



# “Fums, Profums, Salums”

La tradizione norcina in Carnia tra passato e presente

Sutrio prima domenica di marzo

## 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  
www.prolocosutrio.it - e-mail: prolocosutrio@libero.it  
Tel: 0433 778921 - Fax: 0433 776977



### Comune di Sutrio

Via Roma, 35 Sutrio - Zoncolan  
www.comune.sutrio.ud.it  
Tel: 0433 778032



### Progetto grafico:

Primastudio Udine - www.primastudio.it

### Foto:

Foto in copertina: Chiara Selenati - www.blogthatsamore.blogspot.it  
Da pagina 19 a 22 Elia Falaschi - www.eliafalaschi.it  
Archivio Organizzatori e Ditte partecipanti alla manifestazione

# "Fums, Profums, Salums"

La tradizione norcina in Carnia tra passato e presente

## Sutrio 6 marzo 2016

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 la "Cort dal Lis"

### Dalle ore 10.00

Apertura manifestazione

### Ore 16.30

Chiusura vendita coupon degustazione

### Ore 18.00

Chiusura Stand

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 disagiate 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.



## Un salame così buono perchè diverso

Già i Romani sapevano produrre con le carni del maiale un prodotto insaccato che, se opportunamente lavorato e salato, si sarebbe conservato acquistando nel tempo aromi e profumi. Il salame da sempre è il re di tutte le cantine dove si “faseve su il purcit”.

Ogni “purcitar” o norcino di fiducia aveva una ricetta segreta nel condirne le carni e in ogni famiglia il sapore gli riusciva simile ma non uguale. È curioso poi che gli stessi norcini non si dessero pace nel verificare che i salami non avevano mai lo stesso gusto nonostante il loro impegno a fare tutto con metodo scrupoloso non immaginando, forse, che ogni cantina ha importante ruolo nel processo di maturazione.



## Punti di degustazione

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



 Ristorante Alle trote  
Tel. 0433 778329

 Agriturismo “Naunal”  
Tel. 335 7745403

 Ristorante Mr Zoncolan  
Tel. 0433 778147

 Osteria da Alvise  
Tel. 0433 778692

 Ristorante del Negro  
Tel. 0433 778039

 Ristorante “Saustri”  
Tel. 0433 778071

 Enoteca al Marangon  
Tel. 0433 778924

 Zona 1: Antipasti  
A “Crostin cul Socol”  
B “Edelhirschrohwrst”  
Vino Blanc di Simon 2014

 Zona 4: Secondi  
A “Wurstel nostran cul Formadi di Sudri”  
B “Muset Fumat cul craut”  
Vino Refosco di Faedis

 Zona 2: Antipasti  
A “Pan e Salam”  
B “Pan cul Barbonsal”  
C “Grissin cul Prosciut”  
Vino Ribolla Gialla Spumantizzata

 Zona 5: Dolci  
A “Pete di Frices”  
B “Dolc dal Friul”  
Vino Ribolla Gialla

 Zona 3: Primi  
A “Mignestre di Crodies e Fasui”  
B “Gnocs cul la Varhackara”  
Vino Refosco 2014

 Infopoint:  
punto informativo e vendita coupon  
degustazione

## Zona di degustazione

### ZONA 1 - Menù Antipasti

- A** “Crostin cul Socol”
- B** “Edelhirschrohurst”



## Menù - Antipasto

### Crostin cul socol

Crostino con Ossocollo Carnigricola

### Edelhirschrohurst

Salsiccia di maiale e selvaggina

## Vino abbinato

### Vino Blanc di Simon 2014

#### **AZIENDA AGRICOLA DRIUS DANIELE**

Via san Rocco 17  
34701 Brazzano di Cormons (Go)  
Tel 0481.61182  
[www.simondibrazzan.com](http://www.simondibrazzan.com)

## CHE COS'È?

### L'ossocollo

L'ossocollo è un pezzo pregiato, se ne ottengono solo due per ogni suino dalla zona del collo. Il prodotto, dopo una stagionatura di 3-5 mesi, ha un delicato aroma, caratteristico della carne stagionata e speziata ed un color rosso intenso con mazzature leggermente rosate. Al taglio si evidenzia il caratteristico disegno derivante dalle parti magre e grasse. Viene prodotto da **Carnigricola** nel nuovo **Salumificio artigianale di Sauris**, in località Eibn, dove il peculiare microclima e l'elevata altitudine (1350 metri) conferiscono ai salumi, eccezionali profumi e sapori.

### L'edelhirschrohurst

L'edelhirschrohurst è la specialità della piccola **macelleria a St. Lorenzen** in Carinzia (Austria), viene prodotta utilizzando solo selvaggina locale e maiale selezionato. L'affumicatura viene fatta utilizzando soltanto il legno di faggio che conferisce al salume quel sapore speciale seguendo la tradizione della famiglia Salcher.

## Aziende partecipanti

**CARNIAGRICOLA  
BONTÀ DAI PASCOLI**  
Via Nazionale 6  
33020 Enemonzo (Ud)  
Tel 0433.74276  
[www.carniagricola.it](http://www.carniagricola.it)  
[info@carniagricola.it](mailto:info@carniagricola.it)

**LESACHTALER FLEISCH**  
9654 St. Lorenzen im  
Lesachtal 42  
AUSTRIA  
Tel 0043 4716.22713  
[www.lesachtaler-fleisch.at](http://www.lesachtaler-fleisch.at)  
[info@gzp.at](mailto:info@gzp.at)



 Zona di degustazione

ZONA 2 - Menù Antipasti

- A** “Pan e Salam”
- B** “Pan cul Barbonsal”
- C** “Grissin cul Prosciut”



 Menù - Antipasto

Pan e salam

Crostino di pane con salame

Pan cul barbonsal

Crostino con guanciale

Grissin cul prosciut di Sauris

Grissino con il prosciutto crudo

 Vino abbinato

Ribolla Gialla Spumantizzata

**CANTINA PRODUTTORI CORMÒNS S.C.A.**

Via Vino della Pace, 31  
34071 Cormòns (GO)  
Tel 0481.62471  
www.cormons.com

 CHE COS'È?

Salame

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”.

Guanciale

Il guanciale o barbonsal è la guancia del maiale. Un taglio caratterizzato da una componente di grasso pregiato e da una venatura di carne. La lavorazione del guanciale viene eseguita come da tradizione e prevede la salagione, l'affumicatura e la stagionatura. L'affumicatura viene fatta con il fumo della legna di faggio e nocciolo ed è quella che conferisce un particolare aroma dolce. Prodotto d'eccezione della **macelleria Cargnelutti** che da 25 anni propone carni ed insaccati secondo la tradizione.

Prosciutto di Sauris

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 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**.

 Aziende partecipanti

**AZIENDA AGRICOLA VAL PESARINA di Polzot Alberto e Cesare**  
Fraz. Entrampo 99  
33025 Ovaro (Ud)  
Tel 320.0518366

**PROSCIUTTIFICIO WOLF SAURIS SPA**  
Sauris di Sotto 88  
33020 Sauris (Ud)  
Tel 0433.86054  
www.wolfsauris.it  
info@wolfsauris.it

**MACELLERIA CARGNELUTTI GIOVANNI**  
via Nazionale 40  
33020 Quinis di Enemonzo (Ud)  
Tel 0433.750125



 Zona di degustazione

ZONA 3 - Menù Primi

- A “Mignestre di Crodies e Fasui”
- B “Gnoccs cul la Varhackara”



 Menù - Primi

Mignestre di crodies e fasui

Zuppa di cotiche e fagioli

Gnoccs cul la Varhackara

Gnocchi di patate con battuto di lardo e pancetta

 Vino abbinato

Refosco 2014

**AZIENDA AGRICOLA LA SCLUSA**

Via Strada Sant'Anna 7/2  
33043 Spessa di Cividale (Ud)  
Tel 0432.716259  
www.lasclusa.it

 CHE COS'È?

“Las crodies”

Tradizionalmente “del maiale non si butta via niente” pertanto anche la cotenna del maiale veniva utilizzata per insaporire la zuppa di fagioli, tipica della cucina popolare contadina, sempre povera di carni pregiate. La ricetta dei fagioli e cotiche crea una zuppa ricca, sostanziosa e gustosa anche usando un taglio di scarto come la cotica. Ma nessun prodotto è “di scarto” per chi, come nella **Macelleria I Salumi di Carnia**, ama la propria Terra e rispetta i tempi e le lavorazioni per portare sul piatto prodotti genuini dal sapore autentico.

“Varhackara”

Il varhackara è un pesto particolare ed è preparato nella frazione di Timau nella **Macelleria Salumi e Saperi**. Gli ingredienti sono lardo bianco, speck e pancetta affumicata con l'aggiunta di qualche erba aromatica. 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 per una pasta tipica friulana che sono i cjarsons. Questo prodotto è nato dalla tradizione di voler valorizzare e conservare il lardo.

 Aziende partecipanti

**I SALUMI DI CARNIA**

Via Guart di Luincis 34  
33025 Ovaro (Ud)  
Tel 0433.619043  
www.isalumidicarnia.it  
info@isalumidicarnia.it

**SALUMI E SAPORI SNC  
Di Flavio e Massimo Mentil**

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



## Zona di degustazione

### ZONA 4 - Menù Secondi

- A** “Wurstel nostran cul Formadi di Sudri”
- B** “Muset Fumat cul craut”



## Menù - Secondi

Wurstel nostran  
cul formadi di Sudri  
Wurstel con formaggio

Muset fumat cul craut  
Cotechino e crauti

## Vino abbinato

Refosco di Faedis

Associazione Volontaria Produttori  
**REFOSCO DI FAEDIS**  
[www.refoscodifaedis.it](http://www.refoscodifaedis.it)

## CHE COS'È?

Wurstel nostran

Pur non essendo un prodotto della tradizione carnica, il wurstel di Molinari nasce dalla volontà di riscoprire, valorizzare e promuovere i prodotti tipici della salumeria carnica proponendo nuove ricette che valorizzino in chiave moderna gli straordinari alimenti locali. Da questa idea nasce il connubio tra la carne sceltissima di suino friulano del **salumificio Molinari** di Zuglio ed il noto formaggio di latteria del caseificio di Sutrio, uniti sapientemente assieme in un impasto di Wurstel dal risultato fragrante ed appetitoso.

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. Il tutto utilizzando materie prime allevate in proprio: tutta la filiera nel piatto.

## Aziende partecipanti

**MOLINARI ROBERTA & C. SNC**  
Via G. Cesare 26  
33020 Zuglio (Ud)  
Tel 0433.40941  
[www.salumimolinari.it](http://www.salumimolinari.it)  
[info@salumimolinari.it](mailto:info@salumimolinari.it)

**BOTTEGA DELLA CARNE**  
Via dei martiri 4  
33020 Sutrio (Ud)  
Tel 0433.778800  
[macelleriapiazzaflavio@pec.it](mailto:macelleriapiazzaflavio@pec.it)



 Zona di degustazione

ZONA 5 - Menù Dolci

- A “Pete di Frices”
- B “Dolc dal Friul”



 Menù - Dolci

Pete di frices  
Torta con le cicciole

Dolc dal Friuli  
Torta di segale

 Vino abbinato

Ribolla Gialla

**CANTINA RODARO**  
Via Cormons 60  
Spessa di Cividale (Ud)  
Tel 0432.716066  
www.rodaropaolo.it

 CHE COS'È?

Pete di Frices

La Pete di Frices è una torta artigianale fatta con farina di mais e grano tenero con “cicciole” di maiale. Rappresenta uno dei pochi dolci che viene fatto con una parte del maiale, ottenuta dalle rimanenze del tessuto adiposo precedentemente impiegato nell'estrazione dello strutto. I dolci del **Laboratorio Artigianale Mirandò** di Treppo Carnico (Ud) di Mirena profumano di casa, hanno il gusto della semplicità e degli ingredienti genuini.

“Dolc dal Friuli”

Il Dolce del Friuli è una tortina la cui ricetta risale ai primi dell'800 di seguito rielaborata mantenendone però scrupolosamente gli ingredienti originali che conferiscono al dolce un gusto e un aroma particolare. L'amore per la tradizione accomuna anche il **Panificio Spiga d'Oro** e la **Pasticceria Ferrarese**, ed è proprio dalla loro collaborazione e passione per le cose buone che questo dolce ha ripreso vita.

 Aziende partecipanti

**PANIFICIO SPIGA D'ORO**  
Via Mistruzzi 19  
Venzona (Ud)  
Tel 0432.985077  
panificiospiga.dorotolmezzo@gmail.com

**PASTICCERIA FERRARESE**  
Via Trasaghis 152  
Gemona del Friuli (Ud)  
Tel 0432.981137  
www.pasticceriaferrarese.it



# A Sutrio eventi e manifestazioni tutto l'anno



## 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

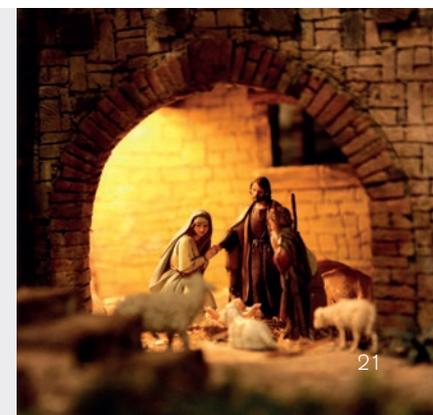
**Ultima domenica di Luglio**

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.



## Sutrió e l'Albergo Diffuso: abitare in vacanza

Situato sull'antica via "Iulia Augusta", Sutrió 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