



agriturismo nelle Valli Pordenonesi-Dolomiti Friulane
2011 rev 2/ 20 05 2011/6 notti

Agri Campus in fattoria didattica 2011 Punto Verde estivo per ragazzi dai 6 ai 11 anni

*Vivere un'emozionante vacanza agreste per scoprire per riscoprire
il cielo, la terra e i segreti della campagna friulana*

Un soggiorno in fattoria, pure breve come questa giornata, sarà l'occasione per una vacanza allegra, spensierata, ma istruttiva poiché la forza dell'agriturismo consiste nella capacità di far riscoprire sapori, valori e tradizioni di cui ci stavamo dimenticando e che sovente non riusciamo a comunicare alle nuove generazioni.

Cavalli e asini, orto botanico, arcieria, bicicletta, piscina, laboratorio di cucina, polenta e formaggio... sono solo alcune delle **attività** svolte nei campus

Agricampus, note di servizio

I soggiorni si realizzano con gruppi da 10-12 ragazzi dell'età compresa tra i 6 e 14 anni.

La sistemazione è prevista in camere con 3/4 posti letto o appartamenti da 6 posti, dotati di servizi interni, tv e clima. Disponibilità di 4 camere per portatori di handicap

Servizio di camera: Pulizia giornaliera - Cambio biancheria da letto, se necessario - Cambio biancheria da bagno ogni 2 giorni - prodotti da bagno

Servizio ristorante: Gran colazione al buffet: Succo di mela bio, the, caffè, latte, frutta, brioches e dolci fatti in casa, pane, yogurt, miele, confetture della fattoria, uova, prosciutto di san Daniele e Montasio

Pranzo (tovagliolo di carta) ingresso, primo piatto a scelta, secondo piatto a scelta con contorno, dessert, acqua e succo di mela -

Pausa con succo di mela alle 10.30 e alle 16,00 con dolci fatti in casa oppure frutta o gelato

Cena come il pranzo.

Possibilità di diete personalizzate.

Parte dei prodotti sono coltivati in azienda con metodo biologico certificato dalla IMC

Periodo 2011: dal 20 giugno al 24 luglio e dal 29 agosto al 11 settembre

Abbigliamento dell'ospite

- oltre ai normali capi d'abbigliamento sono consigliabili i seguenti capi:
- borraccia / giacca a vento / k-way / tuta da ginnastica / berretto /
- scarponcini da trekking / calzettoni lunghi da trekking / zainetto
- costume da bagno / creme per insetti e solare / 2 asciugamani grandi

Abbigliamento equestre: Cap o caschetto - Stivali o ghette - pantaloni equestri

Documenti da inviare alla prenotazione, prima dell'arrivo:

1. Copia del documento d'identità
2. Copia della tessera sanitaria ed elenco vaccinazioni effettuate compresa l'antitetanica
3. Scheda sanitaria con indicazioni di eventuali patologie, allergie e diete particolari
4. Eventuali farmaci e relativa posologia con accompagnatoria del medico curante
5. Copia della polizza contro gl'infortuni -
6. Certificato medico d'idoneità alla sport **NON** agonistico

Arrivo: preferibilmente alla domenica ore 16.00, ammessi anche altri giorni

Partenza: sabato mattino ore 14.00 (consegna dell'omaggio)

Quotazioni a partecipante x formula soggiorno medio:

7 giorni / 6 notti: **€ 470,00 (da personalizzare)**

La quota comprende

6 pensioni complete con bevande, animazioni e visite giornaliere (agrodidattiche-culturali-sportive-visite guidate nei Magredi), uso delle strutture ricreative della fattoria, animazioni serali, eventuali costi per ingressi a musei o mostre previste nei pacchetti, materiale di consumo per i corsi, lavanderia, presenza continua di un animatore ogni 10-12 ragazzi, omaggio individuale, abbigliamento di fattoria.

La quota non comprende:

- ✓cibi e bevande non previste dal pacchetto o fuori pasto,
- ✓trasporti extra Magredi
- ✓quanto altro non previsto dal pacchetto;

Pagamenti: Acconto del 30 % alla conferma; 30% all'arrivo, 40% alla partenza

Note: possibilità di transfert dalla stazione FF SS

-----+++++++-----+++++++-----+++++++-----

Il podere dove si svolgono i Campus

Poco a nord di Pordenone, presso l'antica "Vivarium", si trova **Gelindo dei Magredi**, un tranquillo e organizzato centro di turismo rurale che propone soggiorni brevi e vacanze, a completo contatto con la natura, coniugando i più moderni confort ai ritmi naturali della vita in campagna.

E' ubicato nel parco dei **Magredi**, un ampia prateria -Zona di Protezione Speciale per l'avifauna-situata alla confluenza dei torrenti Cellina, Meduna e Colvera e posta alle pendici delle Dolomiti Friulane

Il complesso ha la peculiarità di trovarsi nei Magredi, toponomastico di chiara origine celtica che indica una vasta pianura alluvionale (magus) posta ai **piedi delle Dolomiti Friulane** e solcata dai fiumi (ritus) Cellina, Meduna e Colvera: (Magus ritus. la terra tra i fiumi) un Parco Naturale di circa 400 chilometri quadrat.

Il corpo aziendale è costituito da un podere di 15 ettari in cui sono inseriti l'albergo- ristorante; gli alloggi agrituristici, con camere dotate di servizi interni, tv e clima; la Casa Rossa con saletta dotata di un "fogolar" (caminetto) in stile friulano e adibita come sala riunioni; la vecchia Lataria, adibita ad agriturismo, l'agricampeggio, le aule didattiche

I pascoli ombrosi, gli orti e i frutteti biologici, le vigne, la cantina, il piccolo museo della vita contadina, le funzionali scuderie con campi scuola e maneggio coperto, i percorsi didattici completano la struttura agri ricettiva. La superficie aziendale è composta da 30 ettari circa coltivati e cereali, foraggere, vigna, frutteto bio e ortaggi in serra e in campo aperto. Gli allevamenti consistono in manze, maiali, pollame e asini.

L'azienda agricola è stata fondata nel 1970 dai fratelli Trevisanutto, discendenti da Gelindo, un nobile cavaliere ungherese. Nata come azienda produttrice di derrate alimentari per il mercato, oggi è strutturata come modello di produzione e didattica al servizio del ristoro agriturismo

I simboli dei ristori sono un **tagliere di polenta fumante e una mammella di giovenca**, entrambi sinonimi d'allegria e di pranzi consumati all'insegna della genuinità.

Gelindo propone **una cucina semplice e contadina** che si basa sui prodotti della fattoria biologica: miele dei mille fiori dei Magredi, burro, formaggio Montasio, polli, faraone, oche, germani, conigli, porchette, agnelli e struzzi allevati all'aperto nell'aria frizzante dei Magredi. E poi ancora frittate di uova fresche di giornata, accompagnate dalle deliziose erbe dell'orto; il tutto inaffiato dai tipici vini dei Magredi che hanno il profumo e il sapore della terra magra e schietta che li produce.

La formulazione delle pietanze privilegia i prodotti tipici friulani e prevede, per la maggior parte, l'utilizzo di prodotti stagionali, coltivati o allevati direttamente nella fattoria di famiglia:

niente stereotipati e anonimi piatti internazionali, ma gustosi salumi, fragranti formaggi, profumate minestre, **pollame della corte**, verdure dell'orto e dolcetti genuini fatti in casa.

Prepariamo questi piatti secondo ricette tratte da antichi ricettari friulani, ma rivisitate in chiave moderna: pochi grassi e un accurata lavorazione per conservare i sapori della tradizione.

Polenta rustica e pane casereccio con grano saraceno accompagnano le pietanze.

La Visita al il podere

Una breve descrizione dei locali e dei luoghi si svolgerà la vacanza dei ragazzi

- ✓ **Casarossa**, residenza padronale con sala fogolâr per didattica e riunioni
- ✓ **Palamagredi**, imponente costruzione adibita a maneggio coperto e rassegne agricole
- ✓ **Campi sperimentali**: coltivazioni di specie vegetali rare quali miglio, panico, grano saraceno, camut, topinanbur, lavanda, rosa canina
- ✓ **Cavallerizze** in sabbia per allenamento e addestramento dei cavalli e dei cavalieri
- ✓ **Porchiland**: pascoli ombrosi dove scorazzano liberi mandrie di maiali delle antiche specie friulane.
- ✓ **Frutteto** di more, lamponi, ribes e altre varietà di frutta di bosco. Quando sono maturi, potete cogliere e mangiare tranquillamente i frutti, poichè trattati con prodotti a basso impatto ambientale.
- ✓ **Pascoli** erbosi dedicati ai bovini e ai grossi animali
- ✓ **Serre-tunnel per ortaggi**: vengono coltivati con metodo biologico le verdure che gusterete nel ristoro agriturismo; gli asparagi verdi del Meduna vengono coltivati all'aperto.
- ✓ **Area campeggio** per escursionisti, attrezzata con piazzole di sosta ricoperte di uva fragola, locale servizi con angoli cottura, laghetto con anatre ornamentali e zona relax con giochi rustici.
- ✓ **Erbario delle aromatiche**, che raccoglie circa 60 specie diverse di fiori ed erbe aromatiche usate per preparazioni gastronomiche: un'esplosione di colori e fragranze che lasceranno un intenso ricordo
- ✓ **Parco faunistico** che consiste in voliere di "polastri" e altri volatili da cortile; cavalli, pony e asini; capre, pecore, daini, conigli
- ✓ **Scuderie e selleria** per i cavalli in lavoro e allenamento
- ✓ **Piccolo museo** della vita contadina che raccoglie utensili e carrozze sia moderni che d'un tempo
- ✓ **Cantina e Spaccio agricolo**: locale per esposizione e vendita dei prodotti agricoli trasformati:
vini, succo di mela, sidro, aceto di mele, confetture, mieli, farine e altri prodotti
- ✓ **l'Atelier**: sala polifunzionale con video proiettore ideale per didattica, proiezioni e corsi creativi di mosaico e cesteria

✓ **Lataria dei Magredi:** storica costruzione in pietra squadrata, costruita nel 1929 come caseificio; dopo una sapiente ristrutturazione è adibita ad agriturismo con camere d'epoca e salette ristoro

il Podere dei Gelindo



La Vacanza : Nihil Agricultura Melius (Cicerone)

Esempio di soggiorno: vita in fattoria con conversazioni serali di Tedesco/Inglese/Friulano

1° giorno - :domenica - Arrivo, brindisi di benvenuto, visita al podere, consegna dell'abbigliamento da fattoria e materiali per la vacanza, cena e pernottamento.

2° giorno: colazione, formazione del gruppo.

Ore 09,00-Animazione e percorso didattico equestre (scuderia ed equitazione)

Ore 10,30-Pausa con alimenti e bevande della fattoria

Ore 11,00-Continua il percorso didattico equestre

Ore 12,30-Pranzo con pietanze anche biologiche

Ore 14,30-Animazione e percorso didattico agricolo (vedi descrizione)

Ore 16,30-Pausa con dolcetti fatti in casa e frutta biologica

Ore 17,00-Visita nei Magredi

Ore 20,00-Grigliata all'aperto e bivacco sotto le stelle

Presentazione del territorio del Friuli Venezia Giulia e conversazioni nella lingua prescelta

Pernottamento

Ulteriori giorni: Colazione e proseguo delle attività previste

Ore 09,00-Animazione e percorso didattico equestre (scuderia ed equitazione)

Ore 10,30-Pausa con alimenti e bevande della fattoria

Ore 11,00-Continua il percorso didattico equestre

Ore 12,30-Pranzo con pietanze anche biologiche

Ore 14,30-Animazione e percorso didattico agricolo (vedi descrizione)

Ore 16,30-Pausa con dolcetti fatti in casa e frutta biologica

Ore 17,00-Visita nei Magredi

Ore 20,00-Cena con pietanze della fattoria e conversazioni nella lingua prescelta.

Pernottamento

Ultimo giorno: Colazione, pranzo, consegna degli attestati di vacanza-studio, degli omaggi e arrivederci agli ospiti

Indicazioni per la personalizzazione del soggiorno

Il dettaglio e le modalità delle visite e delle animazioni verrà preventivamente concordato con i genitori e svolto nei limiti della disponibilità.

Gelindo propone temi che prevedono esperienze di vita contadina vissuta assieme alla famiglia di agricoltori; la fattoria didattica permette ai ragazzi di conoscere il cibo e di scoprire chi produce e come si producono gli alimenti che costituiscono la nostra alimentazione.

Il nostro obiettivo far conoscere loro i rudimenti della coltivazione biologica e a riconoscere i veri sapori degli alimenti prodotti secondo natura con la speranza che dopo la vacanza non mangino più stereotipati e anonimi tramezzini, merendine asfittiche e alimenti congelati, ma cerchino gustosi salumi, fragranti formaggi, profumate minestre, dolcetti genuini fatti in casa. Polenta biologica abbrustolita e pagnotte con grano saraceno saranno le compagne delle loro pietanze



Attività





Rifugio dei benandanti e il laghetto solarium



la casa Rossa

Animazioni, visite e percorsi didattici:

1) Conoscenza attraverso i 5 sensi delle tecniche agricole

1.1 Nihil agricultura melius: tecniche di coltivazione e conservazione del cibo biologico; come nasce la polenta, il formaggio, il vino, il pollo arrosto. Insegneremo ai ragazzi a fare il pane mettendo "le mani in pasta". fattoria didattica, parco faunistico, stalle zootecniche, vivai, caseifici e cantine saranno gli elementi didattici per far comprendere ai ragazzi come tutto nasce dalla terra e perché la si deve rispettare.

1.2✓ I cereali: dalla pianta al pane, alla polenta

Nell'aula didattica verranno illustrati i cereali (soprattutto il mais) le piantine, le spighe, le granaglie e le farine facendoli "toccare con le mani e i piedi, sentire i diversi suoni delle granaglie, annusare i diversi aromi della farine, camminare sopra", affinché rimanga loro un ricordo indelebile di questa straordinaria esperienza. E' prevista la sgranatura delle pannocchie, la macinatura della granaglia e relativa trasformazione in farine. Nei pressi dell'aula mostriamo come si fa la polenta; a cottura ultimata distribuiremo assaggi di polenta e formaggio

1.3✓ Dall'erba al formaggio: la pianta foraggiere, la mungitura della vacca, la cagliatura del latte

Nell'aula didattica verranno illustrati: i vari tipi di erbe e fieni foraggieri facendoli "toccare con le mani e i piedi e annusare i loro aromi. La trasformazione del prodotto vegetale (erba) in prodotto animale (latte)

la trasformazione del latte in formaggio

Verrà eseguita la cagliatura da un maestro casaro; inoltre cuoceremo una polenta; a cottura ultimata distribuiremo assaggi di polenta e formaggio, quando è possibile, mungeremo una vacca a scopo didattico

1.4✓ Cavalli & asini: dall'allevamento all'equitazione (lezioni nel maneggio coperto)

Il "percorso" prevede nozioni di morfologia, psicologia equina, cura e toelettatura del cavallo, sellaggio e dissellaggio, uso del cavallo, nomenclatura.

I ragazzi accarezzano i cavalli, puliranno i finimenti, annuseranno i profumi degli alimenti. saranno impartite nozioni d'alimentazione del cavallo e conoscenza degli alimenti

Seguiranno tecniche equestri, la prima volta in sella e una gita in carrozza.

Il percorso si conclude con assaggi di cibo dei cow boy. fagioli dei Magredi con la salsiccia.

1.5✓ Laboratorio di educazione alimentare: imparo a conoscere la catena alimentare e a riconoscere e cuocere i cibi genuini

Questo "percorso" si prefigge di far comprendere ai ragazzi l'origine degli alimenti che compongono le pietanze che comunemente mangiano ovvero a comprendere che l'hamburger e la pizza traggono origine dalla terra e non da frigorifero.

Nell'aula didattica agli ospiti verranno illustrati:

i vari tipi di foraggi e cereali per alimentare gli animali

gli animali che trasformano gli alimenti vegetali in animali

gli alimenti di uso comune (prevalentemente vegetali)

verranno eseguite assieme alcune ricette: focaccia, polenta, pizza, frittata dolce e salata, frico. pasta

In relazione all'età dei ragazzi è possibile farli lavorare su preparazioni più complicate come ravioli o strudel

In qualunque caso i ragazzi dovranno "toccare con le mani gli alimenti e annusare i loro aromi".

1.6✓Dall'uva al vino : colori, sapori e tradizioni durante il rito ancestrale della vendemmia E' uno dei più affascinanti "percorsi" per la totale partecipazione alle varie fasi della vinificazione.

Viene eseguita una lezione teorica sulla vite, l'uva e la vinificazione compresa la nomenclatura degli attrezzi.

La vinificazione comprende la vendemmia, la pigiatura anche con i piedi, la torchiatura, l'illustrazione della vinaccia e i derivati (aceto, grappa, olio di vinacciolo): Se la stagione è idonea faremo la brovada con le vinacce acide. La vendemmia si conclude con assaggi di polenta e formaggio

1.7✓Meli, mele ,sidro e confetture : colori, sapori, tradizioni e riti celtici legati alla mela

Il percorso prevede una lezione teorica e cenni storici sulla coltivazione della mela compresa la nomenclatura degli attrezzi. Segue la raccolta(ove possibile), la macinatura, la filtrazione e l'imbottigliamento del sidro.

Laboratorio di confetture, cottura e degustazione della "focaccina con le mele.

1.8✓ gita in bicicletta e carrozza nel bosco di Vivaro : pedalando in allegria e in carrozza trainata da cavalli per conoscere i misteri della natura

Il percorso prevede la spiegazione dei vari tipi di alberi (testo da completare)

2) Visite pomeridiane all'Ecomuseo dei Magredi

La mungitura delle mucche

Il mulino ad acqua

Il museo della Latteria

L'Antiquarium di Tesis.

Villa Ciani e raccolta archeologica

Parco Naturale delle Dolomiti Friulane

Centrale Idroelettrica Pitter

Poffabro:Uno dei "I borghi più belli d'Italia

Il museo della vita contadina di Pozzo

3) Altre attività in azienda

Arti Marziali

Badminton

Bicicletta

Bivacco celtico e notte in tenda

Canoa

Costruire la capanna

Ferratura -a caldo- dei cavalli

Foglie-fiori composizione

Il bosco dei Magredi

Orienteering e mimetismo

Orienteering caccia al tesoro

Passeggiata notturna, le voci della natura

Pesca sportiva

Piscina

Teatro naturale con i bambini

Raccolta ortaggi-frutta

4) Scuola di sport naturalistici

✓ Scuola di mountain bike nei Magredi

✓ Scuola di cicloturismo

✓ Scuola di arceria antica

✓ Scuola di arrampicata

✓ escursione nei sentieri di Castelnovo

5) State di conoscenza di antichi mestieri

✓ Mosaico di gruppo

✓ Cesteria con paglia o vimine

✓ Lavorare la creta

✓ scultura su legno



gita in carrozza



...nei Magredi

6) Escursioni e visite nel Friuli Venezia Giulia

(il trasporto **non è incluso** nella quotazione)

I temi prescelti sono i seguenti

- A) **Gli antichi Romani:** Friuli, non solo terra di conquista, ma anche sede di Aquileia, la più importante città dell'impero romano con i caratteristici mosaici
- B) **Attila e i barbari:** dalle cavalcate nella pusta alla pianura padana, al regno longobardo di Cividale, un esempio di civilizzazione di popoli nomadi e di traferimento di specie botaniche rare
- C) **Medioevo friulano:** castelli, borghi fortificati, musei, battaglie, usi e costumi del periodo più affascinante della storia regionale
- D) **Il dominio di Venezia:** nei 400 anni di dominio la Serenissima ci ha defraudato dei migliori boschi planiziali ma ha lasciato una segno riconoscibile nelle ville venete e nelle usanze del popolo friulano
- E) **Napoleone e il Friuli:** Pordenone, Campoformido, Palmanova, Udine, Osoppo e le rive del Tagliamento, luoghi ove sembra ancora di sentire l'eco del " il concitato imperio e il celere ubbidir.
- F) **La grande guerra:** un itinerario particolarmente istruttivo per far comprendere i valori di patria e di dovere
- G) **Il paradiso del naturalismo:** il Parco delle dolomiti Friulane e il parco SIC-ZPS dei Magredi sono due straordinari ambiti per ricerche naturalistiche che possono variare dalla botanica all'osservazione degli animali in libertà e in cattività

7) Visite nel Friuli Venezia Giulia

Val Cellina / Val Colvera / Val Cosa /Val

Tramontina / Val'D'Arzino /Alto Livenza / La

Pedemontana / I Magredi

Itinerario di castelli e archeologico

Laboratorio artigianale del legno

Laboratorio artigianale del Mosaico

Latterie del Montasio

Vini e prodotti tipici con degustazioni

Maniago: Duomo, Centro e Museo

Andreis e Barcis :il lago, , le case e le aquile

Claut Museo della Casa Clautana

Vajont: Diga delVayont e Centro Visite

Poffabro:Uno dei "I borghi più belli d'Italia

Frisanco: Museo "Da li mans d iCarlin" c/o

Vivaro:"Antiquarium", Mulino e Lataria a Tesis

Lestans:Villa Ciani e raccolta archeologica

Lestans:Villa Ciani e raccolta archeologica

Polcenigo: San Floriano e sorgenti del Livenza

Cimolais:Parco Naturale delle Dolomiti Friulane

Montereale:Centrale Idroelettrica

Clauzetto Pradis:	le grotte verdi e la sorgente	Fagagna	Castello e oasi avifaunistica
Vito d'Asio:	Pieve di San Martino	Villalta	Castello e colline moreniche
Spilimbergo	Duomo e Borgo medievale	Moruzzo	Castello e colline moreniche
Spilimbergo	Scuola di Mosaico	Colorendo di Mo	Castello e colline moreniche
Valvasone	Borgo Medioevale e Castello	Fagagna	Museo Vita Contadina "Cocel"
Cordovado	Borgo Medioevale e Castello	Osoppo	Le Sorgive di Bars e il forte
Zoppola	Castello e distillerie Pagura	Susans	Castello e colline
Sesto al Reghena	Abbazia 700 e borgo	Cividale	Vestigia Longobarde
Portogruaro	Centro Storico	Tarcento	Le Grotte di Villanova
San Vito al Tagliamento	Centro Storico	Cornino	Laghetto eGrifoni
Concordia Saggittaria	Vestigia Romane	Cavazzo	Lago di Cavazzo
Oderzo	Centro Storico e Vestigia Romane	Venzone	Duomo e Centro Storico
Pordenone	Borgo Medioevale e Campanile	Gemona	Duomo e Centro Storico
Sacile	Centro Storico e Livenza	Bordano	Il paese delle Farfalle
		Carnia	La Carnia, i Celti e i Romani
Codroipo	Il Parco delle Risorgive	Tolmezzo	Museo Gortani e Centro Storico"
Codropio	Villa Manin e Museo delle carrozze	Arta Terme	le Terme, Zuglio e Randice
Aquileia	Vestigia Romane	Gorizia	Centro Storico e Castello
Marano	Oasi Lagunare e "Centro Visite	Staranzano	Isola della Cona
Flaibano	Parco Didattico "Prati di Coz"	Redipuglia	Sacrario e luoghi della Guerra
Palmanova	La Città Fortezza e museo	Trieste	Carso, Grotta Gigante, Terrano
Palmanova:	Borgo medievale e Strassoldo	Trieste	Castello di Miramare e Duino
Udine	Centro Storico e musei	Trieste	Centro Storico e san Giusto
San Daniele	Il Centro Storico e Biblioteca	Lignano	Parco Zoo
San Daniele	Il Prosciuttificio		

Il territorio: Il Friuli Venezia Giulia, Vivaro e i Magredi

Poco a nord di Pordenone, ai piedi delle Prealpi Carniche si trova Vivaro, l'antica Vivarium, caposaldo romano e luogo di caccia e pesca per i legionari nel meritato riposo dopo le guerre

Se volessimo disegnare con un pennello il profilo dei Magredi, fatto d'erba, sabbia, sassi potremmo pensare ad una grande "V" bianca che si staglia nel verde territorio del Friuli Venezia Giulia.

Questa "V" altro non è che il tracciato di due corsi d'acqua: il Cellina e il Meduna.

E' al centro di questi due torrenti e alle loro estremità che si sviluppa lo scenario dei Magredi, figli del calcare dei monti e della vivacità delle acque.

Situati nel cuore della Provincia di Pordenone, costituiscono uno degli ambienti più caratteristici dell'alta pianura friulana. **Il nome Magredi, toponomastico di chiara origine celtica** indica una vasta pianura alluvionale (magus) posta ai piedi delle montagne e solcata dai fiumi (ritus) Cellina, Meduna e Colvera: (Magus ritus: la terra tra i fiumi); esso deriva dalla caratteristica del terreno, povero, magro, sterile per la presenza di sassi (claps) e la mancanza d'acqua che viene assorbita velocemente dal sottosuolo molto permeabile.

Il paesaggio si presenta povero d'alberi, prevalentemente caratterizzato da estese ed integre praterie nei dintorni di Maniago, Arba, Tesis, Basaldella, Vivaro, San Quirino e Cordenons.

E' nei Magredi di Vivaro che ancora oggi si può **assaporare il senso della grandiosità e del silenzio.**

Proprio qui, camminando tra spazi aperti e profumi della natura si ha l'impressione che il tempo si sia

fermato. Lo sguardo si allunga verso i monti lontani a Nord e la bassa pianura a Sud che si perde silenziosa nella foschia dell'orizzonte. Guardandosi intorno non si trovano ostacoli, gli alberi bassi lasciano proseguire lo sguardo, non si sentono rumori, pare che tutto intorno sia immobile.

Un luogo incantato.

Veniamo rapiti da un profondo senso di libertà, da un desiderio di meditazione.

In primavera, la prateria grigia e marrone lascia il posto ad un risveglio di colori che si esprime in macchie gialle, rosa, bianche e azzurre: un tappeto di sfumature e profumi che invita a stendersi e prendere parte a questo **spettacolo della natura**.

I Magredi offrono al visitatore molteplici possibilità: si può, infatti, spaziare tra incantevoli passeggiate nel verde, a cavallo, in bicicletta o a piedi, ad escursioni mirate attraverso scenari caratteristici di un passato non privo di storia.

Case d'epoca, castelli, santuari, vecchi mulini, chiesette di campagna offrono la possibilità di poter respirare il profumo dei tempi passati, il senso della campagna, degli equilibri tra cielo e terra.

Camminando per le strade di paese pare che il tempo si sia fermato.

Il senso del rispetto delle tradizioni è forte, lo si ritrova ovunque.

Storia, leggende e tradizioni popolari ci parlano, emergono dagli animi degli abitanti locali, vive e intense.

I Magredi sono "terra dei Templari", traccia concreta di un passaggio storico importante ma anche di leggende popolari che resistono al tempo e affascinano. Seduti attorno al fuoco, assaporando i sapori della terra si possono passare ore ad ascoltare la gente del luogo raccontare vicende di Benandanti che si recano nei campi alla luce della luna per proteggere i raccolti dalle streghe... e chissà, forse guardando fuori pare quasi di vederne passare qualcuno...

