

SUTRIO (UD), CON FARINE DI FLOR-MULINI, FARINE E DELIZIE DELLA CARNIA, SI CELEBRANO LE PIÙ TRADIZIONALI COLTURE CONTADINE



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

"Farine di Flor - Mulini, farine e delizie della Carnia"; la cultura contadina, la coltivazione dei cereali ed i prodotti che da tempo immemorabile ne derivano sono al centro di questo gustoso e rustico appuntamento che anima domenica 8 ottobre 2017, il caratteristico borgo di **Sutrio** (Ud), nelle montagne del **Friuli Venezia Giulia**. Le molteplici varietà di farina (di granoturco, di segala, di canapa, di frumento, tanto per citare le più diffuse, protagoniste della festa, sono utilizzate in Carnia in innumerevoli impieghi in campo gastronomico, dalla polenta alle minestre, dal pane ai biscotti ed alla pastafrolla.

Un gustoso percorso in sei tappe si dipana nel centro storico di Sutrio e porta alla scoperta di sapori antichi, ancestrali. Ciascuna tappa porta il nome, in friulano, di un mulino ancora attivo (o comunque visitabile) in una località della zona, Mulin di Socleif (a Socchieve), da Moras (a Trivignano), dal Flec (a Illegio), Mulin di Croce (a Cercivento), Mulin di Cianet (a Forni di Sopra), Mulin di Cjase Cocel (a Fagagna).

In ogni location si raccontano, con esposizione di farine, oggetti di lavoro, attrezzi da cucina - le lavorazioni di un tempo e quelle di oggi, le diverse tipologie di farine, i loro utilizzo migliore. È inoltre





possibile degustare cibi particolarissimi, dai sapori dimenticati abbinati alle pregiate birre di 6 birrerie artigianali del Friuli Venezia Giulia: la treccia all'aglio di resia con formaggi di malga, il crostino di pane rustico con formadi frant affinato alle erbe, l'orzotto alle ortiche di campo con mignon di pane chia, il pane di segale con il pastorut, la polenta di Gemona con il frico (tortino a base di formaggi e patate, il più tipico piatto della Carnia) nelle versione di Sutrio. E poi, pani e grissini di molteplici tipi abbinati a formaggi e salumi carnici e tra i dolci, la

montagna di farro e cioccolato, la crostata di fragole, i biscotti plume di soreli dal colore tipico del granturco giunto a maturazione oppure quelli di farina di mais e noci.

La coltivazione dei cereali è strettamente legata alla storia ed alla magra economia rurale dell'alta Val del But, in cui si trova Sutrio, ed ha antiche origini. Infatti, risale al periodo dei Patriarchi (1077), che concessero alcune terre agli abitanti. Iniziò da quel momento la loro opera faticosa per rendere fertile e coltivabile il terreno, sterile e ghiaioso. Nonostante le condizioni climatiche poco favorevoli, riuscirono a coltivare il grano, l'orzo, il grano saraceno (Pajan), la segale e, dopo la metà del 1700, anche il granturco, che finirà col soppiantare tutti gli altri cereali. In tempi recenti, tuttavia, alcuni agricoltori e mulini locali hanno rivalorizzato gli antichi cereali, che Farine di Flor, antichi sapori della Carnia contribuisce a far riscoprire.



Farine di Flor può essere lo spunto per trascorrere un week end in Carnia, andando magari alla scoperta degli antichi mulini ancor oggi in funzione, come il Mulin da Flec di Illegio, che fa parte della rete di Carnia Musei (www.carniamusei.org). Per alloggiare, calde e accoglienti sono le stanze (o meglio mini appartamenti con cucina arredati di tutto punto) dell'albergo diffuso Borgo Soandri ricavate dalla ristrutturazione di antiche case di Sutrio (www.albergodiffuso.org). Pacchetto week end per due persone, pernottamento e voucher per l'evento a 110 €.

www.carnia.it

(i.c.)