

SUTRIO (UD), UN VIAGGIO NEL GUSTO TRA PRODOTTI GENUINI E PIATTI TIPICI DI QUALITÀ



Category: [Enogastronomia](#)

La **Carnia**, area montana a nord-ovest del **Friuli Venezia Giulia**, offre molteplici opportunità per il tempo libero e l'enogastronomia lungo l'intero arco dell'anno. Questo territorio friulano caratterizzato da dolci declinanti colline, da vette maestose del **Parco naturale delle Dolomiti Friulane**, consente di andare alla scoperta di una natura incontaminata, storia, arte, tradizioni ed una gastronomia semplice, eppure ricchissima di sapori, oltre alla squisita ospitalità e servizi di qualità.

Per chi ama i cibi genuini, la Carnia è tutta da scoprire; tra formaggi di malga, burro e ricotte, funghi freschi, biscotti secchi, saporitissimi salami ed insaccati, negozi di erboristeria in cui si scoprono i mille usi delle erbe spontanee. Ed ancora, miele e marmellata d'ogni tipo, sciroppi di frutta, ortaggi, frutti di bosco e grappe aromatizzate. Tanti prodotti tipici, di elevata qualità, legati alla stagionalità ed alla specifica zona, che si possono acquistare nei negozi dei caratteristici paesi di cui è punteggiato questo suggestivo territorio, direttamente nelle malghe durante l'estate oppure nelle tante sagre e manifestazioni di carattere gastronomico che si svolgono tutto l'anno. Tra i tanti prodotti, il frico, un formaggio cotto, è uno dei piatti della tradizione carnica, assai poco conosciuto al di fuori del Friuli. Da piatto





dolce, cui si aggiungeva zucchero oppure cannella, adesso il frico è diventato un piatto salato, di cui esistono numerose varianti.

Ed ancora, formaggio e ricotta, sono prodotti che caratterizzano l'intera Carnia; dal prodotto di malga dal sapore ben definito, le ricotte, sia fresche che affumicate ed il formaggio salato. I formaggi carnici sono venduti direttamente dai produttori nei caseifici locali ed anche nel corso dell'estate nelle malghe.

In questo contesto, suggestivo, il borgo di **Sutrio**, tra i primi luoghi abitati dell'alta **valle del Bût**, oltre che essere uno dei più caratteristici borghi della Carnia,

caratterizzato da un centro storico ben conservato, con case tipiche in pietra e stradine lastricate, propone una rilevante produzione di prodotti e piatti di grande qualità e sapore. Per questo, non può mancare una visita allo storico e fornito **Caseificio Sociale Alto But**, in cui è possibile acquistare i prodotti più genuini della migliore tradizione carnica. Mentre, nella vicina **Zuglio**, non può mancare un incontro con l'arte norcina più tradizionale e di qualità proposta dal **Salumificio Molinari** dove, annesso al punto vendita, opera anche un impianto artigianale di produzione di insaccati gestito per l'intera filiera produttiva.

Nell'arco dell'intero anno, gli intraprendenti ed operosi abitanti del piccolo Comune carnico, organizzano diversi eventi che intendono promuovere e valorizzare le eccellenze gastronomiche del territorio.

Nel periodo dell'autunno e inverno, spicca a dicembre la manifestazione "**Formandi-sapori e formaggi di montagna**" nel corso della quale, nell'edizione 2018, le 24 malghe della Carnia, del Canal del Ferro-Val Canale e del Pordenonese che hanno partecipato all'evento, si sono messe insieme per valorizzare la qualità dei loro prodotti e per ribadire il ruolo di tutela del territorio che il loro lavoro riveste. Così, nel corso della rassegna casearia, in cui sono protagonisti i formaggi di malga della montagna friulana, viene allestita una mostra ed i partecipanti possono

anche effettuare gustose degustazioni accompagnate da classiche etichette di vini naturali friulani. Inoltre il programma prevede l'indizione di un'inconsueta Asta di formaggi di malga del Friuli Venezia Giulia, che consente agli addetti ai lavori (ristoranti, agriturismo, negozi di formaggi ed alimentari), di aggiudicarsi anche forme particolarmente pregiate e solitamente introvabili.



Ed ancora, nella seconda domenica del mese di ottobre, va in scena l'evento "**Farine di Flor**". Si tratta di una manifestazione che intende valorizzare gli antichi cereali come il grano, il grano saraceno, la segale ed il granoturco. Da cui venivano e sono riproposte farine che, sapientemente utilizzate, consentono di scoprire sapori genuini, autentici e la preparazione di piatti di gusto unico.

In estate, invece, la prima domenica di giugno, è organizzata la manifestazione "**I Cjarsons, una dolce**

tradizione", i famosi ravioli il cui ripieno varia da borgo a borgo ma anche da famiglia a famiglia. Così, nel corso della festa, vengono proposte 10 ricette originarie di 10 paesi carnici per 10 modi di interpretare questo tipico e squisito piatto.

Infine, la prima domenica di marzo, Sutrio ospita "**Fums, profums, salums**", per un suggestivo viaggio gastronomico che vede come protagonista indiscusso il salame, tra i prodotti principe della tavola carnica. Così, per l'occasione i visitatori possono confrontare le ricette, scoprire le insolite alternative di salumi, nonché assaporare alcuni piatti della migliore tradizione norcina carnica proposti ed accompagnati dai tanti ricercati vini regionali.

www.formandifvg.it

www.prolocosutrio.com

www.caseificioaltobut.it

www.salumificiomolinari.it

(Piergiorgio Felletti)