

Vivere l'autunno nelle Dolomiti Friulane

Biofattorie aperte 2013



Domenica 29 Settembre sarà la giornata ideale per scoprire da vicino il mondo del biologico direttamente nelle aziende agricole! Anche **Agriturismo Pian dei Tass Loc. Pentina 13, 33081 Barcis (PN)** aderisce a questa bella iniziativa dell'Ersa in collaborazione con **l'Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici**.

Nell'azienda, ci sarà chi riceverà gli ospiti per visite guidate e chi sarà a disposizione per spiegazioni su come si produce il succo di mele nel pieno rispetto della natura e della materia prima. con possibilità di prenotare il nuovo succo e di pranzare in agriturismo. E, per i bimbi, un giro in groppa all'asinello Biagio!

Vivere la Natura anche in autunno...

Chi l'ha detto che il periodo migliore per le escursioni è l'estate? Il bosco in autunno, con i suoi profumi e colori, riempie il cuore di suggestioni, il bramito dei cervi echeggia nelle Valli... e quando il gran caldo è passato e il freddo pungente deve ancora arrivare, è il momento per vivere esperienze indimenticabili.

La raccolta delle mele in Val Pentina



L'estate ha fatto maturare succosi frutti accarezzati dall'aria fresca delle Dolomiti, in quell'angolo di Paradiso che è la Val Pentina. La terra calda ha raccolto le fresche piogge di fine agosto ed è tempo di gustare ciò che la terra ci regala. Tra i filari del frutteto, profumi penetranti avvolgeranno i visitatori in un abbraccio che sa di tempi lontani e sapienze antiche. La Famiglia Tinor che gestisce l'agriturismo Pian de Tass sarà felice di condividere la propria passione con chi si recherà in valle rendendo partecipi della raccolta delle mele a settembre. I componenti dell'azienda passeranno del tempo assieme nel frutteto a stretto contatto con le piante, andando in laboratorio per assistere ad alcune fasi della produzione del succo con metodo biologico.

Una montagna di sapori...



Riprendendo le iniziative gastronomiche con serate a tema dedicate ai sapori tipici della nostra Valle. si assaggeranno i sapori della stagione... dei **funghi** e della **selvaggina**. Ogni **giovedì e venerdì sera** sarà proposto FRICO in diverse declinazioni. Il **venerdì** sarà anche dedicato ai migliori piatti VEGETARIANI, preparati con prodotti rigorosamente bio e verdure dell' orto. Tutti i sabati sera di novembre CENA A LUME DI CANDELA.

Per info e prenotazioni potete chiamarci allo 0427 76282.