

Ecomuseo del Vanoi

**PATRIMONIO E RISORSE AGROALIMENTARI:**

[www.ecomuseo.vanoi.it](http://www.ecomuseo.vanoi.it)

• L'Ecomuseo del Vanoi ha realizzato alcuni anni fa una ricerca sulla filiera del mais, dopo il ritrovamento di una semente di varietà locale in una soffitta di Zortea. Da questa ricerca in modo particolare, è nato un disciplinare di coltivazione di questo cereale, seguito da un gruppo di appassionati coltivatori che praticano con pazienza e dedizione questo tipo di agricoltura oggi abbandonata ma di importanza determinante nelle diete dei nostri avi. È nata così, in collaborazione con la locale Condotta Slow Food del Primiero e Feltrino, la Comunità del Cibo dei Coltivatori del sorc Valli Vanoi e Cismon, che coordinata dall'Ecomuseo propone attività legate a tutta filiera, dalla semina alla...polenta.

Altri prodotti tipici del Vanoi sono:

- Botiro di Primiero di Malga, presidio Slow Food con relativo disciplinare di produzione in collaborazione con Condotta Slow Food e Caseificio Comprensoriale di Primiero. L'Ecomuseo organizza a luglio ed agosto due giornate di visita alla Malga (*Andar per malghe* a Malga Fossernica di fuori) ove si produce il latte e quindi la panna impiegata nella produzione del presidio.
- Numerosi piccoli produttori di mieli (millefiori, rododendro e acacia) che offrono la possibilità di entrare nell'affascinante mondo delle api. L'Ecomuseo propone più volte durante l'anno momenti di assaggi, degustazioni e abbinamenti con il miele locale.
- "L'Azienda Agricola L'Orto Pendolo, coltiva verdura e frutta di stagione secondo i principi della consociazione biodinamica con piante officinali e aromatiche. L'azienda cura laboratori didattici, percorsi educativi e attività di Educazione alla Terra (Earth Education)."
- L'azienda agricola Vanoi Officinalis si occupa della coltivazione di erbe officinali e aromatiche e della raccolta di erbe spontanee. L'azienda oltre alla vendita dei prodotti è disponibile, su richiesta, anche a visite guidate agli orti e alla realizzazione di attività sul tema.
- Le produzioni casearie della Valle fanno capo al Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero sito a Mezzano, nella vicina Valle del Primiero, dove viene convogliato il latte delle stalle del Vanoi e qui viene lavorato e commercializzato direttamente presso i propri punti vendita, presso i rivenditori locali o presso i supermercati di tutta Italia.
- Altre produzioni di merito sono quelle di piccoli frutti commercializzati o freschi attraverso la Cooperativa Sant'Orsola, o con la produzione di marmellate direttamente dagli agritur produttori.
- Le *luganeghe de Caoria*, salsicce fresche di puro suino, preparate secondo il metodo tradizionale dalla Macelleria Caser, oltre alla produzione di insaccati affumicati come il prosciutto crudo affumicato, la pancetta affumicata e le salsicce stagionate affumicate.
- L'Azienda Agricola *Allevamento del Mazarol*, che è anche fattoria didattica, produce formaggi freschi e stagionati di capra, oltre a yogurt, ricotte e tomini, salami e salsicce stagionate con carni di capra e maiale. Notevole è anche la produzione di mieli delle varietà millefiori, acacia e rododendro.