

Il Popolo dei Beni collettivi del Friuli e di Trieste è invitato alla nuova edizione della Festa dei Beni Comuni, organizzata dal Comune di Muzzana, che gestisce la vasta proprietà collettiva della Comunità (boschi e terre agricole).

Domenica 16 settembre, saranno in mostra e portati in processione, dopo la benedizione in chiesa, i Beni prodotti dalle Comunità titolari di Domini collettivi dei vari territori della regione.

FESTA DEI BENI COMUNI

Domenica 16 settembre 2018 Capannone presso Area Parrocchiale, Muzzana del Turgnano

- Apertura cucina ore 11:00
- Mostra Micologica e mostra concorso fotografico NatureinPhoto presso Sala Parrocchiale
- dalle ore 10:00 alle 18:00 sarà presente uno stand a cura dell'associazione "Centro Olistico Regionale Shenmen" di Latisana che propone trattamenti gratuiti di prova.
- I ragazzi dell'istituto CIVIFORM prepareranno pane e pizza con la "Farine di Muzane"

PROGRAMMA:

- ore 6:30 Camminata all'alba, a cura di Studio Natura 3
- ore 9:30 Respiro e meditazione nella natura, a cura di REN - Il viaggio dell'anima
- ore 10:30 Visita all'opere di LAND ART, presso il parco Turunduze
(Arrivo pellegrini della "Romea Strata")
- ore 10:45 Liturgia e benedizione del "Pan di Muzane" e dei prodotti dei Beni Collettivi
(Arrivo pellegrini in cammino da Latisana)
- ore 12:00 Benedizione dei mezzi agricoli
- ore 12:30 Pranzo di Comunità, a cura della Pro Loco
- ore 14:30 Premiazione LAND ART
- ore 15:00 Intrattenimento per i giovani, a cura del Centro Giovanile "Le Stanzute"
- ore 16:00 "Facciamo il pane", a cura dell'AIAB - Aprobio FVG
- ore 17:00 Convegno "Cormor: storia, identità e possibili sviluppi"
- ore 19:00 "Il Pan di Muzane incontra... la Pitina", interventi di Savorgnano Michele (muzzanese, orticoltore indipendente), Filippo Bier (artigiano, produttore della Pitina) e Max Plett ("condotta Slow Food Friuli")

Alla Festa dei Beni Comuni un aperitivo/chiaccherata con degustazione della Pitina abbinata al pane fatto con farina di Muzzana. Dialogheranno e porteranno le loro esperienze Filippo Bier, artigiano e produttore della Pitina, Michele Savorgnano, orticoltore indipendente e Max Plett della condotta Slow Food FVG.