CARNIA, D'ESTATE A SUTRIO PROPONE FAS, JN LA MEDE, TRA NATURA, TRADIZIONE E PRODOTTI TIPICI



Category: Turismo e Viaggi

La **Carnia**, territorio che appartiene alla provincia di **Udine**, nella regione autonoma **Friuli-Venezia Giulia**, d'estate propone numerosi eventi ispirati alla tradizione ed alla buona cucina, immersi in una natura suggestiva.
Così, a **Sutrio** (Ud), andrà il scena il "**Fas, jn la mede**", ovvero "Facciamo i covoni di fieno"!; infatti, il paese carnico degli artigiani del legno, invita grandi e piccoli il 30 luglio, a salire sul monte Zoncolan, per trascorrere una giornata diversa dal solito, alla scoperta di antichi mestieri e riti della montagna friulana. Fasin la mede è nata per ricordare e soprattutto per far conoscere ai giovani e ai turisti uno dei più diffusi lavori di un tempo, quello della fienagione, dalla falciatura dell'erba alla composizione di grandi covoni di fieno. Un tempo le donne di Sutrio salivano di prima mattina sullo Zoncolan per sparpagliare nei prati l'erba già sfalciata dagli uomini e farla seccare al sole, raccoglierla in alti covoni e poi riportarla la sera a valle, in pesanti gerle che si caricavano sulle spalle. Era un lavoro molto faticoso, che verrà riproposto in occasione della festa da gruppi di donne del paese, vestite con gli abiti tradizionali, affiancate da uomini e bambini, pure in costume.





Così, dalla mattina alle 9.30 fino al tardo pomeriggio si susseguiranno le varie fasi della fienagione: gli uomini che finiscono di falciare l'erba; le donne in costume che rastrellano il fieno e poi, a mezzogiorno, si siedono all'ombra degli alberi per rifocillarsi con la cjacule (il rustico pranzo al sacco, racchiuso in un grande fazzoletto di tela a mo' di sacchetto); la composizione (con l'aiuto di tutti) di altissimi covoni su cui donne e bambini si arrampicano con agilità.
Il tutto con il contorno di una serie di attività: passeggiate naturalistiche alla scoperta delle erbe di montagna, biciclettate, musiche e balli tradizionali attorno ai covoni, giochi e esibizione di gruppi di bambini che giocheranno con il fieno. Un originale percorso gastronomico-naturalistico con tappa negli stavoli (le caratteristiche baite col tetto a spiovente della Carnia) porterà alla scoperta di cibi dai sapori perduti. In ciascuno di essi, infatti, si degusterà un piatto tradizionale, preparato seguendo le ricette dell'indimenticabile chef, Gianni Cosetti, con aperitivo con frittatine e salam, frico con polenta e cjapus cu las frices, selvaggina polente e fagioli, i classici orzo e fagioli, orzotto, luanie fumade, vari tipi di dolci, lo sciroppo di sambuco e frutti di bosco ed un particolare the alle erbe carniche. Nel corso della giornata passeggiate a cavallo a animazione per i bimbi a cavallo, massaggi sull'erba con il fieno, shopping goloso nel mercatino agro alimentare ed artigianale allestito nel piazzale dello Zoncolan.



A Sutrio, per vivere appieno la festa, si può alloggiare a Borgo Soandri, l'albergo diffuso con le stanze (o meglio mini appartamenti con cucina arredati di tutto punto) ricavate dalla ristrutturazione di antiche case del paese. Il pacchetto week end costa 130,00 € a persona per 2 pernottamenti in B&B e prevede fra l'altro, cena tipica, una passeggiata naturalistica con accompagnatore e coupon degustazione negli stand della manifestazione.

www.carnia.it
www.albergodiffuso.org

(i.c.)