



I Cjarsons
la tradizione della Carnia
Sutrio - Prima domenica di giugno

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



I Cjarsons, una dolce tradizione. Cjarsons fest, eine süsse tradition.

Sutrio 5 giugno 2016

PROGRAMMA DELLA FESTA

Domenica 5 giugno:

Apertura manifestazione dalle ore 10:00

Chiusura vendita coupon degustazione ore 19:00

Chiusura stand ore 20:00

In caso di maltempo la manifestazione potrà essere rinviata alla domenica successiva

Sutrio 5 Juni 2016

PROGRAMM

Sonntag 5. Juni:

Eröffnung der Veranstaltung um 10:00 Uhr

Abschluss mit Verkauf von Degustations-Coupons um 19:00 Uhr

Schließung des Standes um 20:00 Uhr

Bei schlechtem Wetter wird die Veranstaltung auf den folgenden Sonntag verschoben werden.



I Cjarsons, tradizione carnica.

Die Cjarsons, eine
tradition aus den
karnischen alpen.

In Carnia si narra che un giorno di tanto tempo fa il Guriut, un folletto molto goloso, fu sorpreso dalla padrona di casa a rubare la panna che affiorava dal latte appena munto. Il folletto, forse pentito, decise di risarcire la donna insegnandole la ricetta dei "Cjarsons", i famosi ravioli il cui ripieno varia da paese a paese ma anche da famiglia a famiglia. Qualche gastronomo locale, in vena di conti, ha fatto una specie di censimento tra dolci e salate, oltre 50 ricette. Ogni massaia ne ha ideato la propria, utilizzando al meglio la dispensa e abbinando gli avanzi a ingredienti freschissimi: farina, uova, mele, patate, spinaci, uvetta, mentuccia.. e, tocco indispensabile, un gran uso di spezie che nel 700, i mercanti della Carnia, i Cramars, compravano da Venezia e le commerciavano Oltreconfine. Come tocco finale si rifinisce il piatto con la "scuete fumade e l'ont" (ricotta affumicata e burro fuso).



In Karnien erzählt man sich, dass vor langer Zeit der Guriut (Kasermännle), ein sehr naschhafter Kobold von einer Hausherrin beim Stehlen des Rahms an der Oberfläche der frisch gemolkene Milch ertappt wurde. Der Kobold beschloss, vielleicht aus Reue, der Frau das Rezept der „Cjarsons“ zu verraten, Das sind die berühmten Ravioli, deren Fülle von Dorf zu Dorf, ja sogar von Familie zu Familie, unterschiedlich ist. Irgendein lokaler Gastronom wollte eine Berechnung anstellen und führte eine Art Bestandsaufnahme durch und fand über 50 süße und salzige Rezepte. Jede Hausfrau erfand ihr eigenes Rezept, wobei der Vorratsschrank bestmöglich genutzt wurde und die Überbleibsel mit ganz frischen Zutaten gemischt wurden: Mehl, Eier, Äpfel, Kartoffel, Spinat, Rosinen, Bergminze... und, eine unerlässliche Note - eine reichliche Verwendung von Gewürzen, die die Kaufleute von Karnien, die Cramars, im achtzehnten Jahrhundert von Venedig kauften und damit jenseits der Grenze Handel betrieben. Als finaler Touch wird das Gericht mit „scuete fumade e l'ont“ (mit geräuchertem Ricotta und zerlassener Butter) verfeinert.



La Festa, dieci golose proposte. Das fest, zehn köstliche rezepte.

10 ricette, 10 paesi, 10 modi di interpretare i Cjarsons.

Tutti differenti. 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.

Domenica 5 giugno le vie di Sutrio saranno animate dalla quarta edizione dell'evento gastronomico dedicato ai Cjarsons, piatto tipico della tradizione carnica. Dieci località della Carnia saranno coinvolte in questa manifestazione e il visitatore potrà degustare questo raviolo dagli innumerevoli gusti e forme, accompagnato da vini friulani selezionati.



10 Rezepte, 10 Dörfer, 10 Arten, die Cjarsons zu interpretieren. Alle verschieden. In den Dorfstraßen haben Sie die Möglichkeit, die verschiedenen kulinarischen Genüsse zu verkosten, die unterschiedlichen Füllungen, die ein „schlichtes“, jedoch an Zutaten vielschichtiges und reiches Gericht wie in einem großartigen Restaurant charakterisieren.

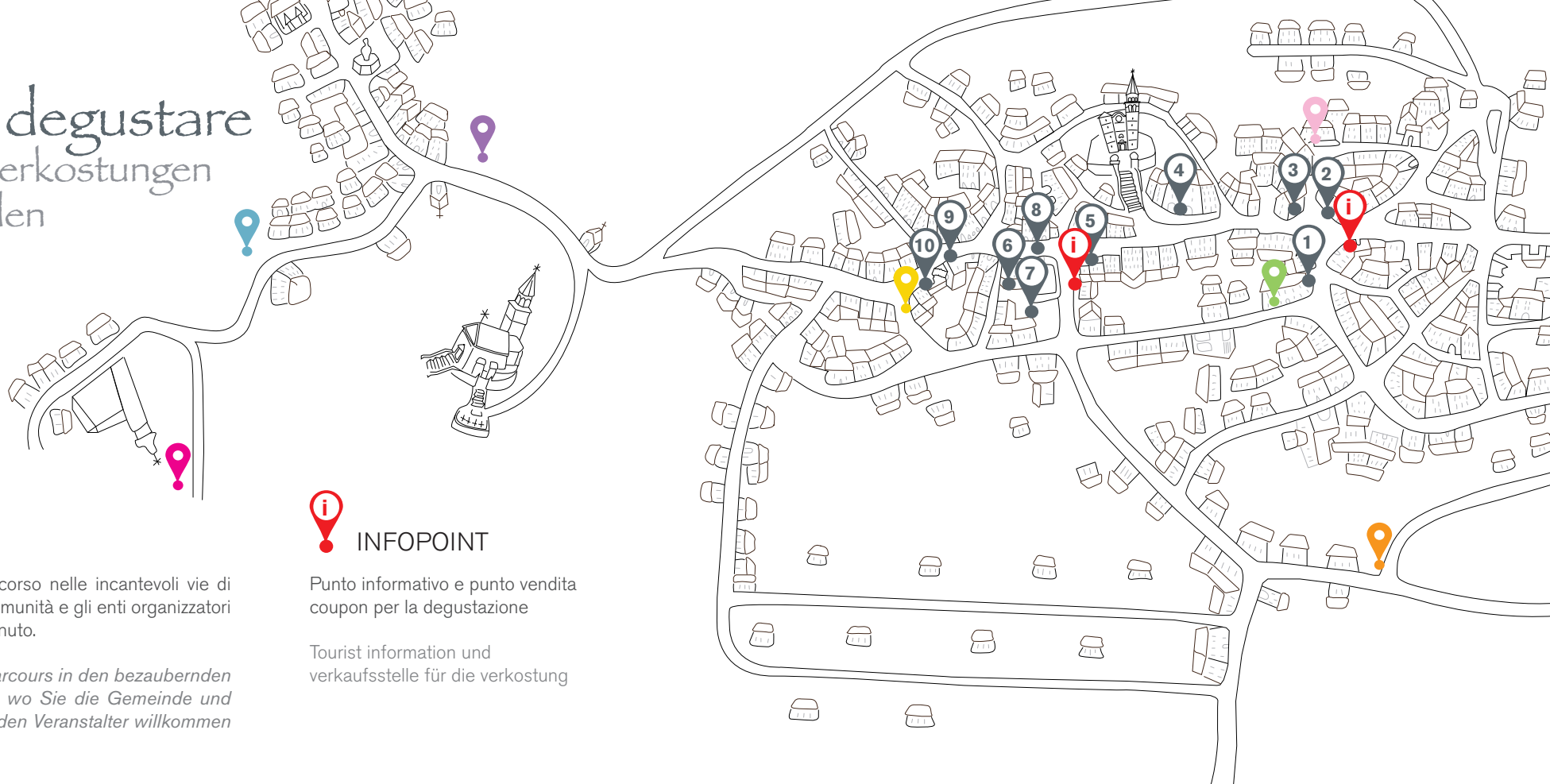
Am Sonntag 5. Juni wird in Sutrio den dritte Termin zu den traditionellen gastronomischen Veranstaltungen des Jahres hinzugefügt: die dritte Auflage des Fests der Cjarsons, das traditionelle karnische Gericht.

Zehn Orte von Karnien sind in diese Veranstaltung mit einbezogen und der Besucher hat die Gelegenheit, diese Ravioli in ihren unzähligen Variationen und Formen in Begleitung von ausgesuchten friaulischen Weinen zu verkosten.



Dove degustare

Wo die verkostungen stattfinden




INFOPOINT


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


Ein köstlicher Parcours in den bezaubernden Straßen Sutrios, wo Sie die Gemeinde und die organisierenden Veranstalter willkommen heißen.

Punto informativo e punto vendita coupon per la degustazione


Tourist information und verkaufsstelle für die verkostung


 Ristorante "ALLE TROTE"
Telefono: 0433/778329


 Agriturismo "NAUNAL"
Telefono: 335/7745403

 Ristorante "MR ZONCOLAN"
Telefono: 0433/778147

 Osteria "DA ALVISE"
Telefono: 0433/778692

 Ristorante "DEL NEGRO"
Telefono: 0433/778039

 Ristorante "SAUSTRI"
Telefono: 0433/778071

 Enoteca "AL MARANGON"
Telefono: 0433/778924

1 Cjarsons Zovello (Ravascletto)

6 Cjarsons Cleulis (Paluzza)

2 Cjarsons Ligosullo

7 Cjarsons Cadunea (Tolmezzo)

3 Cjarsons Cabia (Arta Terme)

8 Cjarsons Dierico (Paularo)

4 Cjarsons Priola (Sutrio)

9 Cjarsons Paularo

5 Cjarsons Cercivento

10 Cjarsons Piedim (Arta Terme)

I Cjarsons di Zovello (Ravascletto)

A cura del Gruppo Alpini di Zovello

1

Punto di degustazione sulla Mappa
Plan der degustationspunkte



Quando le campane suonavano a festa in ogni casa di Zovello si mangiavano i Cjarsons. Ogni famiglia aveva la sua ricetta ma in nessuna mancava la ricotta fresca e affumicata, che veniva mescolata con quel che c'era in casa...due mele, un po' di prezzemolo, cipolla, uvetta, melissa, menta, maggiorana, biscotti secchi, marmellata, cacao, cannella e via, tutto in padella. Al momento di chiuderli si presentavano tutti: anziani, donne e bambini, con la speranza avanzasse qualcosa da mangiare durante il lavoro.

Wenn das Festtagsgeläute der Glocken zu hören war, aß man in allen Familien in Zovello Cjarsons. Jede Familie hatte ihr eigenes Rezept. Bei keinem Rezept durfte jedoch frischer und geräucherter Ricotta fehlen, der mit dem vermengt wurde, was man gerade zu Hause hatte... ein paar Äpfel, ein bisschen Petersilie, Zwiebel, Rosinen, Melisse, Minze, Majoran, trockene Kekse, Marmelade, Kakao, Zimt und so weiter, alles in eine Pfanne. Beim Verschließen der Ravioli fanden sich alle ein: Die älteren Leute, Frauen und Kinder, mit der Hoffnung, dass während der Zubereitung etwas zum Kosten übrigblieb.

**Vino consigliato:
Empfohlene weine:**

RIBOLLA GIALLA
SPUMANTE METODO
CLASSICO

VIGNETI PITTARO
Zompicchia di Codroipo (Ud)
Tel. 0432 904726
www.vignetipittaro.com

**Degustali anche alla festa del paese
Verkostung auf dem dorffest**

“Festa Indifarent” Prima domenica di
Agosto. Zovello - Ravascletto

I Cjarsons di Ligosullo

A cura dell'Associazione La Noste Famee Ligosullo/Tausia

2

Punto di degustazione sulla Mappa
Plan der degustationspunkte

Patate, prezzemolo, menta, melissa, cannella, cipolla e zucchero sono gli ingredienti dei Cjarsons di Ligosullo. Anche in questo piccolo comune della Carnia le mogli dei Cramars si dedicavano a ripulire ogni angolo, anche i più nascosti, della “crame” (cassetta portatile) per recuperare gli avanzi delle spezie che vi erano contenute. Con questi preziosissimi ingredienti potevano preparare al marito, finalmente ritornato in paese, un pranzo di rara bontà. Particolarità di Ligosullo è il condimento con ricotta affumicata e “cicciole”.

Kartoffel, Petersilie, Minze, Melisse, Zimt, Zwiebel und Zucker sind die Zutaten für die Cjarsons in Ligosullo, der kleinen karnischen Gemeinde, in der sich die Ehefrauen der Cramars auch damit beschäftigten, jeden Winkel der „Crame“ (tragbare Kiste), auch den verstecktesten zu säubern, um die Reste der Gewürze zu verwerten, die darin aufbewahrt wurden. Mit diesen äußerst wertvollen Zutaten konnten sie dem Ehemann, der endlich ins Dorf zurückgekehrt war, diese seltene Köstlichkeit als Mittagessen zubereiten. Besonderheit in Ligosullo ist die Verfeinerung mit geräuchertem Ricotta und „Grieben“.



**Vino consigliato:
Empfohlene weine:**

SOUVIGNON 2015

AZIENDA AGRICOLA
DRIUS MAURO
Cormons (Go)
Tel. 0481 60998
www.drius.it

**Degustali anche alla festa del paese
Verkostung auf dem dorffest**

“Palio das Cjarogiules” 13/14 Agosto.
Paluzza

I Cjarsons di Cabia (Arta Terme)

A cura del Circolo Culturale "Il Feral" Cabia

3

Punto di degustazione sulla Mappa
Plan der degustationspunkte



**Vino consigliato:
Empfohlene weine:**

BLANC DI SIMON
2015

AZIENDA AGRICOLA
DRIUS DANIELE
Brazzano di Cormons (Go)
Tel. 0481 61182
www.simondibrazzan.com

Ricotta, marmellata di ciliegie e albicocche, grappa. Vermouth, buccia di limone, cioccolato, cannella, cacao amaro, biscotti secchi e prezzemolo.. ecco gli ingredienti dei Cjarsons di Cabia. Questi elaborati ravioli erano considerati come i confetti nei matrimoni di una volta. Erano considerati così preziosi che venivano riposti con cura in piccoli armadietti trasportati sulle spalle. Ancor oggi vengono preparati da tutte le famiglie del paese in occasione della Festa dell'Immacolata.

Ricotta, Kirschen- und Marillenmarmelade, Grappa. Wermut, Zitronenschalen, Schokolade, Zimt, Bitterkakao, trockene Kekse und Petersilie – das sind die Zutaten für die Cjarsons in Cabia. Diese raffinierten Ravioli wurden einst als Bonbons für Hochzeiten verwendet. Sie galten als so wertvoll, dass sie vorsichtig in kleine, auf den Schultern transportierte Schränkchen gelegt wurden. Sie werden heute noch von allen Familien des Dorfes für das Fest Mariä Empfängnis zubereitet.

**Degustali anche alla festa del paese
Verkostung auf dem dorffest**

"Madonna dell'Immacolata" 8 dicembre.
Cabia

I Cjarsons di Priola (Sutri)

A cura dell' Associazione Amis di Prioule

4

Punto di degustazione sulla Mappa
Plan der degustationspunkte



**Vino consigliato:
Empfohlene weine:**

DOC COLLIO
FRIULANO 2015

AZIENDA AGRICOLA
GRADIS' CIUTTA
Loc. Giasbana
San Floriano al Collio (Go)
Tel. 0481 390237
www.gradisciotta.com

Patate, bieta, erbe aromatiche, prezzemolo, marmellata, biscotti, cioccolato, ricotta, uvetta, buccia d'arancia, mela, pane grattugiato e zucchero, ecco gli ingredienti dei Cjarsons di Priola che, da sempre, venivano preparati dalle donne del paese in occasione della Festa dell'Immacolata. La leggenda narra che Priola fosse il nome di una giovane contessa veneziana, punita dalla famiglia per essersi lasciata sedurre da uno scaltro avventuriero e relegata per questo in uno sperduto castello, ove ora sorge la Chiesa di Ognissanti, a scontare le pene d'amore.

Kartoffel, Mangold, Gewürzkräuter, Sellerie, Marmelade, Kekse, Schokolade, Ricotta, Mangold, Orangenschalen, Äpfel, Semmelbrösel und Zucker, das sind die Zutaten für die Cjarsons in Priola, die von den Frauen des Dorfes seit jeher für das Fest Mariä Empfängnis zubereitet wurden. Eine Legende erzählt, dass Priola der Name eines jungen venezianischen Gräfin war, die von ihrer Familie bestraft worden war, weil sie sich von einem abgefeimten Abenteurer verführen hatte lassen. Sie wurde deswegen in ein abgelegenes Schloss verbannt, an dem Ort, an dem sich heute die Allerheiligenkirche erhebt, um die Strafe für diese Liebe zu verbüßen.

**Degustali anche alla festa del paese
Verkostung auf dem dorffest**

"Madonna dell'Immacolata" 8 dicembre.
Priola

I Cjarsons di Cercivento

A cura dell' Associazione Nolas e Lops

5

Punto di degustazione sulla Mappa
Plan der degustationspunkte



Patata, cipolla, grana, amaretti, uvetta, marmellata, buccia di limone, ricotta fresca e affumicata, bieta, basilico, prezzemolo, melissa, chiodi di garofano, noce moscata e cannella...questi sono gli ingredienti dei Cjarsons di Cercivento un tempo chiamati "i Caus". Il "Cau" era una rapa che serviva per rendere più dolce il gusto dei Cjarsons, di cui però ai giorni nostri non c'è più traccia. Rimangono invece usate le spezie portate dai Cramars al ritorno dai loro lunghi viaggi.

Kartoffel, Zwiebel, Grana-Käse, Amaretti, Rosinen, Marmelade, Zitronenschalen, frischer und geräucherter Ricotta, Mangold, Basilikum, Petersilie, Melisse, Gewürznelken, Muskatnuss und Zimt... dies sind die Zutaten der Cjarsons in Cercivento die einst „die Caus“ genannt wurden. Der „Cau“ war eine Rübenart, die dazu diente, den Geschmack der Cjarsons zu versüßen. Heute sind keine Spuren dieser Rübe mehr zu finden. Es werden jedoch die von den Cramars von ihren weiten Reisen mitgebrachten Gewürze weiter verwendet.

**Vino consigliato:
Empfohlene weine:**

SOUVIGNON 2015

AZIENDA AGRICOLA
SPECOGNA
Corno di Rosazzo (Ud)
Tel. 0432 755840
www.specogna.it

**Degustali anche alla festa del paese
Verkostung auf dem dorffest**

"Jerbas e Tradisions" ultimo weekend di
Giugno. Cercivento



I Cjarsons di Cleulis (Paluzza)

A cura dell' Associazione "Gjovins Cjanterins"

6

Punto di degustazione sulla Mappa
Plan der degustationspunkte



Un tempo questo piatto veniva fatto nel modo più semplice, alla base di patate venivano aggiunti vari ingredienti quali cipolla, cannella, sale, pepe, erbe aromatiche, limone grattugiato, chiodi di garofano e, per addolcirli, qualche fico secco, uvetta e zucchero.

Tutt'ora è consumato nei momenti di festa, siano solennità religiose o ricorrenze familiari significative. Il lavoro della preparazione è considerato un momento di aggregazione e condivisione tra le varie generazioni in cui vengono tramandati saperi e conoscenze.

Einst wurde dieses Gericht auf ganz einfache Weise zubereitet, zur Kartoffelbasis wurden verschiedene Zutaten wie Zwiebel, Zimt, Salz, Pfeffer, Gewürzkräuter, Geriebene Zitrone, Zimtnelken hinzugefügt und um sie zu versüßen, ein paar getrocknete Feigen, Rosinen und Zucker.

Dieses Gericht wird heute noch an Festtagen verzehrt, sowohl anlässlich religiöser Feierlichkeiten als auch bei bedeutenden Familienfesten. Die Zubereitung wird als Moment des Zusammenseins und der Anteilnahme der verschiedenen Generationen betrachtet, denen das Wissen und die Kenntnisse weitergegeben werden.

**Vino consigliato:
Empfohlene weine:**

FRIULANO 2015

TENUTA DI ANGORIS SRL
Loc. Angoris Cormons (Go)
Tel. 0481 60923
www.angoris.it

**Degustali anche alla festa del paese
Verkostung auf dem dorffest**

"Sagre dai Cjarsons" dal 5 al 7 Agosto.
Cleulis

I Cjarsons di Cadunea (Tolmezzo)

A cura del Circolo Culturale e Sociale di Cadunea

7

Punto di degustazione sulla Mappa
Plan der degustationspunkte



Cadunea, piccola frazione di Tolmezzo, vanta un'antica tradizione legata al famoso "raviolo della Carnia" tanto da esserne il piatto forte della festa del paese in settembre. Caratteristica principale del Cjarson di Cadunea è la presenza della frutta fresca, complice la notevole disponibilità di questo ingrediente nei campi del paese. L'impasto, composto soltanto da farina e acqua rende ancora più straordinaria l'estrema semplicità di questo raviolo, amorevolmente preparato dalle signore del paese che quando li vedono tutti allineati sul banco di lavoro, non riescono a trattenersi dal dire "cja ce biei pupinuz"!

Cadunea, ein kleiner Ortsteil von Tolmezzo. Es rühmt sich mit einer alte Tradition, verbunden mit den berühmten "Ravioli aus Carnia" die der Protagonist des Dorffestes im September ist. Hauptmerkmal der Cjarsons von Cadunea ist das Vorhandensein von frischem Obst, dies Dank der großen Verfügbarkeit dieser Zutaten auf den Feldern des Landes.

Der Teig, bestehend nur aus Mehl und Wasser und macht diese einfachen Ravioli noch besonderer. Diese werden liebevoll von den Damen dieses Landes vorbereitet, die sich wenn sie diese alle auf der Arbeitsfläche aufgereiht sehen nicht zurückhalten können zu sagen "cja ce biei pupinuz"!

**Vino consigliato:
Empfohlene weine:**

PROSECCO DOC

AZIENDA AGRICOLA
LORENZON
Loc. Pieris
San Canzian d'Isonzo (Go)
tel. 0481 76445
www.ifeudidiromans.it

**Degustali anche alla festa del paese
Verkostung auf dem dorffest**

"Sagra di Cadunea" dal 2 al 4 settembre.
Cadunea

I Cjarsons di Dierico (Paularo)

A cura dell' Associazione Parocchiale di San Rocco Dierico

8

Punto di degustazione sulla Mappa
Plan der degustationspunkte



I Cjarsons di Dierico sono la dimostrazione di come questo piatto venga interpretato in modo diverso anche all'interno dello stesso comune. Questa piccola frazione, infatti, si trova soltanto a 1.5 km da Paularo ma i suoi Cjarsons sono molto diversi. L'impasto viene fatto tradizionalmente con acqua sale e farina anziché l'utilizzo della patata, inoltre vengono serviti come dolce a fine pasto. Vengono preparati tradizionalmente in ricorrenza della festività del patrono, San Rocco.

Die Cjarsons von Dierico sind ein Beweis dafür, wie dieses Gericht innerhalb der gleichen Gemeinde anders interpretiert wird.

In der Tat ist diese kleine Fraktion nur 1,5 km von Paularo entfernt, aber ihre Cjarsons sind sehr unterschiedlich. Der Teig wird traditionell mit Wasser, Salz und Mehl anstelle von Kartoffeln gemacht. Sie werden als Dessert nach einer Mahlzeit serviert.

Traditionell werden sie zum Fest des Schutzheiligen San Rocco vorbereitet.

Vino consigliato: Empfohlene weine:

VALMASIA

AZIENDA AGRICOLA
LA TUNELLA
Ipplis di Premariacco (Ud)
Tel. 0432 716030
www.latunella.it

Degustali anche alla festa del paese Verkostung auf dem dorffest

"Festa di San Rocco" dal 14 al 16 agosto.
Dierico

I Cjarsons di Paularo

A cura della Pro Loco Val D'Incarojo

9

Punto di degustazione sulla Mappa
Plan der degustationspunkte



Il Cjarson di Paularo è assolutamente dolce ed è il piatto delle feste per eccellenza, in particolare dei matrimoni. Si dice che i "Guriuz" (Sbilfs) ne fossero ghiottissimi e che fossero pronti a rischiare la cattura avventurandosi in paese per rubarli.

La ricetta tradizionale, gelosamente custodita da ogni famiglia, ha come ingredienti la ricotta, uvetta, confettura di pere di San Martino, confettura di frutta, biscotti secchi, cacao e sono conditi con il burro, la cannella, zucchero e ricotta affumicata.

Die Cjarson aus Paularo sind sehr süß und stellen das Festtagsgericht par excellence dar, das besonders auf Hochzeiten gereicht wird. Man sagt, dass die „Guriuz“ (Kasermännle) oder die „Sbilfs“ (Waldkoblde) derart darauf versessen seien, dass sie sogar das Risiko eingehen, gefangen zu werden, wenn sie sich ins Dorf wagen, um sie zu stehlen.

Das traditionelle Rezept wird in jeder Familie eifersüchtig bewahrt. Die Zutaten sind folgende: Ricotta, Rosinen, San Martino-Birnenkonfitüre, Obstkonfitüre, trockene Kekse, Kakao und Butter zum Verfeinern, Zimt, Zucker und geräucherter Ricotta.

Vino consigliato: Empfohlene weine:

LIS FADIS
"LICJUT" VERDUZZO
FRIULANO

SOC. AGRICOLA
MARCORIN & PLOZNER
Spessa di Cividale (Ud)
Tel. 0432 719510
www.vinilisfadis.com

Degustali anche alla festa del paese Verkostung auf dem dorffest

"Mistirs: Cultura, Tradizione e Mestieri della
Val d'Incarojo" ultimo weekend di Agosto
Paularo

I Cjarsons di Piedim (Arta Terme)

A cura del Circolo Culturale di Piedim "Dinsì una Man"

10

Punto di degustazione sulla Mappa
Plan der degustationspunkte



I Cjarsons di Piedim erano il dolce che veniva cucinato in occasione dei matrimoni.

La ricetta attuale si è arricchita di ingredienti rispetto ad un tempo ed è stata tramandata verbalmente da famiglia a famiglia. La pasta viene fatta con le patate (come gli gnocchi) ed il ripieno è dolce: marmellata di prugne, fichi secchi, uvetta, noci e nocciole, cioccolato fondente, limone, biscotti secchi, grappa, zucchero e cacao e sono conditi con ricotta affumicata, cannella, zucchero e burro fuso.

Die Cjarsons in Piedim waren die Süßspeise, das anlässlich von Hochzeiten zubereitet wurde.

Das heutige Rezept wird im Vergleich zum ursprünglichen mit Zutaten bereichert und von Familie zu Familie mündlich überliefert.

Der Teig wird aus Kartoffeln hergestellt (wie die Nocken) und die Füllung ist süß: Pflaumenmarmelade, getrocknete Feigen, Rosinen, Walnüsse und Haselnüsse, Bitterschokolade, Zitronen, trockene Kekse, Grappa, Zucker und Kakao werden mit geräuchertem Ricotta, Zimt, Zucker und zerlassener Butter verfeinert.

**Vino consigliato:
Empfohlene weine:**

BRUT NATURE
METODO CLASSICO

CANTINA RODARO
Loc. Spessa di Cividale (Ud)
Tel. 0432 716066
www.rodaropaolo.it

**Degustali anche alla festa del paese
Verkostung auf dem dorffest**

"Festa del Patrono" prima domenica di settembre. Piedim



Fasin la Mede

**Sutrio vi aspetta al suo
prossimo Evento "Fasin la Mede"
ultima Domenica di Luglio.**

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

Sutrió und das Albergo Diffuso: wohnen im urlaub.

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 scorcii 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".

Sutrió liegt an der antiken „Via Iulia Augusta“ und besitzt ein gut restauriertes historisches Stadtzentrum mit den typischen Steinhäusern mit den kleinen und engen gepflasterten Gässchen. Jeder Winkel oder jede Kreuzung des Dörfchens, wo Ausschnitte und Architekturen, Bräuche und Traditionen, Genüsse und Wissen erhalten geblieben sind, lädt dazu ein, die ursprüngliche Gastfreundschaft der Berge wieder zu entdecken. Hier folgt die Zeit dem Rhythmus der Jahreszeiten, die Umgangsarten sind höflich und die Eindrücke ehrlich. Tradition und Innovation sind auch Charakteristiken der Unterkünfte im Albergo Diffuso im Dorf Soandri, das seinen Gästen eigenständige Appartements mit den wichtigsten Dienstleistungen eines Hotels bietet, die beste Lösung, um „im Urlaub zu wohnen“.





COMUNI

Sutrio - Arta Terme - Zuglio - Tolmezzo
Ravascletto - Comeglians - Ovaro - Lauco



GITE GUIDATE FAT BIKE E E-MTB

CARNIA welcome TREKKING A CAVALLO CARNIA welcome



Tutti i Weekend dal 05/05/2016 al 30/10/2016
presso il parcheggio dello Zoncolan

Progetto grafico:

Primastudio Udine
www.primastudio.it

Foto:

Archivio Organizzatori e Associazioni partecipanti alla manifestazione.
Pag da 21a 25 Elia Falaschi
www.eliafaldaschi.it

SI CONSIGLIA LA PRENOTAZIONE AL 349 54 46 591



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)

Anreise

Im Auto: Aus Venedig-Triest: Autobahn Venedig-Triest. Weiter auf der A23 nach Udine-Tarvis und Abfahrt an der Autobahngebührenstelle Karnien-Tolmezzo. Weiter auf der Provinzstraße SS52 bis Sutrio.

Aus Tarvis: Autobahn Udine-Tarvis, Ausfahrt Karnien-Tolmezzo, weiter auf der Provinzstraße SS52 bis Sutrio.

Aus Venetien: Es gibt zwei Hauptzufahrtswege aus Venetien. Der erste vom Cadore über Sappada, der zweite vom Mauria-Pass über die SS51B für die aus Belluno oder Cortina Kommenden.

Distanze / Entfernungen

Città principali: / hauptsächliche Städte:

Udine: 45 min
Villach (Aut): 1h
Cortina: 1h 20 min
Trieste: 1h 30 min
Venezia: 1h 40 min

Luoghi d'interesse: / Sehenswürdigkeiten:

San Daniele del Friuli: 45 min
Cividale del Friuli: 1h
Palmanova: 1h
Aquileia: 1h 20min
Grado: 1h 40min
Lignano Sabbiadoro: 1h 30min

Aeroporti / Flughäfen

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