



BaGAV

Banca del Germoplasma
Autoctono Vegetale del F.V.G.

Una conferenza e una mostra sui cereali antichi a Fagagna alla Giornata della Trebbiatura 2025

La tradizionale Giornata della Trebbiatura, che si è svolta a Fagagna domenica 13 luglio 2025, ha richiamato al Museo della Vita Contadina di *Cjase Cocèl*, come di consueto, un vasto pubblico, attratto dai diversi eventi in programma.



Programma
Ore 10,00 Apertura museo con ricostruzione della giornata della trebbiatura
Visite guidate
Battitura manuale del grano
Ore 10,30 Cottura del pane nel forno ristrutturato del museo, con la collaborazione del Forno d'Arcano
Ore 11,00 "Il sapore del pane"
"Grani antichi e moderni per un pane di qualità"
Dialogheranno il prof. Pietro Zandigiacomo e la foodblogger Annalisa Sandri
"Mani in pasta" Laboratorio per bambini dai 7 anni in poi (con prenotazione)
Ore 13,00 Chiusura Attività

Nel pomeriggio il Museo rimarrà aperto con possibilità di visite guidate.
Per informazioni: tel. 0432 801887,
ilcavalir@gmail.com o cjasecocel@gmail.com

Fagagna
invito

   

Comune di Fagagna
IL CAVALIR
ECONOMATO DELLA GENTE DI COLLINA
Cjase Cocèl
Museo della Vita Contadina

Domenica 13 luglio 2025
Giornata della Trebbiatura
Presso il Museo della vita Contadina "Cjase Cocèl" in via Lisignana, 22

L'iniziativa è stata realizzata col sostegno ed il contributo economico della
Comunità Collinare del Friuli

La locandina della Festa della Trebbiatura 2025 a *Cjase Cocèl*.

Al mattino, nella caratteristica Sala Asquini si è svolta una conferenza dal titolo "Il sapore del pane: grani antichi e moderni per un pane di qualità", durante la quale hanno dialogato il prof. Pietro Zandigiacomo e la foodblogger Annalisa Sandri. L'incontro ha esplorato la differenza tra i grani antichi e moderni per valorizzare un pane di alta qualità, legato al territorio e alla tradizione della panificazione artigianale. Nel corso dell'incontro il pubblico ha potuto assaggiare diversi tipi di pane prodotti per l'occasione da un forno locale.



Un momento della conferenza in Sala Asquini; si nota parte dell'esposizione di diversi cereali e di diversi tipi di pane.

In particolare, Zandigiacomo ha illustrato la storia della coltivazione dei diversi tipi di cereali e pseudocereali, e le differenze fra le specie e le varietà in esposizione. I convenuti hanno potuto osservare le differenze dei culmi e delle spighe fra i diversi cereali e le diversità delle granelle dopo la trebbiatura.

La gran parte dei materiali per la mostra è stata gentilmente fornita dall'Azienda agraria sperimentale Antonio Servadei dell'Università di Udine e dalla Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale (BaGAV) con sede presso l'Ateneo friulano. Inoltre, ai presenti è stato distribuito un foglio riassuntivo sulle caratteristiche dei diversi cereali coltivati in Friuli, compreso il loro nome in friulano.

22 luglio 2025

BaGAV, Università di Udine