

A rustic still life featuring various breads, cinnamon sticks, and wheat stalks on a dark wooden surface. The breads include round loaves, some with seeds, and sliced pieces. The cinnamon sticks are bundled with twine. The wheat stalks are golden and have long awns. The wooden surface is dark and textured, with some flour and seeds scattered on it.

Farine di Flôr

Mulini, farine e delizie della Carnia.
Sutrio | Seconda domenica di ottobre



“Farine di Flôr” Mulini, farine e delizie della Carnia.

Sutrio 14 ottobre 2018

PROGRAMMA DELLA FESTA

Domenica 14 ottobre:

ore 10:00 Apertura manifestazione

ore 16:00 Chiusura vendita coupon degustazione

ore 18:00 Chiusura stand

Con la partecipazione di **Etica del Gusto**, associazione onlus rappresentata da artigiani che gestiscono e lavorano in pasticcerie, panifici, gelaterie, cioccolaterie e pizzerie del Friuli Venezia Giulia. I soci sono molto attenti all'aspetto etico del lavoro rigorosamente artigianale e questo si traduce nella scelta di materie prime di ottima qualità e nella meticolosa cura della lavorazione dei prodotti.

I voucher degustazione verranno venduti fino ad esaurimento disponibilità oltre la quale le aziende potranno mettere in vendita o offrire degustazioni singolarmente.

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



I Mulini

I primi documenti che attestano l'esistenza di mulini in Carnia risalgono al 1200. I mulini erano di proprietà della Chiesa al servizio della collettività: si trattava di mulini per la macinazione o la frantumazione dei cereali. Nei secoli seguenti, sotto il dominio della Serenissima, il numero dei mulini crebbe notevolmente, in particolare nel XVIII secolo, quando anche nelle nostre vallate si diffuse la coltivazione del mais, che diventerà l'alimento principale della popolazione.

Con l'avvento di nuove tecnologie e ideologie, il ciclo storico di questi opifici si è concluso ma il mulino, per la sua grande capacità evocatrice di uomini e vicende, rimane il luogo ideale della memoria.



Sapori genuini, sapori autentici.

La storia della coltivazione dei cereali nell'Alta Val del But coincide con l'avvento dei Patriarchi (1077) e con la concessione delle terre agli abitanti della valle che ne poterono disporre per ridurlo a coltura. Iniziò, da quel momento, l'opera faticosa dei nostri avi per rendere fertile e coltivabile un terreno sterile e ghiaioso. Nonostante le condizioni climatiche poco favorevoli venivano coltivati il grano, l'orzo, il grano saraceno (Pajan), la segale e, dopo la metà del 1700, anche il granturco che finirà col soppiantare tutti gli altri cereali.



Negli ultimi anni tuttavia si sono rivalorizzati gli antichi cereali: lo scopo della manifestazione è quindi quello di farvi conoscere e riscoprire quei SAPORI GENUINI, SAPORI AUTENTICI.



Dove degustare

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



INFOPOINT

Punto informativo e punto vendita coupon per la degustazione



Ristorante "ALLE TROTE"
Telefono: 0433 778329



Ristorante "MR ZONCOLAN"
Telefono: 0433 778147



Ristorante "DEL NEGRO"
Telefono: 0433 778039



Enoteca "IL MARANGON"
Telefono: 349 6210161



Agriturismo "NAUNAL"
Telefono: 335 7745403



Osteria "DA ALVISE"
Telefono: 0433 778692

1

MOLINO PERSELLO

2

MOLINO MORAS

3

MULIN DI CROCE - CERCIVENTO

4

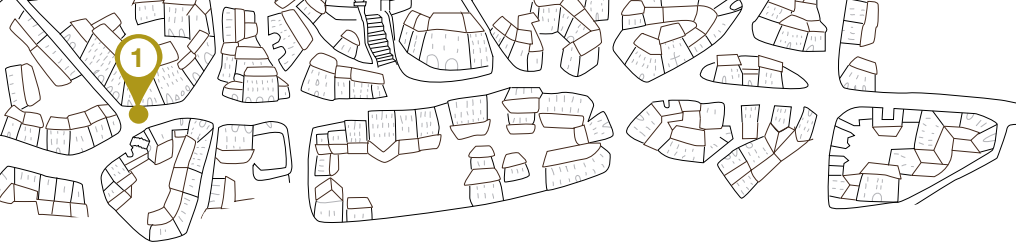
MULIN DAL FLEC - ILLEGIO

5

MULINO SOCCHIEVE

6

MULIN DI CJASE COCEL



Molino Persello



“Gli Integrali di Carnia con Formadi Frant”

Grissini friabili realizzati con un mix di farine di semi e integrali abbinati con il Formadi Frant di San Juri (Presidio SlowFood), formaggio frantumato ottenuto con diversi stadi di stagionatura.



“La Tortina di Castagne e Cioccolato”

Tortina con farina di castagne e cioccolato fondente: un connubio di sapori autunnali in un impasto morbido e fragrante.



“Biondina”

Birra bionda stile Lager, è una birra fresca e beverina, da degustare ad una temperatura di 6-8 °C; di colore giallo-oro e dai profumi di cereale e fieno, ha un corpo maltato, in armonia con l’amaro dei pregiati luppoli. Moderatamente frizzante, la birra “Biondina” ha un retrogusto equilibrato e rotondo. La gradazione alcolica è 5.0°.

Le Aziende coinvolte



MOLINO PERSELLO

Via Gino Nais, 23
Colloredo di Monte Albano (Ud)
Tel. 0432 889098
molinopersello.it
Facebook/molinopersello
instagram/molinopersello



PANIFICIO PASTICCERIA GRISSINIFICIO PETRIS VINICIO & C

Via Trentino, 2/b
Moggio Udinese (Ud)
Tel. 0433 511136
panificiopetrismoggio.eu
facebook/Panificio-grissinificio-
Petris-Vinicio



LABORATORIO ARTIGIANALE MIRANDO' DI MIRENA MOROCUTTI

Via 25 Luglio, 14
Treppo Carnico (Ud)
Cell. 333 3000806
mirando@gmx.com



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO SAN JURI

Via San Juri, 4
Colza di Enemonzo (Ud)
Tel. 0433 746048
formadifrantcarnia.it
(Presidio SlowFood)



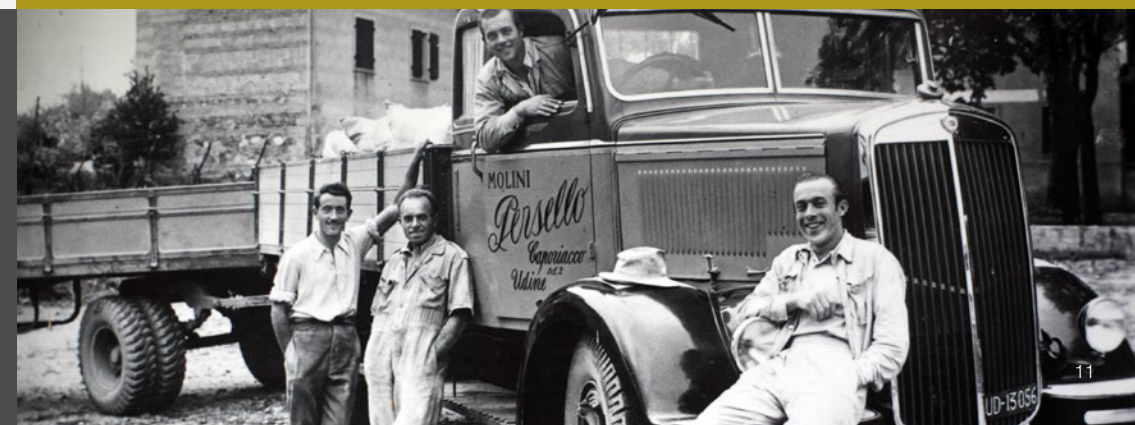
AZIENDA AGRICOLA DE COLLE MARCO

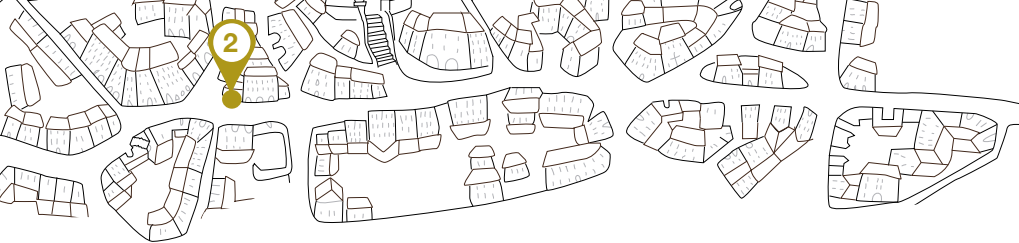
Via borgo Navarons 35 A
Spilimbergo (Pn)
Tel. 0424 40707



MOLINO PERSELLO

Il Molino Persello, dal 1928, si è mantenuto come quando è stato fondato grazie al lavoro e alla passione della famiglia, inserito fra le verdi colline del Friuli. Una macchina viva di legno, cuoio e ferro, sensibile alle stagioni ed ai cambiamenti climatici. L’amore per l’antico mestiere del mugnaio e per le cose buone, naturali e di qualità, sono le stesse di sempre, da quattro generazioni.





Molino Moras



“Il Grissino al Carbone Vegetale con lo Speck di Sutrio”

Grissini croccanti al carbone vegetale e sesamo, accompagnati dallo Speck di Sutrio. L'aroma dell'affumicatura e il sapiente equilibrio della ricetta lasciano sul palato una sorprendente fragranza.



“La Torta autunnale di Zucca e Mandorle”

Torta morbidissima a base di zucca e mandorle, profumata all'arancia e cannella.



“Birra Artigianale”

Birra aromatica stile American Pale Ale con sentori fruttati e amaro medio. (5,2 ALC)

Le Aziende coinvolte



MOLINO MORAS

Via Palma, 40
Trivignano Udinese (Ud)
Tel. 0432 999006
molinomoras.it
facebook/molinomoras
instagram/molinomoras



PANIFICIO PASTICCERIA STEFANUTTI

Via di Mezzo, 10
Enemonzo (Ud)
Tel. 0433 759945
panificio.stefanutti@virgilio.it



LA VECJE BECJARIE DI MATTEO NODALE

Via Roma, 50
Sutrio (Ud)
Tel. 0433 778013



FOOD BLOGGER CHIARA SELENATI

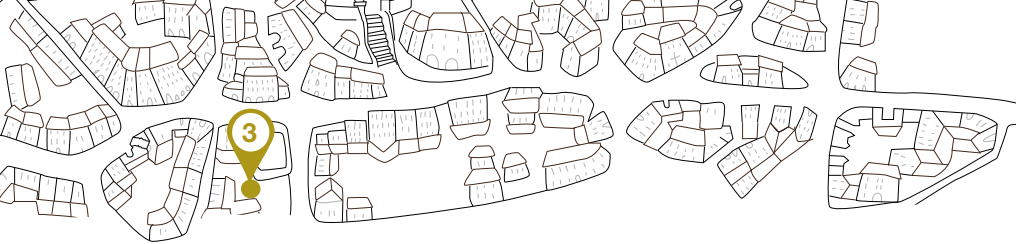
blogthatsamore.it
facebook/BlogThatsAmore
instagram/chiaraselenati



MOLINO MORAS

A Trivignano Udinese, il mulino comunale, risalente al 1800 venne acquistato nel 1905 dai Moras, famiglia di mugnai. All'epoca, il mulino funzionava “a palmenti” (mole ad acqua), due grosse superfici grezze e rotonde, che sfregate tra loro, riducevano i chicchi in farina. Grazie agli investimenti e alla freschezza dei diversi cambi generazionali il mulino si è rinnovato nel tempo, mantenendo sempre alla base i valori di famiglia: artigianalità, naturalità e alta qualità. Oggi propone farine di grano tenero sia per aziende che per clienti privati e completa l'offerta con visite guidate, lezioni e laboratori per grandi e piccoli.





Mulin di Croce



“Il Grissino di Zucca e Rosmarino con agrodolce di Cipolla di Cavasso e della Val Cosa”

Grissino sfogliato con zucca e rosmarino, realizzato con farina macinata a pietra e abbinato alla Cipolla di Cavasso e della Val Cosa Presidio SlowFood della Regione.



“Il Muffin al Grano Saraceno e Fichi”

Dolce morbido, prodotto con farina di grano saraceno e con all'interno un cuore tenero di confettura di fichi.



“Ribò”

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il suo colore giallo dorato deriva dalla speciale combinazione con il mosto di Ribolla Gialla. Profumo floreale. Gradazione alcolica 6,5%.

Le Aziende coinvolte



MULINO DI CERCIVENTO

Rif. Comune di Cercivento
Tel. 0433 778408



FARINE FRIUL BIOS

Vicolo Chiuso 9
Lestizza Fr. Solaunico (Ud)
Tel 347 5007650
friulbios.it



PANIFICIO ORSO

Piazza Roma, 19
Aiello del Friuli (Ud)
Tel. 0431 99427

Facebook/
panificiopasticceriaorso
“Socio Etica del Gusto”



BORGODELLEMELE

Via General Cantore 50/a
Valeriano di Pinzano al
Tagliamento (Pn)
Tel. 339 4299867
borgodellemele.it
facebook/borgodellemele
“Presidio SlowFood”



PASTICCERIA GLACE'

Via Libertà, 29
Fiumicello (Ud)
Tel. 340 2434369

Facebook/Pasticceria-Glaccè
“Socio Etica del Gusto”



BIRRAFICIO GJULIA

San Pietro al Natisone (Ud)
Tel. 0432 716344
birragjulia.com
Facebook/BirraGjulia

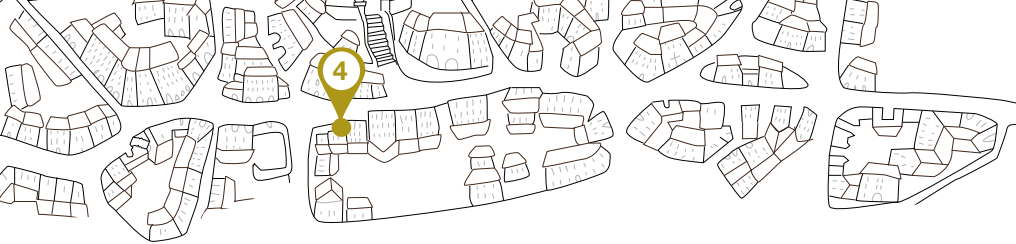


Mulino

MULINO DI CERCIVENTO

Il Mulino di Croce (ad acqua fluente), situato nel Comune di Cercivento, risale al 1600: unico esemplare di brillatoio a molazze esistente nella valle del But e forse in tutta la Carnia (sistema che dava ottimi risultati per la brillatura dell'orzo). Esso è dotato anche di due macine in pietra per la farina di granoturco, un pestino a mola per l'orzo e due fogolar per la lavorazione dei metalli. Esternamente esiste una vasca (ora interrata) che serviva per l'allevamento del pesce ad uso familiare. Nel 2005 sono stati effettuati dal Comune lavori di ristrutturazione.





Mulin dal Flec



“La Zuppetta di Patate e Porri con cremoso di Fagioli, julienne di Trota di Sutrio e cialdina croccante al Grano Saraceno”

Zuppa preparata con porri e patate, con al centro un cuore denso di crema di fagioli; il tutto guarnito con una julienne di trota e completato con una cialdina di pane al grano saraceno croccante.



“La Gubana della Nonna”

La Gubana, dolce tipico delle Valli del Natisone, veniva preparata per le feste o le grandi occasioni. Dolce a pasta lievitata con un ripieno di noci, uvetta, pinoli, zucchero, grappa, scorza di limone, dalla caratteristica forma a chiocciola.



“Code Buie”

Birra in stile Hemp Ale caratterizzata dall'aroma della canapa friulana infusa a fine bollitura. Le note di fiori di campo e miele di acacia si fondono sul palato con quelle di erba fresca e resina tipiche della canapa. Gradazione alcolica 5%.



Mulino

MULIN DAL FLEC

Il Mulin Dal Flec è un seicentesco mulino ad acqua ancora funzionante. Faceva parte di un complesso di edifici isolati da due rami del canale, di cui oggi resta solo il mulino. Prima della demolizione dell'insieme venne rinvenuta la data del 1670 sul capitello destro dell'arco d'entrata nel sottoportico, probabilmente riferita alla costruzione del mulino. Oggi il Mulin dal Flec fa parte della rete museale di Carnia Musei aperto quindi sia per la macina che per le visite didattiche.

Le Aziende coinvolte



MULIN DAL FLEC

Via Gondar, 11
Illegio (Ud)
Tel. 0433 41004
paola.scarsini@alice.it



ISTRUZIONE SUPERIORE I.S.I.S “J. LINUSSIO”

Via XXV Aprile
Tolmezzo (Ud)
Tel. 0433 2917
linussio.eu
facebook/isis.linussio



AZIENDA VIDOTTI “LA TRUTE”

Loc. Peschiera di Noiaris
Sutrio (Ud)
Tel. 0433 778061
latrute.it
info@latrute.it



GUBANA DELLA NONNA

Via Algida 63,
San Pietro al Natisone (Ud)
Tel. e Fax 0432 727234
gubanadellanonna.com
facebook/gubanadellanonna
instagram/lagubanadellanonna
“Socio Etica del Gusto”



AGRIBIRIFICIO VILLA CHAZIL

Via Vittorio Veneto,89
Nespolo di Lestizza (Ud)
Tel. 324 0932241
villachazil.it
facebook/agribirificiovillachazil
instagram/villachazil_craftbrewery





Mulin di Socleif



“La Meste dal Galo”

Gnocco al cucchiaio fatto con latte e una miscela di farina di grano tenero, mais e segale condito con burro fuso, ricotta affumicata e salame.



“Il Pane del Campo con il Pastorut di Sudri”

Pane aromatico composto da farina di grano 0, segale, semi di lupino, di lino e semolino di mais, da accompagnare al Pastorut di Sutrio, formaggio tipico della Carnia che unisce armoniosamente dolce e piccante.



“La Linzer Torte”

Torta rustica a base di farina di mais, che per il nome e per la guarnizione di marmellata di fragole richiama la cucina austriaca.



“San Bortul”

Birra nera così chiamata in onore al patrono del paese di produzione; leggermente affumicata con sentori di cacao e aromatizzata con le carrube. Gradazione alcolica 5,5%.

Le Aziende coinvolte



Farine

MAZZOLINI FIORINDO

Via Giusto Lenna, 26
Socchieve (Ud)
Tel. 328 4436087
annafiorindo@virgilio.it



Panificio
Pasticceria

PANIFICIO ALTO BUT

Via Marconi, 24
Paluzza (Ud)
Tel. 0433 775076
altobut@tiscali.it
facebook/caseificioaltobut



Osteria

OSTERIA BAR GALO

Via Roma
Sutrio (Ud)
Tel. 340 6835038



Panificio
Pasticceria

PASTICCERIA MYRIAM

Via Fortunato De Santa, 18
Forni di Sopra (Ud)
Tel. 0433 88453
myriampieli@yahoo.it
facebook/Pasticceria-Myriam



Caseificio

CASEIFICIO ALTO BUT

Viale Artigianato, 1
Sutrio (Ud)
Tel. 0433 778045
altobut@lberio.it



Birrificio

BIRRIFICIO ARTIGIANALE CASAMATTA DI ANDREA MENEGON

Via di Sotto, 5
Enemonzo (Ud)
Tel. 333 6418854
birracasamatta.it
facebook/birracasamatta
instagram/birracasamatta



Mulino

MULINO SOCCHIEVE

Costruito in legno massiccio da artigiani Austriaci, nel Mulin di Socleif, di proprietà della famiglia Mazzolini, il mais viene essiccato a basse temperature per conservare inalterate le proprietà dei suoi oli e poi macinato a pietra integrale o semintegrale mantenendone sia sali minerali che il germe. L'antica macinazione ad acqua è stata sostituita, per mancanza di acqua, dopo la costruzione della diga, da nuovi ed efficienti motori. Le pietre del mulino sono naturali ed esso è in grado di macinare 60 Kg l'ora.





Mulin di Cjase Cocel



“La Polenta con il Formadi Salat”

La tipica polenta friulana accompagnata dal Formadi Salat, formaggio realizzato con un’antichissima miscela di panna, latte, sale marino e fermenti lattici unici, che dopo alcune settimane conferiscono al formaggio sapore e cremosità.



“Il Gugjet”

Biscotto dalla caratteristica forma a cuore, caratterizzato da sciroppo di sambuco, mele disidratate e grappa. Prende il suo nome da quello che è diventato un simbolo dell’intera Carnia, il gugjet appunto, oggetto del passato che aiutava le donne carniche nella lavorazione della maglia mentre portavano la gerla.



“Le Sfogliatine”

Tipiche sfogliatine fatte con uova, farina e zucchero semolato, semplici e buone delizie quotidiane.



“Special Bomber”

Birra bionda artigianale, di tipologia Bionda Ale, con alto grado fermentazione, dal profumo erbaceo e floreale; il gusto è secco con sentori leggeri di miele di castagno. Va servita a una temperatura di 6-7°C ed ha una gradazione alcolica del 5,0%.



Mulino

MULINO COCEL

Il mulino del museo è stato costruito agli inizi del Novecento per macinare il granoturco ad uso alimentare e ricavarne farina per polenta e crusca per alimentazione animale. E’ azionato ad energia elettrica e formato dalle seguenti parti: tramoggia di carico, setacci per la pulitura, ventilatore aspiratore, magneti, laminatoio, setaccio, elevatore, rulli, setacci.

Le Aziende coinvolte



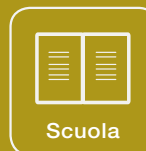
MUSEO DELLA VITA CONTADINA CJASE COCEL

Via Lisignana, 22
Fagagna (Ud)
Tel. 0432 801887
museocjasecocel.it
facebook/Museo-della-vita-
contadina-Cjase-Cocel
instagram/Cjase-Cocel



FARINA DI GEMONA

Sella Sant’Agnese Soc.
Sempl. Agricola
Via Nazionale 148
Ospedaletto (Ud)
Cell. 339 2666224
fabianofloreani@libero.it



ISTRUZIONE SUPERIORE I.S.I.S. “F. SOLARI”

Via Aldo Moro
Tolmezzo (Ud)
Tel. 0433 44596
isisfermosolari.it



CARNIAGRICOLA BONTA’ DEI PASCOLI

Via Nazionale, 6
Enemonzo (Ud)
Tel. 0433 74276
carniagricola.it
facebook/carniagricola



PASTICCERIA DE MARCHI

via Roma 2
Enemonzo (Ud)
Tel. 0433 74209
biscottidemarchi.it
Facebook/demarchisnc



PANIFICIO PASTICCERIA SIMEONI

via Umberto I, 21
San Daniele del Friuli (Ud)
Tel. 0432 941292
Facebook/PasticceriaSimeoni
Ci trovate anche a
Spilimbergo e Dignano



BIRRIFFICIO LANBEER

Via M. Oscar Romero 63
San Daniele del Friuli (Ud)
Tel. 371 1340702
lanbeer.it
Facebook/birra.lanbeer

A Sutrio eventi e manifestazioni tutto l'anno



ProLoco Sutrio



Comune di Sutrio



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.



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.



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.

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.



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".



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.



Sutrio e l'Albergo Diffuso: abitare in vacanza

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".





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)

Distanze

Città principali:

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

Luoghi d'interesse:

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

Aeroporti

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

Progetto grafico:

Primastudio Udine
www.primastudio.it

Foto:

Archivio Organizzatori e Associazioni partecipanti alla manifestazione.
Pag. 6,7,17 e da 22 a 24 Elia Falaschi - www.eliafaldaschi.it

Stampa:

Tipografia Moro Andrea Srl - Tolmezzo (Ud)

Evento organizzato da:



BORGO
SOANDRI
ALBERGO DIFFUSO

Albergo Diffuso "Borgo Soandri"

Via R. Linussio, 1 Sutrio - Zoncolan

www.albergodiffuso.org - e-mail: info@albergodiffuso.org

Tel: 0433 778921 - Fax: 0433 776977

facebook: facebook.com/borgosoandri - instagram: facebook.com/borgosoandri



ProLoco Sutrio

Via R. Linussio, 1 Sutrio - Zoncolan

www.prolocosutrio.com - e-mail: prolocosutrio@libero.it

Tel: 0433 778921 - facebook: facebook.com/prolocosutrio



Comune di Sutrio

Via Roma, 35 Sutrio - Zoncolan

www.comune.sutrio.ud.it

Tel: 0433 778032



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

etica
del gusto

Via Colloredo, 128

33037 Pasian di Prato (UD)

Tel. 0432.644428

info@eticadelgusto.it

www.eticadelgusto.it



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



UNIONE REGIONALE PRO LOCO E TAVOLI



UTI della CARNIA

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it

goccia
di carnia.