



# “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  
e-mail: prolocosutrio@libero.it - facebook: facebook.com/proloco.sutrio  
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 4-6-7-14-15-18-19-22 Elia Falaschi - www.eliafalaschi.it  
Archivio Organizzatori e Ditte partecipanti alla manifestazione

### Stampa:

Tipografia Moro Andrea Srl - Tolmezzo (Ud)

# "Fums, Profums, Salums"

## La tradizione norcina in Carnia tra passato e presente

### Die Schweinemetzgertradition in Karnien zwischen Vergangenheit und gegenwart

### Sutrio 5 marzo 2017

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 l'**AREA GIALLA**

#### 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.**

### Sutrio 5. März

Eine suggestive gastronomische Reise, auf der die Salami, die Königin auf dem karnischen Tisch, die von jedem Unternehmen auf andere Art und Weise interpretiert wird, Protagonist ist. Sie können dabei die Salami-Rezepte vergleichen, die ungewöhnlichen Wurstwaren-Alternativen und einige der angebotenen traditionellen Gerichte entdecken. Eine köstliche Degustations-Route auf den Straßen des Dorfes, in Begleitung von Musik und erlesenem Wein aus Friaul-Julisch Venetien.

#### Startet um 9.00 Uhr

Beginn mit der öffentlich zugänglichen handwerklichen Verarbeitung des Schweinefleischs im gelben Bereich.

#### Startet um 10.00 Uhr

Eröffnung der Veranstaltung.

#### 16.30 Uhr

Abschluss mit Verkauf von Degustations-Coupons.

#### 18.00 Uhr

Schließung des Standes.

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

# La storia dei salumi in Carnia

## Die geschichte der wurstwaren in karnien

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.

Die Metzger-Tätigkeit war in Karnien seit jeher geläufig und man spürt hier den Einfluss des nahen Österreichs. Die Vielfalt der Wurstwaren ist auf die physikalischen Charakteristiken des Ortes zurückzuführen: Die Isolierung der beschwerlichen Verbindungswege und der verschlossene und argwöhnische Charakter des Menschen selbst haben dazu geführt, dass beinahe jedes Dorf seine Eigenheit bei der Herstellung von Wurstwaren hat, ja sogar einzigartige Wurstwaren, die für den entsprechenden Ort typisch sind. Diese „Handwerkskunst“ war auch ein großes Limit für die karnischen Produkte. Eine konstante Eigenschaft dieser Wurstwaren ist die Räucherung, die erfolgt, um die Lagerung und Haltbarmachung zu begünstigen. Wegbereiter waren die Kelten, die kein Salz kannten und durch den Einsatz von Gewürzkräutern und Rauch die Fähigkeit zur Haltbarmachung von Produkten erworben hatten. Die Art zu Räuchern ist von Gebiet zu Gebiet unterschiedlich, jedes hat seinen eigenen Zeitplan, eigene Holzarten und besondere Orte zum Räuchern. Diese „Familienschätze“ werden von Generation zu Generation weitergegeben und eifersüchtig gehütet.



# La lavorazione delle carni tra passato, presente e futuro.

Die Verarbeitung des Fleisches zwischen Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft

La scoperta del fuoco nella preistoria ha dato il via al lungo cammino per cui gli uomini nel corso delle epoche hanno imparato a utilizzare diverse tecniche per cucinare le carni derivanti prima dalla caccia e poi dall'allevamento. Cucinare le carni non solo era un modo per renderle più facili alla masticazione, ma anche un'ottima soluzione per la conservazione di un alimento che altrimenti sarebbe deperito nel giro di pochi giorni.

Gli insaccati, l'affumicatura, la stagionatura sono testimonianza del sapiente lavoro degli uomini alla ricerca del connubio tra conservazione ed esaltazione del gusto. Il presente tuttavia ci porta verso nuove sfide, legate agli stili di vita che troppo spesso ci portano a consumare prodotti che per la loro provenienza e produzione sono dannosi per la nostra salute, e sempre di più si va alla ricerca di una maggiore qualità delle carni e verso nuove sperimentazioni che permettano un consumo sano senza mai dimenticarsi del piacere della buona tavola.

Die Entdeckung des Feuers hat in der Prähistorie den langen Weg eröffnet, wodurch der Mensch im Lauf der Zeit verschiedene Verfahren gelernt hat, um früher die Produkte der Jagd, später die der Zucht zu kochen. Das Kochen der Fleischwaren war vorteilhaft, und nicht nur um das Kauen zu erleichtern: es war auch eine gute Lösung zur Konservierung eines Nahrungsmittels, das andernfalls in wenigen Tagen verderben würde. Wurstwaren, Räucherung, Ablagerung zeugen von der geschickten Arbeit der Menschen auf der Suche nach einer guten Kombination zwischen Konservierung und Verstärkung des Geschmacks.

Die immer neuen Herausforderungen der Gegenwart sind aber mit Lebensstilen verbunden, die uns zu oft zum Gebrauch von Produkten treiben, die wegen Herkunft und Produktion der Gesundheit schaden: immer mehr sucht man eine bessere Qualität der Fleischwaren und erprobt neue Verfahren, die einen gesunden Konsum erlauben, ohne die Tafelfreuden zu vergessen.



# Dove degustare

## Wo die Verkostungen stattfinden

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.



### Infopoint

punto informativo e vendita coupon per la degustazione

Infopoint und couponverkauf

**1** Ristorante Alle Trote  
Tel. 0433 778329

**2** Ristorante Saustri  
Tel. 0433 778071

**3** Agriturismo Naunal  
Tel. 335 7745403

**4** Ristorante del Negro  
Tel. 0433 778039

**5** Osteria da Alvise  
Tel. 0433 778692

**6** Enoteca al Marangon  
Tel. 0433 778924

**7** Ristorante Mr Zoncolan  
Tel. 0433 778147



### AREA GIALLA

- Crostino con il lardo aromatizzato
- Panino con la bistecca
- *Cabernet Franc 2015, Rodaro*



### AREA CELESTE

- Spezzatino di maiale
- Prosciutto di Sauris
- Ossocollo con frico friabile
- *Schioppettino 2013, Il Roncal*



### AREA VERDE

- Speck della Gailtal Bauer
- Minestra di fagioli con la cotenna
- *Pinot Grigio 2014, Ronco Severo*



### AREA MARRONE

- Salsiccia affumicata e patate alla carnica
- Crostino con il salame tradizionale
- *Cabernet Franc 2015, Fantinel*
- *La Roncaia*



### AREA ARANZIONE

- Canederli
- Speck della Gailtal del signor Steinwender
- *Refosco dal Peduncolo Rosso, Antonutti*



### AREA ROSA

- Cotechino e crauti
- Gnocchi con il "Varhackara"
- Burger-buf
- *Refosco di Faedis*
- *Klin 2012 DOC Collio, Primosic*



### AREA FUCSIA

- Torta di mele con strutto
- Torta Linz

## Crostino con il lardo aromatizzato

Nel salumificio artigianale di Carniagricola a Sauris, la tradizione familiare preserva gli antichi metodi naturali di lavorazione e conservazione delle carni suine. Il peculiare microclima e l'elevata altitudine conferiscono alla lavorazione dei salumi, eccezionali sapori e profumi. La materia prima è costituita esclusivamente da maiali regionali cresciuti con un'alimentazione blanda e naturale seguita con cura.

Tra i salumi di Carniagricola si annovera il lardo, che è un taglio anatomico proveniente dalla schiena del suino; quanto più esso è maturo e ben alimentato, più il lardo è alto e gustoso.

Con l'aggiunta di un trito di erbe aromatiche il lardo acquisisce un aroma sublime nel gusto, divenendo una prelibatezza che sembrava dimenticata, ma che sia i giovani che la ristorazione stanno rivalutando come uno dei più delicati ed apprezzati salumi, ottimo per la farcitura di arrosti e come antipasto tagliato a fette sottili per gustosi crostini caldi.

## Röstbrote mit aromatisiertem Lardo

Im Handwerksbetrieb von Wurstwaren „Carniagricola“ in Sauris/Zahre bewahrt die Familientradition die alten, naturgemäßen Verarbeitungs- und Konservierungsverfahren des Schweinefleischs. Das besondere Kleinklima und die erhebliche Höhe von Sauris verleihen der Herstellung der Wurstwaren außergewöhnliche Geschmack und Geruch. Der Rohstoff besteht nur aus regionalen Schweinen, die nach einer gemäßigten und naturgemäßen Ernährung sorgfältig gezüchtet sind. Unter den Wurstwaren von „Carniagricola“ zeichnet sich Lardo aus, ein Teilstück aus dem Schweinerücken; je mehr das Tier gereift und gut gefüttert ist, desto mehr ist Lardo dick und schmackhaft. Mit dem Zusatz einer Mischung von getrockneten Kräutern erwirbt Lardo einen sublimen Geschmack und wird zu einem Leckerbissen, der in Vergessenheit geraten zu sein schien, aber heute ist er sowohl von den Jungen als auch von der Welt der Gastronomie als eine der köstlichsten und mehr geschätzten Wurstwaren wiederentdeckt. Lardo ist vortrefflich um Braten zu spicken; fein geschnitten lässt er sich mit Röstbrote als leckere Vorspeise schmecken.

## Panino con la bistecca “Panin cu la brusadule”

La “brusadule” viene ricavata dal pezzo di carne meglio identificato come parte del carré per poi arrivare fino al collo. La parte del collo è molto adatta per la griglia in quanto ha delle venature di grasso che permettono di mantenerla morbida. Aggiungendo un pizzico di sale e una spolverata di pepe nero, con una leggera strofinata di aglio a richiesta, diventa molto gustosa. Un panino da leccarsi i baffi.

## Brötchen mit Kotelett “Panin cu la brusadule”

Die sogenannte brusadule wird aus dem Rippenstück, bzw. Karree, bis zum Nacken geschnitten. Das Nackenstück geeignet sich am besten zum Grillen, da seine Fettmaserungen erlauben, die Weichheit des Fleischs zu enthalten.

Mit dem einer Prise von Salz, einer von schwarzen Pfeffer, und – auf Wunsch – dem Einreiben von Knoblauch, wird die brusadule sehr schmackhaft.

Ein Brötchen mit Kotelett, nach dem man sich die Finger lecken kann!



### VINO CONSIGLIATO / EMPFOHLENE WEIN

### PRODUTTORI / PRODUZENT



**CABERNET FRANC 2015**  
**CANTINA RODARO**  
Via Cormons 60  
33043 Spessa di Cividale (UD)  
Tel. 0432.716066  
www.rodaropaolo.it  
info@rodaropaolo.it



**CARNIAGRICOLA**  
**BONTA' DAI PASCOLI**  
Via Nazionale 6  
33020 Enemonzo (Ud)  
Tel 0433.74276  
www.carniagricola.it  
info@carniagricola.it



**“AMISC DA CORT DAL LIS”**  
per la Pro Loco Sutrio  
per info turistiche  
Tel. 0433.778921  
prolocosutrio@libero.it  
facebook.com/proloco.sutrio

## Spezzatino di maiale “Toçj di purcit”

Lo spezzatino viene ricavato in gran parte dalla spalla del maiale e, per alcune parti dal collo e dalla pancia, dove la carne è morbida e presenta qualche venatura di grasso. A fine cottura viene aggiunto anche un po' di fegato, sale, pepe, alcune spezie per poi essere amalgamato con un po' di farina e un pizzico di fantasia.

## Geschnetzeltes Schweinfleisch Toçj di purcit

Für das Geschnetzelte wird die Schweineschulter verwendet und, zum Teil, Nacken- und Bauchstücke, wo das Fleisch weich ist und Fettmaserungen enthält. Beim Kochen werden ein bisschen Leber, Salz, Pfeffer und Gewürze dazugegeben, und schließlich wird das alles mit etwas Mehl und einem Schuss Phantasie vermischt.

## Ossocollo con frico friabile

L'ossocollo è un pezzo pregiato in quanto per ogni suino se ne ottengono solo due dalla zona del collo. Stagionato per 3/5 mesi si presenta di un color rosso intenso con mazzature leggermente rosate, con un delicato aroma classico delle carni stagionate e speziate. Viene prodotto direttamente dalla “Vecje Becjarie” di Sutrio e per l'occasione verrà presentato nell'innovativo accompagnamento con il frico friabile.

## Osso Collo mit mürbem Frico

Osso Collo ist ein wertvoller Produkt, da man pro jeder Schwein nur zwei Stücke aus dem oberen Abschnitt des Halses herstellen kann. 3/5 Monate getrocknet ist er dunkelrot mit einer leicht rosafarbenen Maserung und hat das zarte, typische Aroma des abgelagerten und gewürzten Fleisches. Osso Collo ist von der Vecje Becjarie (Die Alte Metzgerei) in Sutrio hergestellt und wird hier mit der innovativen Begleitung des mürben Frico serviert.

## 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.

## Sauris-Schinken

Der Schinken aus Sauris entspringt in der Tradition eines alten Volkes, das, geographisch isoliert, den Geschmack einer einfachen und sehr schmackhaften Verarbeitung bis zum heutigen Tag bewahrt hat. Einzigartig für seine Zartheit und die milde Räucherung aus Buchenholz ist Sauris-Schinken weich und köstlich, überraschend und raffiniert und stellt den Spitzenprodukt der Schinkenfabrik Wolf von Sauris dar.



### VINO CONSIGLIATO / EMPFOHLENE WEIN

### PRODUTTORI / PRODUZENT



#### SCHIOPPETTINO 2013 IL RONCÂL

Via Fornalis 148 – Colle Montebello  
33043 Cividale del Friuli (UD)  
Tel. 0432.730138  
www.ilroncal.it  
info@ilroncal.it



#### “AMISC DA CORT DAL LIS” per la Pro Loco Sutrio

per info turistiche  
Tel. 0433.778921  
prolocosutrio@libero.it  
facebook.com/proloco.sutrio



#### PROSCIUTTIFICIO WOLF SAURIS SPA

Sauris di Sotto 88  
33020 Sauris (Ud)  
Tel. 0433.86054  
www.wolfsauris.it  
info@wolfsauris.it



#### LA VECJE BECJARIE DI NODALE MATTEO

Via Roma 50  
33020 Sutrio (Ud)  
Tel. 0433.778013

## Lo Speck della Gailtal Bauer

Lo speck della Gailtal, nella vicina Carinzia, è un prodotto protetto dall'Unione Europea che si nota per il suo bel colore rosso unito ad un bianco candido come la neve. Il “Gailtaler Speck”, solido nella consistenza ma che si scioglie in bocca, si distingue al gusto per la sua delicata salatura, per la sapiente affumicatura nonché per la carne leggermente piccante.

## Der Speck des Gailtal Bauers

Gailtaler Speck, aus dem nahen Gailtal, wird durch die EU geschützt und fällt durch seine Farben auf, die ein schönes Rot und ein Schneeweiß abwechseln lassen. Der Gailtaler Speck ist fest in der Konsistenz aber zergeht im Mund und beim Schmecken zeichnet er sich durch die milde Salzigkeit, die geschickte Räucherung und sein leicht pikantes Fleisch aus.

## Minestra di fagioli con la cotenna “Mignestre di fasui cu las crodies”

Per la preparazione della minestra di fagioli si parte il giorno prima, quando si mettono in ammollo i fagioli.

I prodotti necessari sono diversi: guanciaie, lardo, cipolla, aglio, sedano, carote, fagioli, alcune patate, un osso affumicato, cotenne di maiale.

La preparazione è essenziale per una buona riuscita del prodotto, pertanto dopo aver fatto rosolare molto bene alcuni dei prodotti citati, si aggiungono i fagioli, le patate, l'osso affumicato.

La minestra deve bollire per almeno 3 ore con le cotenne che si mettono nella minestra a piacere per raggiungere il sapore desiderato.

## Bohnensuppe mit der Schwarte Mignestre di fasui cu las crodies

Die Zubereitung der Bohnensuppe beginnt am Tag vorher, als die Bohnen in Wasser eingeweicht werden.

Die nötigen Zutaten sind die folgenden: Schweinebacke, Lardo, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Karotten, Bohnen, Kartoffeln, ein geräucherter Knochen, Schweineschwarten. Für das gute Gelingen der Speise ist die Zubereitung wesentlich: ein Teil der Zutaten soll also sorgfältig geschmort werden, dann werden die Bohnen, die Kartoffeln, der geräucherte Knochen und die Schwarten, zusammen mit dem Wasser, dazugegeben. Die Suppe soll mindestens 3 Stunden kochen.



VINO CONSIGLIATO / EMPFOHLENE WEIN

PRODUTTORI / PRODUZENT



### PINOT GRIGIO 2014 – RONCO SEVERO DI NOVELLO STEFANO

Via Ronchi 93  
33040 Prepotto (Ud)  
Tel. 0432.713340  
www.roncosevero.it  
info@roncosevero.it



### GAILTALBAUER

9632 Kirchbach 195  
Kärnten – Österreich  
Tel. (+43) 04284.25150  
www.gailtalbauer.at  
info@gailtalbauer.at



### “AMISC DA CORT DAL LIS”

per la Pro Loco Sutrio  
per info turistiche  
Tel. 0433.778921  
prolocosutrio@libero.it  
facebook.com/proloco.sutrio



## La salsiccia affumicata con le patate alla carnica

L'azienda Molinari Roberta & C. di Zuglio, si sta impegnando a riscoprire, valorizzare e promuovere i prodotti tipici della salumeria carnica e a proporre nuove ricette che valorizzino in chiave moderna i nostri straordinari alimenti locali. E' grazie a questa dedizione che l'azienda si è classificata 2<sup>a</sup> assoluta al Campionato Italiano del Salame 2016. Dalle loro idee nasce il successo della salsiccia affumicata che un tempo veniva aggiunta in cottura al minestrone di fagioli per conferire gusto e condimento. Oggi viene presentata in molteplici versioni: cotta alla griglia, al forno, al gusto di pomodoro oppure, come in questa rassegna di Sutrio, con le patate carniche. Il segreto vincente? La freschezza e la genuinità delle materie prime e la mancanza assoluta di conservanti chimici.

## Geräucherte Wurst mit Kartoffeln auf karnische Art

Der Betrieb „Molinari Roberta & C.“ aus Zuglio bemüht sich, die typischen Wurstspezialitäten der karnischen Tradition wieder zu entdecken, aufzuwerten und zu fördern, und neue Rezepte vorzuschlagen, die unsere einzigartigen, ortstypischen Speisen unter einem modernen Gesichtspunkt hervorheben. Dank dieser Hingabe hat sich der Betrieb auf dem zweiten Platz der Italienischen Meisterschaft der Salami 2016 platziert. Aus diesen Ideen entsteht der Erfolg der geräucherten Wurst (salsiccia affumicata), die einmal in der Bohnensuppe gekocht wurde, um die Suppe zu würzen und anzureichern. Heute wird sie in vielfältigen Varianten vorgeschlagen: gegrillt, gebacken, mit Tomatensauce geschmort oder noch, wie in dieser Veranstaltung in Sutrio, zusammen mit den karnischen Kartoffeln. Das Erfolgsrezept? Die Frische der Rohstoffe und die totale Abwesenheit von chemischen Konservierungsmitteln.

## Il crostino con il salame tradizionale

Il 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”.

## Röstbrote mit traditioneller Salami

Die traditionelle Salami wird ausschließlich aus Schweinen hergestellt, die in dem landwirtschaftlichen Betrieb „Gebrüder Polzot“ gezüchtet sind. Hauptprodukt der karnischen Tradition hat die Salami einen einzigartigen Geschmack dank der langsamen Reifung und der Konservierung in guten Kellern, so „wie einmal“.



VINO CONSIGLIATO / EMPFOHLENE WEIN

PRODUTTORI / PRODUZENT



**CABERNET FRANC 2015**  
**FANTINEL LA RONCAIA**  
Via Verdi 26  
33045 Cergneu di Nimis  
Tel. 0432.790280  
www.laroncaia.it



**MOLINARI ROBERTA & C SNC**  
Via G. Cesare 26  
33020 Zuglio (Ud)  
Tel. 0433.40941  
www.salumimolinari.it  
info@salumimolinari.it



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

## Canederli

Piatto tipico della nostra cucina carnica sono i “chineglis”; di probabile derivazione austriaca i “knödels” sono degli gnocchi composti da pane raffermo, uova, latte, farina, cipolla e a seconda delle varianti, dato che nascono dalle necessità di recuperare delle rimanenze di cucina, speck, fegato, guanciaie, formaggio, ecc... Possono essere serviti in brodo facendo bollire le ossa della testa del maiale affumicate (“crasape”) con sedano, carota e cipolla, oppure cucinati in acqua bollente e serviti con burro fuso e salvia o ricotta affumicata.

## Chineglis

Chineglis stellen ein typisches Gericht unserer karnischen Küche dar, das höchstwahrscheinlich aus Österreich stammt. Chineglis sind eine Sorte von Knödeln und bestehen aus zerkrümeltem altem Brot, Eiern, Milch, Mehl, Zwiebeln und, je nach den Varianten – angesichts der ursprünglichen Notwendigkeit alle übrig gebliebene Speisen zu verwerten –, aus verschiedenen Schweinefleischsorten: Speck, Leber, Schweinebacken usw. Chineglis können in einer dazu bestimmten Brühe, aus geräucherten Schwein-Kopfknochen (crasape), Sellerie, Karotten und Zwiebeln, serviert werden; sie können auch in Wasser gekocht werden und dann mit geschmolzenem Butter, Salbei und geräucherter Ricotta serviert.

## Lo Speck della Gailtal del Signor Steinwender

Per Johann Steinwender la tradizione è molto importante. Oltre a fare l'albergatore dello “Schlössl Lerchenhof” a Hermagor, Steinwender è un allevatore molto attento alla qualità ed è uno dei soli 15 produttori certificati dell'autentico Speck DOP della Gailtal. La carne di suino viene salmistrata con aromi selezionati, poi affumicata e infine essiccata all'aria. Lo speck così ottenuto ha bisogno ancora di ciò che, secondo la filosofia Steinwender, non deve mai mancare in ogni buon prodotto: il tempo.

## Der Gailtaler Speck von Herrn Steiwender

Für Johann Steiwender ist die Tradition sehr wichtig. Er ist Gastgeber im „Schlössl Lerchenhof“ in Hermagor, und als umsichtiger Landwirt ist er einer von nur 17 zertifizierten Herstellern des echten, ursprungsgeschützten Gailtaler Specks. In seinem Betrieb wird das Schweinefleisch mit ausgesuchten Gewürzen eingesurt, dann behutsam angeräuchert und schließlich der Luft zum Trocknen übergeben. Das so produzierte Speckstück braucht jetzt noch das, was jedes gute Produkt nach Speckmeister Steinwenders Philosophie benötigt: Zeit.



VINO CONSIGLIATO / EMPFOHLENE WEIN

PRODUTTORI / PRODUZENT



### REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO CASA VINICOLA E. ANTONUTTI

Via D'Antoni 21  
33027 Colloredo di Prato (Ud)  
Tel. 0432.662001  
www.antonuttivini.it  
Info@antonuttivini.it



### II CUOCO ADRIANO TOFFOLO per la Pro Loco Sutrio

per info turistiche  
Tel. 0433.778921  
prolocosutrio@libero.it  
facebook.com/proloco.sutrio



### BIEDERMEIER SCHLÖSSL LERCHENHOF

Untermöschach 8  
9620 Hermagor  
Karnten – Österreich  
Tel. (+43) 0428.2100  
www.lerchenhof.at  
info@lerchenhof.at

## Cotechino e crauti

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.

## Gnocchi con il “Varhackara”

Il “Varhackara” è un pesto particolare ed è preparato nella frazione di Timau nella Macelleria “Salumi e Saporì”. Gli ingredienti sono lardo bianco, speck e pancetta affumicata. 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 un piatto tipico friulano quali sono i cjarsons. Questo prodotto è nato dalla tradizione di voler valorizzare e conservare il lardo.

## Cotechino und Sauerkraut

Cotechino, ein ursprünglicher Produkt aus Friaul Julisch Venetien, leitet ihren Namen aus cotica (Schweineschwarte) ab, und aus Tradition war ein typisches Gericht der Weihnachtszeit. Bei der Metzgerei „Bottega della Carne“, in Sutrio, wird das Hackfleisch des Cotechino aus ausgewähltem Fleisch, bzw. Knorpeln Muskelfleisch Schwarte hergestellt, dann mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Naturdarm vom Schwein eingefüllt und schließlich geräuchert. Der Rohstoff besteht nur aus Schweinen, die im eigenen Betrieb gezüchtet sind: die ganze Herstellungskette im Teller!

## Knödel mit Varhackara

Das Varhackara ist ein besonderes Gehacktes und wird in Timau bei der Metzgerei „Salumi e Saporì“ hergestellt. Seine Zutaten sind weißer Lardo, Speck und geräucherter Bauchspeck und traditionell wird es in steinernen Gefäßen aufbewahrt. Als Vorspeise wird Varhackara auf Brotschnitten oder Röstbrotten bestreicht; es kann auch bei frischen Gemüsen, Suppen und Saucen serviert werden; geschmolzen wird es eine köstliche Begleitung für die Kartoffelknödel sowie auch für die cjarsons, eine typische karnische Sorte von gefüllten Nudeln. Dieser Produkt stammt aus der Tradition Lardo aufzuwerten und konservieren.

## NOVITA' DEL MOMENTO Burger-buf

Il Burger-buf offerto dalla Bufalo Quality Italia di Pordenone è un hamburger di carne di bufalo al 100% selezionata che, per non essere alterata nel suo eccezionale sapore e gustosità, presenta solo il 25% di grassi e 14 grammi di sale per chilo. Pensato per tutti i bambini, adulti, anziani e a quanti amano un cibo genuino, sano, leggero, proteico e altamente digeribile. Infatti grazie alle sue caratteristiche nutrizionali, recenti studi condotti da diverse università tra cui la Federico II di Napoli, hanno evidenziato come questa carne sarebbe in grado di prevenire le malattie cardiovascolari ed evitare il processo di formazione di grasso nelle arterie.

## DIE LETZTE NEUHEIT: Burger-Buf

Burger-Buf wird vom Betrieb “Bufalo Quality Italia” aus Pordenone vorgeschlagen und ist ein Hamburger aus 100% ausgewähltem Büffel-Fleisch, das nur 25% Fett und 14 g Salz pro Kilogramm enthält, damit seine einzigartigen Wohlgeschmack und Vorzüglichkeit nicht beeinträchtigt werden. Burger-Buf ist für Kinder, Erwachsene und Alten sowie für all diejenigen gedacht, die eine naturreine, gesunde, leichte, proteinreiche und hoch verdauliche Ernährung bevorzugen. Jüngere Untersuchungen von verschiedenen Universitäten, darunter Universität Federico II aus Neapel, haben hervorgehoben, wie dieses Fleisch – dank seiner Ernährungseigenschaften – in der Lage wäre, die kardiovaskulären Krankheiten vorzubeugen und den Prozess der Fettbildung in den Arterien zu verhindern.



VINO CONSIGLIATO / EMPFOHLENE WEIN

PRODUTTORI / PRODUZENT



**REFOSCO DI FAEDIS**  
www.refoscodifaedis.it  
info@refoscodifaedis.it

**KLIN 2012 COLLIO DOC - PRIMOSIC**  
Madonnina d'Oslavia 3  
34170 Oslavia (Go) - Tel. 0481.535153  
www.primosic.com - info@primosic.com



**BOTTEGA DELLA CARNE**  
Via dei Martiri 4  
33020 Sutrio (Ud)  
Tel. 0433.778800  
macelleriapiazzaflavio@pec.it



**SALUMI E SAPORI SNC**  
**di Flavio e Massimo Mentil**  
Via M. P. Mentil 42  
33026 Timau di Paluzza (Ud)  
Tel. 0433.779008



**BUFALO QUALITY ITALIA**  
**di Mario Frezza**  
33170 Pordenone  
Tel. 339.1950810  
www.bufaloqualityitalia.weebly.com  
mario.frezza@gmail.com

## Torta di mele con strutto

“Del maiale non si butta via niente”, così anche lo strutto, prodotto ottenuto dalla fusione dei grassi presenti nel tessuto adiposo del maiale, viene largamente utilizzato anche nella preparazione dei dolci. Mirena con le sue creazioni che profumano di casa e hanno il gusto della semplicità propone un classico delle cucine di una volta, la torta di mele.

## Die Apfeltorte mit das Schmalz

“Aus dem Schwein wirft man nichts weg ...”, so wird das Schmalz, das durch Ausschmelzen von Schweinefettgewebe gewonnen wird, auch zur Zubereitung von Kuchen reichlich gebraucht. Mit ihren Schöpfungen, die nach den guten alten Düften riechen und den Geschmack der Einfachheit haben, schlägt Mirena einen Klassiker der alten Hausmannskost vor: die Apfeltorte.

## Torta Linz

La “Linz” proposta dalla Pasticceria Myriam è una deliziosa torta preparata con farina di grano tenero, nocciole e uno strato interno di marmellata di fragole.

## Die Linzer Torte

Die Linzer Torte, die von der “Konditorei Myriam” vorgeschlagen wird, ist ein deliziöser Kuchen, der mit Weichweizenmehl, Haselnüssen, und einer Füllung aus Erdbeermarmelade zubereitet ist.



PRODUTTORI / PRODUZENT



**LABORATORIO ARTIGIANALE  
MIRANDO' di Mirena Morocutti**  
Via 25 Luglio 14  
33020 Treppo Carnico (Ud)  
Cell. 333.3000806  
mirando@gmx.com



**PASTICCERIA MYRIAM**  
Via Fortunato De Santa 18  
33024 Forni Di Sopra (Ud)  
Tel. 0433.88453  
myriampieli@yahoo.it

# A Sutrio eventi e manifestazioni tutto l'anno

## Events und Veranstaltungen in Sutrio das ganze Jahr über



ProLoco Sutrio



Comune di Sutrio



SUTRIO  
COMUNITÀ OSPITALE  
...il gusto scolpito nel legno...



## 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.

**Erster Sonntag März**

Eine suggestive gastronomische Reise, auf der die Salami, die Königin auf dem karnischen Tisch, die von jedem Unternehmen auf andere Art und Weise interpretiert wird, Protagonist ist. Sie können dabei die Salami Rezepte vergleichen, die ungewöhnlichen Wurstwaren-Alternativen und einige der angebotenen traditionellen Gerichte entdecken. von Musik und erlesenem Wein aus Friaul-Julisch Venetien.

## 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.

**Ersten Sonntag im September**

Sutrio verwandelt sich in eine große und sehr belebte Werkstatt, wo das Können der Schnitzmeister vorgeführt wird. Die Besucher dürfen die Könnerrhände der Kunsthandwerker bewundern, wenn sie das Holz schnitzen.



## 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.

**Erster Sonntag in Juni**

In den Dorfstra en 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 gro artigen Restaurant charakterisieren.

## 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 la birra si entra pienamente nello spirito di "Farine di Flor" un delizioso e suggestivo percorso gastronomico di "Degustazione dei Mulini".

**Zweiter Oktobersonntag**

„Wasser und Brot bereiten die höchste Lust, wenn man sie zu sich nimmt, weil man Hunger hat“. Ersetzt man das Wasser gegen Bier, taucht man durchaus in den Geist der Veranstaltung „Farine di Flor“, ein den köstlichen und suggestiven gastronomischen Rundweg zur „Degustation in den Mühlen“.



## 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.

**Letzer Sonntag im Juli**

Am letzten Julisonntag, wenn die Blütezeit in Karnien ihren Höhepunkt erreicht hat, findet auf dem Berg Zoncolan eines der ältesten, traditionellen Bauernfeste statt: Die Heuernte, ein großes Fest auf den Weiden, mit Speisen, Musik, Tanz.

## 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.

**Von Weihnachten bis He. Drei Könige**

Schau handgefertigter Krippen in den Dörfern Sutrios, um einen Rundgang zur Wiederentdeckung der Höfe, Bogengänge und Keller der charakteristischsten Häuser zu bilden.



# Sutrio e l'Albergo Diffuso: abitare in vacanza

## Sutrio und das Albergo Diffuso: wohnen im Urlaub

Situato sull'antica via "Iulia Augusta", Sutrio 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".

Sutrio liegt an der antiken „Via Iulia Augusta“ und besitzt ein gut restauriertes historisches Stadtzentrum mit den typischen Steinhäusern mit den kleinen und eng 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 Borgo Soandri, das seinen Gästen eigenständige Apartments mit den wichtigsten Dienstleistungen eines Hotels bietet, die beste Lösung, um „im Urlaub zu wohnen“.





## Come arrivare / Anfahrt

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)

Sutrio kann man über die Autobahn A 23 - Udine Tarvis – Ausfahrt Karnien erreichen. Auf der SS52bis weiter fahren und den Hinweisschildern nach Österreich folgen

## Distanze / Entfernungen

### Città principali / Großstädte:

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  
Aquilaia: 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