

Forni: imprenditori e amministratori a convegno

# Sviluppare il turismo: un impegno concreto



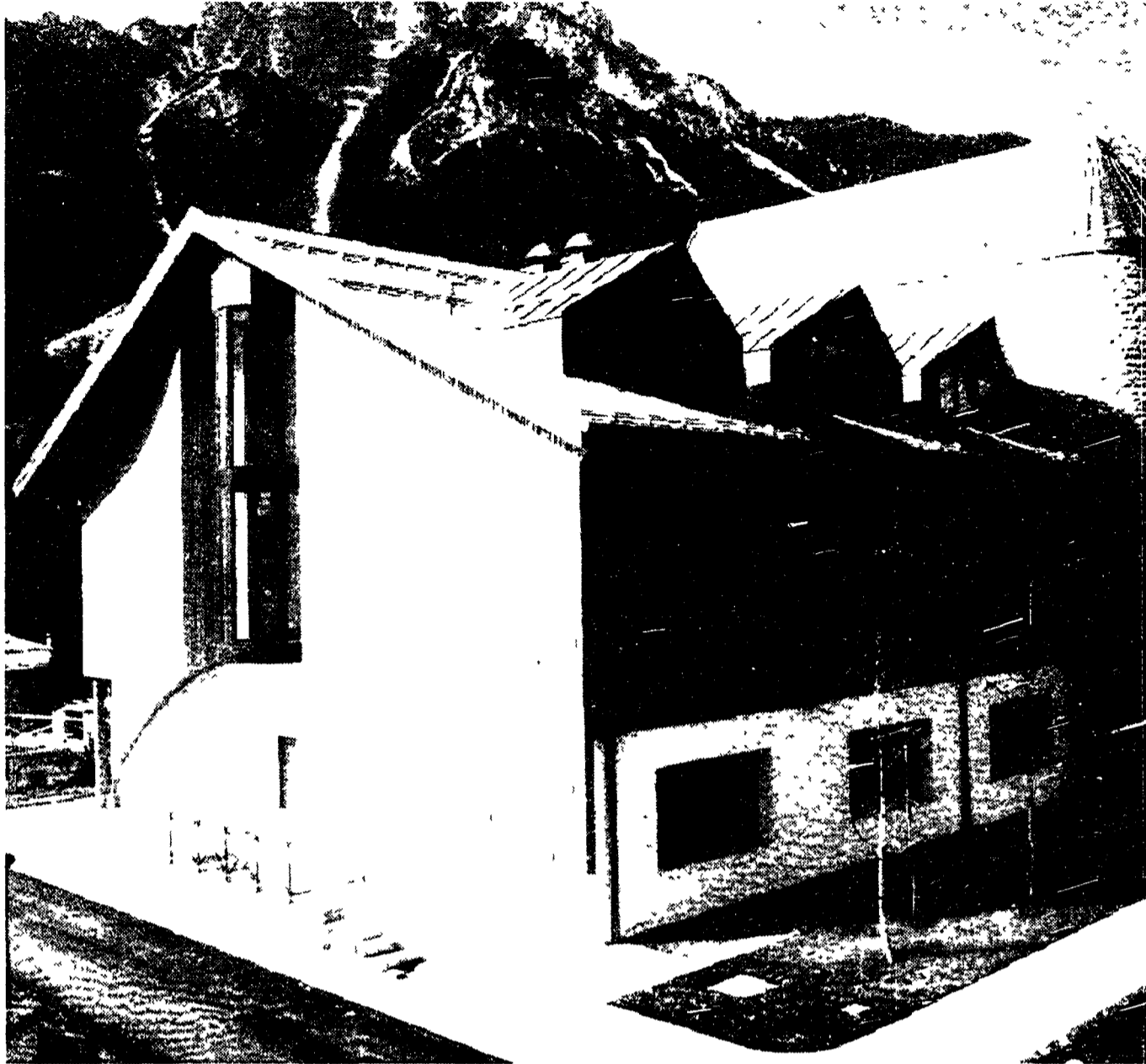
Nelle foto il nuovo complesso «i Larici» e una veduta di Forni

Gelosa delle proprie tradizioni e della propria cultura la Carnia ha scoperto solo di recente una forte vocazione turistica. Negli ultimi anni sono stati fatti con istinti investimenti nel turismo invernale. Tra le principali realizzazioni rientra il Centro Vacanze «i Larici» costruito dalla Coop due di Udine, società appartenente al Gruppo Murri di Bologna a Forni di Sopra nella Carnia. Il complesso è perfettamente integrato nel tranquillo ed accogliente ambiente circostante. Dotato di tutti i più moderni comfort l'albergo rappresenta una delle principali strutture che la regione può oggi mettere a disposizione del turismo montano. Questo aspetto è risultato estremamente chiaro nel convegno su «Progetti di sviluppo dell'alta Carnia» che si è svolto a Forni di Sopra in occasione dell'inaugurazione del Centro «i Larici». Non il tradizione al taglio del nastro - è stato comunque anche quello - ma il bisogno di calarsi dentro le problematiche del turismo montano. Un confronto serrato tra pubblici amministratori e imprenditori nonostando le difficoltà derivanti dalla fase di crisi che tutto il paese sta attraversando e

emersa forte la volontà di continuare nel programma di investimenti iniziati in zona. Lo hanno sottolineato sia l'assessore regionale al turismo Gioacchino Francescutto che il presidente della coop Murri Luciano Zucchini. La costruzione del Centro «i Larici» costituisce il primo passo di un progetto di sviluppo turistico integrato estremamente ampio e articolato che dovrebbe coinvolgere gran parte del territorio montano della regione. Nel 1982 la Regione Friuli Venezia Giulia aveva evidenziato attraverso uno studio particolare la necessità di potenziare la ricettività alberghiera. Ciò per permettere l'offerta di pacchetti turistici più qualificati e per sostenere con forza l'economia del comparto. Ha ricci insieme alle recenti ristrutturazioni di realtà preesistenti non sono la prima concretizzazione. La strada da seguire è certamente questa: è dal corso continuo tra pubblico e privato che possono essere portati a termine i progetti di sviluppo indispensabili alla valorizzazione di una delle zone meno contaminate e meno conosciute d'Italia. Durante il convegno sia l'assessore Francescutto che il vicepresidente

della Regione Francesco Saro hanno garantito il sostegno della Regione a quegli imprenditori che investono in questa zona. Gli operatori economici hanno più volte sottolineato la profonda differenza che esiste tra turismo invernale e turismo estivo. L'ambiente incontaminato, la bellezza del paesaggio, forti motivi di richiamo storico perché non conosciuti, sono un forte motivo di richiamo per un turismo sociale per chi ha bisogno o solo desiderio di riposo e di evasione dallo stress della vita cittadina. Diversa invece la situazione per il periodo invernale. In questa stagione un forte intervento di sostegno pubblico è ancora indispensabile. Solo un potenziamento degli impianti e un collegamento con il Cadore può rappresentare la vera possibilità di sviluppo. Di più parti è emersa la necessità di riprendere un progetto che risale ad alcuni anni fa e per il quale a suo tempo era stato costituito un consorzio fra i comuni. Si tratta della realizzazione di un sistema sci viario di dimensioni notevoli e capace quindi di sostenere un offerta invernale di alto livello e di buona affidabilità. L'avvio di questo progetto permetterebbe di coinvolgere altre comunità locali dell'alta valle del Fiume e della Valle del Fiume e della Valle Pesanti tutte zone dotate di incantevole natura e che si propongono a quasi il periodo estivo.

Si va dalle semplici polente alle «meste» di fagioli, latte o risotto della coltura del burro, alle numerose minestre come lo «zup» con zucca e brovada oppure la jota con i fagioli e l'aggiunta di patate, zucca, foglie di rapa brovada, erbe spontanee e condita con latte appena munto. Incredibili sono i «carjans» specie di ravioli o agnolotti con ripieno di ricotta e altri prodotti e ricchi di erbe. Sono scusissimo il «fresco» formaggio fritto spesso con l'aggiunta di patate e cipolle - è un altro piatto che esalta a fondo la tradizione culinaria carnica. Passando alle carni secondo un'usanza secolare, sono ri nomi di gli insaccati e tra questi da non perdere assolutamente il prosciutto di Sauris. Anche i dolci presentano proprie particolarità. Il «spistum» è tra i più antichi ed è composto da pane grigliato, uova, erbe aromatiche, spezie e cotto nel brodo di maiale. Non può poi mancare almeno un assaggio di «sopes indorades», «savaon bulit», «fruttes», «biscol di polenta». Ovviamente tutti questi piatti debbono essere accompagnati con i vini tipici di quella grande vigna che è il Friuli. Focci Pinot, Cabernet Merlot, ecc.



Un intervento della Coop Murri in Carnia: il nuovo complesso alberghiero «i Larici»

## Un'idea per il turismo sociale

Neve, passeggiate, sport: un'occasione per scoprire la cucina tipica di Carnia. Oltre alle bellezze della natura, la Carnia merita di essere conosciuta per la cucina tipica a frutto di sapienti e antiche usanze alimentari della gente di montagna che ha saputo togliere alla perfezione i prodotti dei campi e dell'orto con quel tocco di bosco e della malga. Una cucina povera per i prodotti che usa, ma ricca di sapori e suggestioni. Si va dalle semplici polente alle «meste» di fagioli, latte o risotto della coltura del burro, alle numerose minestre come lo «zup» con zucca e brovada oppure la jota con i fagioli e l'aggiunta di patate, zucca, foglie di rapa brovada, erbe spontanee e condita con latte appena munto. Incredibili sono i «carjans» specie di ravioli o agnolotti con ripieno di ricotta e altri prodotti e ricchi di erbe. Sono scusissimo il «fresco» formaggio fritto spesso con l'aggiunta di patate e cipolle - è un altro piatto che esalta a fondo la tradizione culinaria carnica. Passando alle carni secondo un'usanza secolare, sono ri nomi di gli insaccati e tra questi da non perdere assolutamente il prosciutto di Sauris. Anche i dolci presentano proprie particolarità. Il «spistum» è tra i più antichi ed è composto da pane grigliato, uova, erbe aromatiche, spezie e cotto nel brodo di maiale. Non può poi mancare almeno un assaggio di «sopes indorades», «savaon bulit», «fruttes», «biscol di polenta». Ovviamente tutti questi piatti debbono essere accompagnati con i vini tipici di quella grande vigna che è il Friuli. Focci Pinot, Cabernet Merlot, ecc.

La Cooperativa Edificatrice Murri nasce a Bologna il 21 giugno 1963. I soci fondatori intendono così usufruire dei finanziamenti agevolati che all'epoca lo Stato concedeva per la realizzazione di alloggi di edilizia economica. Le adesioni alla cooperativa sono immediatamente numerose e il comune di Bologna mette a disposizione numerose aree fabbricabili e alla fine degli anni Settanta gli alloggi consegnati saranno oltre 2.000. Il processo di incorporazione di altre Cooperative edilizie e l'estensione dell'attività edilizia a libero mercato e il recupero di immobili urbani hanno prodotto l'attuale dimensione dell'Cooperativa Murri: 16.000 soci ai quali sono stati consegnati circa 7.000 alloggi. Gli interventi sono stati oltre che nella provincia di Bologna in Abruzzo e prossimamente in Friuli, Romagna, Marche e Veneto. Dal 1990 la Murri verifica il proprio intervento integrando la tradizionale attività di realizzazione assegnazione di alloggi con l'offerta ai propri soci tramite società collegate e controllate di proposte turistiche e

per il tempo libero. L'uso di attrezzature sportive, l'organizzazione di attività culturali. Da questa diversificazione nasce l'intervento della Murri in Carnia. L'incontro tra due esigenze dà un lato Cooperativa con la necessità di allargare il proprio intervento produttivo dall'altra una Regione - il Friuli - che negli ultimi anni ha dedicato particolare attenzione allo sviluppo del turismo. Nel suo intervento la Cooperativa Murri si è integrata strettamente con il tessuto sociale e amico. Ha individuato nel comprensorio di Forni di Sopra una zona paesaggistica di estremo interesse ed è nata così l'idea di un progetto integrato di sviluppo che comprende oltre alla realizzazione di strutture e al recupero di altre già esistenti anche il collegamento in quota dei poli turistici montani regionali. Il nuovo complesso alberghiero «i Larici» e la ristrutturazione di Villa Alpini rappresentano i primi interventi realizzati. Costruito con i più moderni criteri di edilizia turistica «i Larici» domina un valle soleggiata ed aperta

Forni di Sopra e infatti circondato da una corona montuosa, le Dolomiti di Carnia che separa il Friuli dal Cadore. Forni è un punto ideale per un turismo sociale in una zona incantata ma dall'alto si può scendere a piedi per arrivare in un punto di partenza per itinerari turistici naturalistici o artistico-culturali. Sono possibili passeggiate di varia difficoltà e a malghe e rifugi. La scoperta di una notevole tradizione enogastronomica. Nella stagione invernale Forni di Sopra offre piste di discesa e un'ampia gamma di lunghezze e varianti. Le piste per quanto riguarda il tempo libero la località dispone di una pista na coperta, palestre e con sauna, una pista di pattinaggio su ghiaccio, noleggio mountain bike e sci maneggio. Il Larici è a 200 metri dal centro del paese e a soli 100 metri dagli impianti di risalita. È facilmente raggiungibile per chi arriva in auto e per chi arriva in treno. Il Larici è un punto di incontro per chi vuole soggiornare in un ambiente sano e salubre con i servizi di un albergo moderno e confortevole. La struttura è dotata di un bar, sala per convegni, sala lettura, taverna, discoteca, ludoteca, solari e parcheggio privato coperto.

### Coopdue per diversificare i servizi ai soci nel settore della casa

La Coopdue società del gruppo Murri è nata con l'obiettivo di diversificare i servizi ai soci. Il suo prodotto è la cooperativa di abitazione e cioè la propria casa. La Coopdue e la Murri hanno individuato nel comprensorio di Forni di Sopra la zona più adatta per fornire ai propri soci uno dei servizi di abitazione al turismo. Sauris comprende i comuni di Forni di Sopra, Forni di Sotto, Sauris e Prato Carnico. Si tratta di una delle zone più belle e di tutto il Friuli. L'intervento in quota è ab-

bondante fino a tarda primavera ma è l'estate e soprattutto i mesi autunnali che offrono le migliori opportunità per il turismo. La particolare posizione del paese (900 metri sul livello del mare) ed un'atmosfera particolarmente pulita ne fanno il luogo ideale per chi ama la natura e per le vacanze degli anziani. Con la costruzione del «i Larici» la Murri ha voluto offrire ai propri soci e più in generale a tutto il movimento cooperativo la possibilità di usufruire di un circuito turistico ampio e diversificato, il mare di Sardinia (dove il gruppo Murri ha già degli insediamenti), l'appennino bolognese e ora anche i monti della Carnia.



Un popolo fiero in un ambiente di rara bellezza e varietà

## In Friuli, un compendio dell'universo

Ippolito Nievo l'ha definito un piccolo compendio dell'universo - il Friuli Venezia Giulia. È un conteso susseguirsi di spiagge sabbiose, lagune, boschi fumi e laghi, rocce innevate. Ma è la montagna friulana la parte meno conosciuta, quella maggiormente lontana dai clamori, ancora non risolta nella sua storia profondamente gelosa delle proprie tradizioni. La Carnia diventa una piacevole scoperta. Scendendo dal passo della Maura, qui verso i monti di Sopra, la montagna cambia aspetto.

Scompaiono i picchi aridi fatti da un continuo susseguirsi di guglie e pinnacoli delle torri dolomitiche e compaiono le maestose cime arrotondate dei monti della Carnia. Il verde smeraldo degli alpeggi è punteggiato dal bianco delle antiche pievi e delle chiese scintillanti brandelli di storia antica che ci fanno conoscere le vicende di questo popolo apparentemente chiuso ma in realtà pronto ad aprirsi e a concedere tutta la propria ospitalità.

È la storia di un popolo fiero che ha costruito la propria esistenza giorno per giorno strappandola ad una natura impervia e quasi ostile. È una montagna tutta da conoscere. L'ambiente naturale è incontaminato, la ricchezza della vegetazione, la policromia della flora trasformano continuamente il paesaggio, facendo trovare in ogni angolo un nuovo motivo di stupore. Ma la proposta turistica proprio per la ricchezza del paesaggio può essere la più varia e in grado di soddisfare esigenze completamente diverse. Parchi naturali di notevole interesse, possibilità di escursioni alpinistiche per rocciatori provetti, per amanti del free climbing, o più semplicemente per chi desidera solo fare passeggiate distensive nel verde dei boschi e piste di sci in grado di soddisfare le esigenze di un'utenza turistica sempre più esigente.

Ma accanto a queste bellezze naturali è possibile costruire itinerari storico-culturali di incredibile bellezza. Il museo delle arti e tradizioni popolari di Tolmezzo e un piccolo gioiello

che ci riporta indietro nel tempo ma è un viaggio avvincente che tiene costantemente legati alla storia e allo sviluppo di questo popolo. Oppure la visita al museo archeologico di Iulium Carniarum di Zugliano, ma soprattutto l'opera di arte e di cultura di un popolo così fiero e così possente. Il museo di arte e cultura di Iulium Carniarum di Zugliano è un gioiello di arte e cultura di un popolo così fiero e così possente. Il museo di arte e cultura di Iulium Carniarum di Zugliano è un gioiello di arte e cultura di un popolo così fiero e così possente.