

Domenica 9 giugno 2019 a Sutrio, festa golosa fra i monti del Friuli "I Cjarsòns, la tradizione della Carnia"



Hanno radici lontane ed esotiche i *Cjarsòns*, sorta di golosi ravioli, piatto simbolo della Carnia, intatte montagne friulane le cui valli sono state solcate da tempo immemorabile da commerci, passaggi di persone, culture ed idee dal mare Adriatico ad Oltralpe, verso le

attuali Carinzia e Baviera. La loro origine è legata ai *cramârs*, i venditori ambulanti di spezie che, dal '700, attraversavano a piedi le Alpi per vendere nei paesi germanici la loro preziosa ed esotica mercanzia acquistata a Venezia e riposta nellacrassigne, una sorta di piccola cassettera di legno che portavano a mo' di zaino sulle spalle. Quando tornavano a casa, era festa

grande e le donne preparavano i *Cjarsòns*, agnolotti di pasta di patate con ripieno a base di ricotta impastata con una ricchissima varietà di ingredienti: spezie, frutta secca, uva sultanina, aromi orientali, erbe aromatiche...quanto insomma rimaneva sul fondo dei cassette della *crassigne*. Ancora oggi in Carnia moltissime sono le ricette dei *Cjarsòns*, il cui ripieno varia non solo da paese a paese ma anche da famiglia a famiglia; se



...



ne contano **oltre 50 variazioni**.
Ogni massaia, ogni ristorante ne ha la propria, utilizzando al meglio la dispensa e abbinando alle spezie ingredienti freschissimi quali mele, patate, spinaci, uvetta, mentuccia, erbe primaverili. Tocco finale, il condimento: una semplice

spolverata di *scuete fumade* (ricotta affumicata) e *ont* (burro fuso). A questa golosità è dedicata in giugno ogni anno a **Sutrio** (incantevole borgo ai piedi del monte Zoncolan) la festa "**I Cjarsòns, la tradizione della Carnia**". Quest'anno l'appuntamento è per **domenica 9 giugno**. Passeggiando fra le **10 isole di degustazione** allestite negli angoli più caratteristici del paese, si potranno gustare i sapori inconsueti di questa pietanza e conoscere le diverse anime che caratterizzano un cibo d'origine sicuramente povera, ma complesso e ricco d'ingredienti quanto un piatto di alta ristorazione. **10 paesi**, in rappresentanza di tutte le vallate della Carnia, proporranno ciascuno la propria ricetta tradizionale. Si potranno così degustare *cjarsòns* salati o dolci, insaporiti da erbe primaverili o da piccole scaglie di cioccolato, con melissa e cipolla oppure con pere secche e carrube, accompagnati ai più pregiati vini di grandi aziende friulane, selezionati per l'occasione. Per vivere a pieno la festa, si può alloggiare a Sutrio a **Borgo Soandri**, l'**albergo diffuso** con le stanze (o meglio mini appartamenti con cucina arredati di tutto punto) ricavate dalla ristrutturazione di antiche case del paese. Per l'occasione, è stato messo a punto un **Pacchetto weekend Festa dei Cjarsòns** (info: www.albergodiffuso.org).



Per informazioni: Albergo Diffuso Borgo Soandri.

Tel:0433778921 – www.albergodiffuso.org –info@albergodiffuso.org
<https://facebook.com/borgosoandri/>

Pro Loco Sutrio

Tel:0433778921 – www.prolocosutrio.com –prolocosutrio@libero.it
<https://facebook.com/proloco.sutrio/>