SUTRIO, CON FUMS, PROFUMS, SALUMS & FORMANDI È FESTA DEL GUSTO IN CARNIA



Category: Enogastronomia

A **Sutrio**, incantevole borgo della **Carnia** ai piedi del **monte Zoncolan**, gusto e tradizione alpina protagonisti, domenica 1 dicembre 2019, con un doppio appuntamento dedicato ai salumi ed ai formaggi di malga, due prodotti d'eccellenza tradizionali di queste incontaminate montagne del **Friuli Venezia Giulia**.



Fums, profums, salums - Domenica 1 dicembre, Sutrio si trasformerà in vero e proprio laboratorio di sapori e profumi, in cui si scopriranno i prelibati salumi e insaccati della montagna friulana e si degusteranno piatti a base di carne di maiale, il re della tavola carnica. **Musét** (cotechino), salami, pancette e prosciutto crudo. La varietà dei salumi in Carnia si è creata nel tempo grazie alle sue caratteristiche morfologiche; caratteristica comune a molti è l'affumicatura, nata per favorire la stagionatura e la conservazione dei prodotti. Il percorso si snoderà tra le vie del paese in cui il turista avrà modo di degustare menù curati da alcuni **Rifugi della Carnia** con prelibatezze dedicate al



maiale e non solo, abbinati ai vini selezionati dalle **cantine del Friuli VG**. Mentre in un caratteristico Mercatino sarà possibile trovare il meglio della salumeria carnica e regionale. A fare da contorno, musica e animazione per i bambini.

Formandi – Sapori e formaggi di montagna - Sempre domenica 1 dicembre, una straordinaria selezione di formaggi di malga della montagna friulana sarà in mostra e degustazione nell'area del vecchio orto "**Ort di Sior Matie**". I formaggi saranno abbinati a vini d'eccellenza del Friuli Venezia Giulia. Saranno 20 le malghe della Carnia, del Canal del Ferro-Val Canale e del Pordenonese che partecipano all'evento e che hanno deciso di valorizzare insieme la qualità dei loro prodotti e di far conoscere al largo pubblico il ruolo di tutela del territorio che il loro lavoro riveste. Nel pomeriggio, alle 16, si potrà fra l'altro assistere a un'inconsueta Asta di formaggi di malga, che darà la possibilità di aggiudicarsi anche forme particolarmente pregiate e solitamente introvabili. Rivolta principalmente agli addetti ai lavori (ristoranti, agriturismo, negozi di formaggi ed alimentari), l'asta sarà aperta anche al pubblico, che potrà assistervi ed acquistare, volendo, le forme. L'evento è organizzato dal **Caseificio Sociale Alto But** di Sutrio e dalla **Cooperativa Malghesi della Carnia e Val Canale** in collaborazione con **Ersa** ed il sostegno di **PromoturismoFVG**. Formandi avrà un preludio sabato 30 novembre, con i festeggiamenti per i 50 anni del Caseificio sociale Alto But, fra i pochissimi caseifici di valle ancora attivi in Carnia, che raccoglie e lavora il latte anche di piccolissimi allevatori della zona.



Pacchetti soggiorno - Le due manifestazioni possono essere lo spunto per trascorrere un piacevole week end in Carnia, alloggiando negli appartamenti con cucina arredati di tutto punto dell'**Albergo Diffuso Sutrio Zoncolan** ricavati dalla ristrutturazione di antiche case di Sutrio (www.albergodiffuso.org). In occasione dell'evento sono proposti pacchetti particolari, con sconto del 15%.

www.visitzoncolan.com
www.prolocosutrio.com

(Piergiorgio Felletti)