


A Sutrio “I Cjarsòns, tradizione carnica” 5 giugno 2016

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 nella *crassigne*, 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 cassetti della *crassigne*. Ancora oggi moltissime sono le ricette, il cui ripieno varia non solo da paese a paese ma anche da famiglia a famiglia; se ne contano **oltre 50 variazioni**. Ogni massaia ne idea 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 ogni anno il primo weekend di giugno la festa ***I Cjarsòns, la tradizione della Carnia a Sutrio***, incantevole borgo della montagna friulana. Il **5 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 i paesi** di tutte le vallate della Carnia coinvolti, che proporranno ognuno la propria ricetta. 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. Il **pacchetto weekend** di due notti in B&B con al sabato un'escursione guidata per raccogliere e conoscere le erbe officinali e un corso di cucina con una signora di Sutrio per imparare a fare i "Cjarsòns di Sudri" e la domenica il voucher per la degustazione di *cjarsòns* e vini. **Costo:** 125 euro a persona. Info: www.albergodiffuso.org.

Per informazioni: Carnia Welcome : Tel. 0433 466220 – info@carnia.it – www.carnia.it

Immagini fornite dallo Studio Agorà