso come ha spiegato Alberto Grizzo perché, nelle zone montane, può fornire un supporto alla popolazione come la fornitura di cibo agli anziani, la gestione degli spazi pubblici, fino ai servizi per la salute e il benessere come l'utilizzo degli animali per l'assistenza o per le terapie verdi.

Non può mancare l'aspetto culturale: Serena Mizzan, direttore dell'Immaginario scientifico ha spiegato come «la funzione delle imprese culturali è strategica per lo sviluppo del turismo sociale, quel turismo non elitario ed aperto a tutti». Promoturismo sta portando avanti da qualche anno il programma «Una regione per tutti». E intervenuto, infine, Andrea Carboni referente del progetto «Anche a noi Piace Viaggiare», realizzato dalla coop l'arfalla nella testa in collaborazione con il Piccolo Principe Casarsa. —

BY MEMO ALLEN (DITTA BORGHI)