

# A Sutrio (Ud) 6 ottobre in Carnia – “Farine di Flor” Farine e birre artigianali

Nelle verdi e rocciose montagne della Carnia, in Friuli Venezia Giulia, il terreno è reso fertile e coltivabile da un'antichissima tradizione. In particolare, dal Medioevo si iniziarono a seminare i cereali, che ben si adattarono alle condizioni climatiche: soprattutto grano, orzo, grano saraceno (pajan), segale e, dopo la metà del 1700, anche il granturco, che diventò il più diffuso ed utilizzato. Per macinare e frantumare i chicchi, i corsi d'acqua si punteggiarono di piccoli mulini, alcuni dei quali sono ancora oggi funzionanti. In tempi recenti alcuni agricoltori hanno poi rivalorizzato vecchi cereali dai sapori dimenticati. Un mondo agricolo autentico e genuino, che **Farine di Flor, mulini, farine e delizie della Carnia** in programma a **Sutrio domenica 6 ottobre** contribuisce a far riscoprire.



Al centro della festa, che animerà per l'intera giornata questo incantevole borgo carnico dell'Alta Valle del But, ci saranno le **molteplici varietà di farina** e i loro molti e vari **impieghi in campo gastronomico**, dalla polenta alle minestre, dal pane ai biscotti, dalla polenta alla pastafrolla. Nelle caratteristiche vie, nelle piazzette e nelle corti del centro storico saranno **6 le aree** dove i

visitatori potranno sostare per scoprire prodotti e degustare piatti rustici e genuini **abbinati alle pregiate birre di 6 birrerie artigianali del Friuli Venezia Giulia**. Tra i particolarissimi sapori da provare ci saranno, tra gli altri, il *Pan di Sorc* accompagnato dalla *Vahrackara*, entrambi presidi Slow Food della regione, il pane di segale con il pastorut di Sutrio (formaggio erborinato a pasta molle, in cui dolce e piccante convivono armoniosamente), piatti della tradizione come il Suf di Zucca e la Meste (gnocco al cucchiaino fatto con latte e una miscela di farine di grano tenero, mais e segale condito con burro fuso, ricotta affumicata e salame) e un'ampia varietà di dolci tipici. In ciascuna tappa, che porterà il nome di un mulino ancora attivo (o comunque visitabile), saranno anche esposte le farine, gli oggetti di lavoro, gli attrezzi da cucina e si potranno apprendere le lavorazioni di un tempo e quelle di oggi, e i migliori utilizzi per ogni tipologia di prodotto.

*Farine di Flor* può essere lo spunto per trascorrere un piacevole week end in Carnia, alloggiando nelle accoglienti stanze (o meglio mini appartamenti con cucina arredate di tutto punto) dell'Albergo diffuso Sutrio Zoncolan ricavate dalla ristrutturazione di antiche case di Sutrio ([www.albergodiffuso.org](http://www.albergodiffuso.org)). In occasione dell'evento sono proposti **pacchetti particolari, con sconto fino al 25%**.



**Per informazioni:**

**Visit Zoncolan**

Tel.

0433778921

– [www.visitzoncolan.com](http://www.visitzoncolan.com) – [info@visitzoncolan.com](mailto:info@visitzoncolan.com)

## **Albergo Diffuso Sutrio Zoncolan**

Tel: 0433778921  
– [www.albergodiffuso.org](http://www.albergodiffuso.org) – [info@albergodiffuso.org](mailto:info@albergodiffuso.org) – <https://facebook.com/borgosoandri/>

## **Pro Loco Sutrio**

Tel: 0433778921  
– [www.prolocosutrio.com](http://www.prolocosutrio.com) – [prolocosutrio@libero.it](mailto:prolocosutrio@libero.it) – <https://facebook.com/proloco.sutrio/>