

Sutrio

11 marzo 2018



“Fums, Profums, Salums”

La tradizione norcina in Carnia tra passato e presente

“Fums, Profums, Salums”

La tradizione norcina in Carnia tra passato e presente

Sutrio 11 marzo 2018

Suggestivo viaggio gastronomico con protagonista il maiale, Re della tavola carnica, interpretato in modo diverso da ogni azienda. Potrete scoprire le insolite alternative di salumi e alcuni piatti della tradizione proposti. Un gustoso percorso di degustazione tra le vie del paese accompagnato da musica e ricercati vini del Friuli Venezia Giulia.

Dalle ore 9.00

Inizio lavorazione artigianale del maiale aperta al pubblico presso l'**AREA ROSA**

Dalle ore 10.00

Apertura manifestazione e vendita coupon

Ore 16.30

Chiusura vendita coupon degustazione

Ore 18.00

Chiusura Stand

I voucher degustazione verranno venduti fino ad esaurimento disponibilità oltre la quale le aziende potranno mettere in vendita o offrire degustazioni singolarmente.

In caso di maltempo la manifestazione potrà essere rinviata alla domenica successiva.

La storia dei salumi in Carnia

L'attività salumiera in Carnia è sempre stata familiare e ha sentito l'influsso della vicina Austria.

La varietà dei salumi era dovuta alle caratteristiche fisiche del luogo: l'isolamento per le vie di comunicazione disagiati e lo stesso carattere della gente chiuso e diffidente, hanno fatto sì che quasi ogni paese avesse la sua caratteristica nel preparare i salumi o addirittura salumi unici, tipici del posto. Questa “artigianalità” è stata anche un grosso limite per i prodotti carnici.

Caratteristica costante di questi salumi è l'affumicatura fatta allo scopo di favorirne stagionatura e conservazione. Precursori furono i Celti i quali, non conoscendo il sale, avevano acquisito la capacità di conservare i prodotti attraverso l'utilizzo di erbe aromatiche e fumo. Diverso è il modo di affumicare da zona a zona, ognuno ha i suoi tempi, legni e luoghi particolari di affumicatura. Questi “tesori di famiglia” vengono custoditi gelosamente di generazione in generazione.

La lavorazione delle carni tra passato, presente e futuro.

La scoperta del fuoco nella preistoria ha dato il via al lungo cammino per cui gli uomini nel corso delle epoche hanno imparato a utilizzare diverse tecniche per cucinare le carni derivanti prima dalla caccia e poi dall'allevamento. Cucinare le carni non solo era un modo per renderle più facili alla masticazione, ma anche un'ottima soluzione per la conservazione di un alimento che altrimenti sarebbe deperito nel giro di pochi giorni. Gli insaccati, l'affumicatura, la stagionatura sono testimonianza del sapiente lavoro

degli uomini alla ricerca del connubio tra conservazione ed esaltazione del gusto. Il presente tuttavia ci porta verso nuove sfide, legate agli stili di vita che troppo spesso ci portano a consumare prodotti che per la loro provenienza e produzione sono dannosi per la nostra salute, e sempre di più si va alla ricerca di una maggiore qualità delle carni e verso nuove sperimentazioni che permettano un consumo sano senza mai dimenticarsi del piacere della buona tavola.



Dove degustare

Un delizioso percorso nelle incantevoli vie di Sutrio, dove la comunità e gli enti organizzatori vi danno il benvenuto.

Infopoint

punto informativo e vendita coupon per la degustazione



“Fums, Profums, Salums”

La tradizione norcina in Carnia tra passato e presente

 **Ristorante Alle Trote**
Tel. 0433 778329

 **Agriturismo Naunal**
Tel. 335 7745403

 **Ristorante del Negro**
Tel. 0433 778039

 **Osteria da Alvise**
Tel. 0433 778692

 **Enoteca al Marangon**
Tel. 349 6210161

 **Ristorante Mr Zoncolan**
Tel. 0433 778147

 **AREA GIALLA**
- Il salame corallina (UMBRIA)
- Minestra di fagioli con la cotenna
- Cotechino e crauti
- *Cabernet Franc 2016, Il Roncâl*

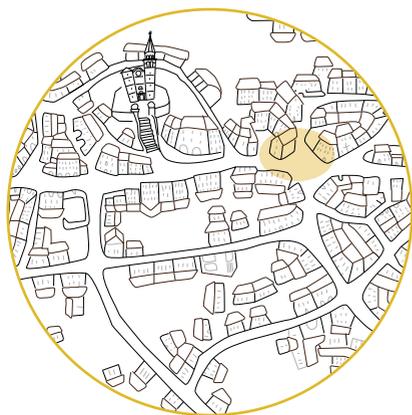
 **AREA CELESTE**
- Grissini con lardo aromatizzato
- Spezzatino di maiale
- *Refosco 2015, Antico Broilo*

 **AREA VERDE**
- Salame di Cioccolata
- Strudel di Mele
- Biscotto Esse
- *Ribolla Gialla Brut di Tenuta Stella*
- *Rosso Celtico Moschioni*

 **AREA MARRONE**
- Ossocollo con patate alla carnicia
- Salame carnico con la polenta
- Costicine di maiale in umido
- *Refosco 2006, Consorzio produttori di Faedis*

 **AREA ARANCIONE**
- Salame friulano
- Gnocchi con la “Varhackara”
- *Pinot Nero 2016, Azienda Agricola Lorenzon*

 **AREA ROSA**
- Prosciutto di Sauris
- Panino con la Bistecca
- *Friulano 2016, Rodaro*



Menu

Salame Corallina

Mignestre di Fasui cun las Crodiés

Minestra di fagioli con la cotenna

Musèt Fumât cul Craut

Cotechino e Crauti

Vino

Cabernet Franc 2016

IL RONCAL

Via Fornalis 148
Colle Montebello - Cividale del Friuli - UD
Tel. 0432 730138
www.ilroncal.it

Il Salame Corallina

È uno degli insaccati più tipici e diffusi dell'Umbria. L'antica ricetta, accuratamente riproposta dall' **Azienda agrituristica “Il Margine” di Norcia**, prevede carni suine magre, macinate fine, con aggiunta di lardelli a cubetti; l'insacco, in budello naturale, conferisce al prodotto un gusto delicato ed un profumo intenso. Anticamente veniva prodotto da pochi norcini solo per il periodo Pasquale: era infatti un elemento essenziale della colazione che veniva consumata la mattina del giorno di Pasqua, accompagnato con la tipica pizza al formaggio, con uova sode e bevute di vino!

La Minestra con la Cotenna

Per la preparazione della minestra di fagioli si parte il giorno prima, quando si mettono in ammollo i fagioli. I prodotti necessari sono diversi: guanciale, lardo, cipolla, aglio, sedano, carote, fagioli, alcune

patate, un osso affumicato, cotenne di maiale. La preparazione è essenziale per una buona riuscita del prodotto, pertanto dopo aver fatto rosolare molto bene alcuni dei prodotti citati, si aggiungono i fagioli, le patate, l'osso affumicato. La minestra deve bollire per almeno 3 ore con le cotenne che si mettono nella minestra a piacere per raggiungere il sapore desiderato.

Il Cotechino

Il cotechino, originario del FVG, deve il suo nome alla cotica, la cotenna di maiale ed era tradizionalmente consumato durante le festività natalizie. Il macinato del cotechino della **Macelleria Bottega della Carne di Sutrio** è ottenuto da carni scelte come nervetti, muscoli, cotenna poi condito con sale e pepe, insaccato e affumicato. Dal 2002 la Bottega della Carne si occupa anche di allevamento oltre alla trasformazione del prodotto in proprio, insomma, tutta la filiera nel piatto.



PRODUTTORI

AGRITURISMO “IL MARGINE”

Case sparse 300/a
Norcia (PG)
Tel. 339 3916524
www.agriturismoilmargine.it

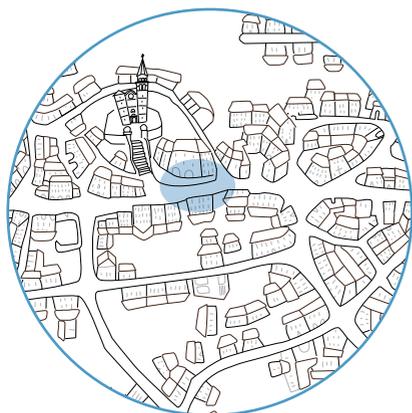
“AMÍSC DA CORT DAL LÌS” per la Pro Loco Sutrio

per info turistiche
Tel. 0433.778921
prolocosutrio@libero.it

BOTTEGA DELLA CARNE

Via dei Martiri 4
33020 Sutrio (Ud)
Tel. 0433.778800
macelleriapiazzaflavio@pec.it





Menù

Grissin con l'Argiel as Jerbes

Grissini con Lardo aromatizzato

Tocj di purcìt

Spezzettino di maiale



Vino

Refosco 2015

ANTICO BROILO

Via Brolo 42

Prepotto - UD

Tel. 0432 713082

www.anticobroilo.com

Il Lardo alle Erbe

Nel **salumificio artigianale di Carniagricola a Sauris**, la tradizione familiare preserva gli antichi metodi naturali di lavorazione e conservazione delle carni suine. Il peculiare microclima e l'elevata altitudine conferiscono alla lavorazione dei salumi, eccezionali sapori e profumi. La materia prima è costituita esclusivamente da maiali regionali cresciuti con un'alimentazione blanda e naturale seguita con cura.

Tra i salumi di Carniagricola si annovera il lardo, che è un taglio anatomico proveniente dalla schiena del suino; quanto più esso è maturo e ben alimentato, più il lardo è alto e gustoso. Con l'aggiunta di un trito di erbe aromatiche il lardo acquisisce un aroma sublime nel gusto, divenendo una prelibatezza che sembrava dimenticata.

Lo Spezzettino di Maiale

Lo spezzatino viene ricavato in gran parte dalla spalla del maiale e, per alcune parti del collo e della pancia, dove la carne è morbida e presenta qualche venatura di grasso. A fine cottura viene aggiunto anche un po' di fegato, sale, pepe, alcune spezie per poi essere amalgamato con un po' di farina e da un pizzico di fantasia.



PRODUTTORI

CARNIAGRICOLA BONTA' DAI PASCOLI

Via Nazionale 6

33020 Enemonzo (Ud)

Tel. 0433.74276

www.carniagricola.it

info@carniagricola.it

“AMÏSC DA CORT DAL LÌS”

per la Pro Loco Sutrio

per info turistiche

Tel. 0433.778921

prolocosutrio@libero.it





Menù

Salam di Cioccolato

Salame al cioccolato

Strudel di Meì

Strudel di mele

Esse

Biscotti Esse



Vino a scelta tra:

Ribolla Gialla Brut

SOCIETA' AGRICOLA STELLA

Loc. Sdencina, 1 Dolegna del Collio - GO
Tel. 0481 639895 - www.tenutastellacollio.it

Rosso Celtico

AZ. AGR. MICHELE MOSCHIONI

Via Doria 30, Cividale del Friuli - UD
www.moschioni.eu

Il Salame di Cioccolato

Prodotto dalle sapienti mani di **Mirena Morocutti “Mirandò”**, il salame di cioccolato è un dolce a base di cioccolato e biscotti che rassomiglia ad un salame. Il dolce è diffuso in tutta Italia e adatto a qualsiasi festività ed è stato ufficialmente inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T) del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf). T

I Biscotti Esse

Biscotto “povero” ma ricco di gusto! Rappresenta un biscotto classico della tradizione carnica con le classiche varianti tipiche di ogni paese. Fatto con semplici ingredienti come il burro, la farina, lo zucchero e le uova, il **Panificio Alto But di Paluzza** aggiunge anche un tocco di scorza di arancia ma è proprio la tradizionale forma a “S” che rende questo biscotto famoso!

Lo Strudel di Mele

Lo strudel è preparato con soffice pasta sfoglia o delicata pasta frolla, entrambe di produzione della **Pasticceria Artigianale Di Lenardo**. Il ripieno è composto di mele ed uvetta con un pizzico di cannella. La lavorazione viene fatta rigorosamente a mano.



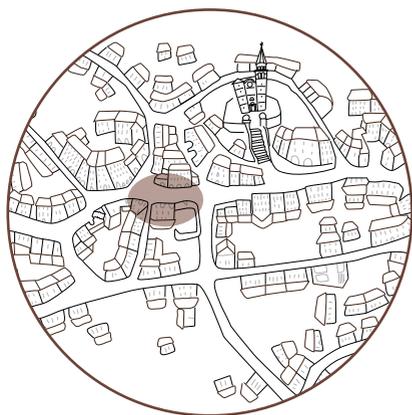
PRODUTTORI

Laboratorio Artigianale MIRANDO’ di Mirena Morocutti
Via 25 Luglio 14
33020 Treppo Carnico (Ud)
Cell. 333 3000806
mirando@gmx.com

Pasticceria Artigianale DI LENARDO
Via Bidernuccio, 20
Venzone (UD)
Tel. 338 4716030
pasticceriartigianale.it
info@pasticceriartigianale.it

Panificio Pasticceria ALTO BUT
Via Marconi 24
Paluzza (UD)
Tel. 0433 775076
Facebook: [panificio-pasticceria-alto-but](https://www.facebook.com/panificio-pasticceria-alto-but)





Menù

Socol cun las cartufules

Ossocollo con patate

Salam cun la Polente

Salame tradizionale accompagnato dalla polenta rustica

Cueste Fumade in brut di Polente

Costa di maiale affumicata con polenta



Vino

Refosco 2016

**CONSORZIO
PRODUTTORI FAEDIS**

www.refoscodifaedis.it
info@refoscodifaedis.it

L'Ossocollo

L'ossocollo è un pezzo pregiato in quanto per ogni suino se ne ottengono solo due dalla zona del collo. Stagionato per 3/5 mesi si presenta di un color rosso intenso con marezzature leggermente rosate, con un delicato aroma classico delle carni stagionate e speziate. Viene prodotto direttamente dalla **“Vecje Becjarie” di Sutrio** dove saperi e segreti di famiglia sono tramandati. Caratteristica è l'affumicatura fatta “come una volta” con il fumo lieve e costante dalla legna di faggio. L'aroma dell'affumicatura e il sapiente equilibrio della ricetta lasciano sul palato una sorprendente fragranza.

Il Salame

Il salame tradizionale fatto utilizzando soltanto suini allevati in proprio nell'**Azienda Agricola dei fratelli Polzot**. Prodotto principe della tradizione carnica possiede un sapore unico grazie alla lenta stagionatura e alla conservazione in cantine “come una volta”.

Costine di maiale Affumicate

L'azienda **Molinari Roberta & C di Zuglio**, si sta impegnando a riscoprire, valorizzare e promuovere i prodotti tipici della salumeria carnica e a proporre nuove ricette che valorizzino in chiave moderna i nostri straordinari alimenti locali. E' grazie a questa dedizione che l'azienda si è classificata 2^a assoluta al Campionato Italiano del Salame 2016. La macellazione viene fatta come una volta mentre l'affumicatura, oggi vero “flavour”, dura meno di due giorni ed è ottenuta con legno di faggio a cui si aggiungono essenze aromatiche come l'alloro, il ginepro, il rosmarino e il pino mugo. Il segreto vincente? La freschezza e la genuinità delle materie prime e la mancanza assoluta di conservanti chimici.



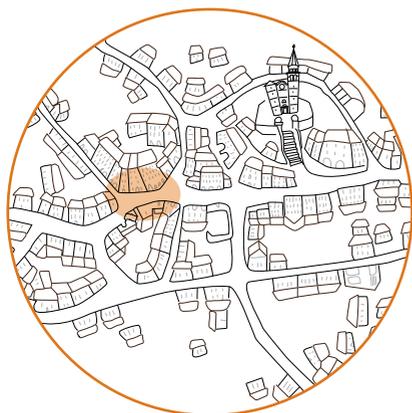
PRODUTTORI

LA VECJE BECJARIE
di Nodale Matteo
Via Roma 50
33020 Sutrio (Ud)
Tel. 0433.778013

AZ. AGR. VAL PESARINA
di Polzot Alberto e Cesare
Fraz. Entrampo 99
33025 Ovaro (Ud)
Tel. 320 0518366

MOLINARI ROBERTA
& C. SNC
Via G. Cesare 26
33020 Zuglio (Ud)
Tel. 0433.40941
www.salumimolinari.it





Menù

Salam Furlan

Salame friulano

Gnocs cun la “Varhackara”

Gnocchi con la “Varhackara”



Vino

Pinot Nero 2016

AZIENDA AGRICOLA LORENZON

Via Ca' del Bosco 16

Loc. Pieris San Canzian d'Isonzo - GO

Tel. 0481 76445

www.ifeudidiromans.it

Il Salame Friulano

Il salame è il prodotto di maiale principe nel Friuli poiché fin dall'antichità è stato considerato dalla popolazione il sistema migliore per conservare le più preziose, e scarse, carni dell'animale che veniva macellato solo a novembre-dicembre. Il salame friulano dell'**Azienda Agricola Bergamasco-Antonini** acquista ulteriore sapore nella stagionatura, in cui è fondamentale la qualità dell'aria: in questa regione è privilegiata dalla presenza del mare Adriatico e dalla sua vicinanza alle montagne (appena 50 km) il che garantisce in tutta la regione la presenza di aria ricca di elementi marini e la sua continua circolazione mare-monti che crea un mix ideale di umidità e temperatura.

La Varhackara

La “Varhackara” è un pesto particolare ed è preparato nella frazione di Timau nella **Macelleria Salumi e Sapori**. Gli ingredienti sono lardo bianco, speck e pancetta affumicata. Tradizionalmente è conservato nella pietra e può essere consumato come antipasto spalmato sul pane o sui crostini caldi, come abbinamento di verdure fresche, minestre e sughi, come condimento con un primo piatto a base di gnocchi di patate oppure per condire una pasta tipica friulana come i cjarsons. Questo prodotto è nato dalla tradizione di voler valorizzare e conservare il lardo.



PRODUTTORI

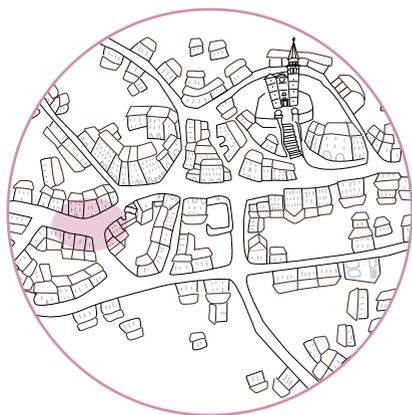
AZIENDA AGRICOLA BERGAMASCO – ANTONINI

Via Risiera San Sabba 28
San Canzian d'Isonzo – Go
Tel. 048.1769870

SALUMI E SAPORI SNC di Flavio e Massimo Mentil

Via M. P. Mentil 42
33026 Timau di Paluzza (Ud)
Tel. 0433.779008





Menù

Prosciut di Sauris cul pan neri

Prosciutto crudo di Sauris con
crostino di pane alla segale

Panin cun la brusadule

Panino con la bistecca



Vino

Friulano 2016

RODARO PAOLO

Via Cormons 60

Loc. Spessa

Cividale del Friuli – UD

Tel. 0432 716066

www.rodaropaolo.it

Il Prosciutto

Il prosciutto di Sauris nasce dalla tradizione di un antico popolo che, isolato geograficamente, ha portato ai nostri giorni il sapore di una lavorazione semplice ed estremamente gustosa. Unico per la sua dolcezza e leggera affumicatura, ottenuta con legno di faggio è un prosciutto morbido e delicato, sorprendente e raffinato, rappresenta il prodotto di punta del **Prosciuttificio Wolf di Sauris**.

La Bistecca

La “brusadule” viene ricavata dal pezzo di carne meglio identificato come parte del carrè per poi arrivare fino al collo. La parte del collo è molto adatta per la griglia in quanto ha delle venature di grasso che permettono di mantenerla morbida. Aggiungendo un pizzico di sale e una spolverata di pepe nero, con una leggera strofinata di aglio a richiesta, diventa molto gustosa. Un panino da leccarsi i baffi.



PRODUTTORI

PROSCIUTTIFICIO WOLF SAURIS SPA

Sauris di Sotto 88
33020 Sauris (Ud)

Tel. 0433.86054

www.wolfsauris.it

info@wolfsauris.it

“AMÏSC DA CORT DAL LÌS”

per la Pro Loco Sutrio

per info turistiche

Tel. 0433.778921

prolocosutrio@libero.it



A Sutrio eventi e manifestazioni tutto l'anno



ProLoco Sutrio



Comune di Sutrio



SUTRIO
COMUNITÀ OSPITALE
...il gusto scolpito nel legno...



Fums, profums, salums

Prima domenica di Marzo

Suggestivo viaggio gastronomico con protagonista il Salame, Re della tavola carnica, interpretato in modo diverso da ogni azienda. Potrete confrontare le ricette del salame, scoprire le insolite alternative di salumi e alcuni piatti della tradizione proposti accompagnati da ricercati vini del Friuli Venezia Giulia.

Magia del Legno

Prima domenica di Settembre

Sutrio si trasforma in un grande e animatissimo laboratorio che mette in mostra l'abilità dei suoi mastri intagliatori. I visitatori possono ammirare le sapienti mani degli artigiani scolpire il legno.



I Cjarsons

Prima domenica di Giugno

Attraverso le vie del paese avrete la possibilità di degustare i diversi sapori, le diverse anime che caratterizzano un piatto "povero" ma dalla complessità e ricchezza di ingredienti da grande ristorante.

Farine di Flôr

Seconda domenica di Ottobre

"Acqua e pane fanno il piacere più pieno a chi ne manca". Se si sostituisce l'acqua con il vino si entra pienamente nello spirito di "Farine di Flor" un delizioso e suggestivo percorso gastronomico di "Degustazione dei Mulini".



Fasin la Mede

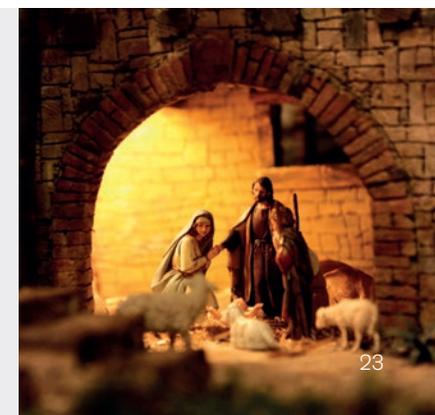
Ultima domenica di Luglio

È nell'ultima domenica di luglio, quando in Carnia la stagione è al culmine della fioritura, che sul Monte Zoncolan si svolge uno dei più autentici e tradizionali riti contadini: la fienagione, una grande festa nei prati, con cibi, musica, balli.

Borghi e Presepi

Da Natale all'Epifania

Rassegna dei presepi artigianali, ambientata nei borghi di Sutrio lungo un percorso alla riscoperta di cortili, loggiati e cantine delle case più caratteristiche.



Sutrio e l'Albergo Diffuso: abitare in vacanza

Situato sull'antica via “Iulia Augusta”, Sutrio si presenta con un centro storico ben restaurato con le tipiche case in pietra e con le viuzze strette e lastricate. Ogni angolo o crocevia del paese, dove scorci e architetture, usi e tradizioni, sapori e saperi si sono mantenuti intatti, invita a ritrovare l'ospitalità genuina della montagna. Qui il tempo segue il ritmo delle stagioni, i modi sono garbati e le sensazioni sincere.

Tradizione e innovazione sono anche le caratteristiche degli alloggi dell'Albergo Diffuso Borgo Soandri che mette a disposizione dei suoi ospiti appartamenti indipendenti a cui vengono aggiunti i maggiori servizi alberghieri. Un po' casa e un po' albergo, la miglior soluzione per “abitare in vacanza”.





Come arrivare

Auto - moto: Sutrio è raggiungibile percorrendo l'autostrada A23 Udine-Tarvisio, uscita Carnia (a soli 68 km da Udine e 15 da Tolmezzo). Seguire le indicazioni verso l'Austria (Passo Monte Croce)

Distanze

Città principali:

Udine: 45 min
Villach (Aut): 1h
Cortina: 1h 20 min
Trieste: 1h 30 min
Venezia: 1h 40 min

Luoghi d'interesse:

San Daniele del Friuli: 45 min
Cividale del Friuli: 1h
Palmanova: 1h
Aquilaia: 1h 20min
Grado: 1h 40min
Lignano Sabbiadoro: 1h 30min

Aeroporti

Venezia - Marco Polo Tessera | VCE - 1h 30 min
Treviso - Aeroporto A. Canova | TSF - 1h 50 min

Trieste-Ronchi dei Legionari | TRS - 1h 10 min
Klagenfurt - Airport Klagenfurt | KLU - 1h 10 min

Progetto grafico:

Primastudio Udine - www.primastudio.it

Foto:

Foto in copertina: Salumi Molinari - www.salumimolinari.it
Pagina 4-5: "Cercivento" photo by Giovanni Edoardo Nogarò tratta dalla "Raccolta fotografia in B/N Carnia 1960 - 1975"
Pagina 7-11-13-15: Archivio Organizzatori e Ditte partecipanti alla manifestazione
Pagina 17: Salumi Molinari - www.salumimolinari.it
Pagina 19 da 22 a 25: Elia Falaschi - www.eliafaldaschi.it

Stampa:

Tipografia Moro Andrea Srl - Tolmezzo (Ud)

Evento organizzato da:



Albergo Diffuso “Borgo Soandri”

Via R. Linussio, 1 Sutrio - Zoncolan

www.albergodiffuso.org - e-mail: info@albergodiffuso.org

Tel: 0433 778921 - facebook: facebook.com/borgosoandri



ProLoco Sutrio

Via R. Linussio, 1 Sutrio - Zoncolan

e-mail: prolocosutrio@libero.it

Tel: 0433 778921 - facebook: facebook.com/prolocosutrio



Comune di Sutrio

Via Roma, 35 Sutrio - Zoncolan

www.comune.sutrio.ud.it

Tel: 0433 778032



SUTRIO
COMUNITA OSPITALE
...il gusto scolpito nel legno...



**GOCCIA
di carnia.**

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it

