

Cambio di data e molte novità per ***Fums, profums e salums***, la tradizionale festa che **Sutrio** (antico borgo montano della **Carnia**, in **Friuli Venezia Giulia**) dedica da anni al meglio della **norcineria carnica**. Di solito la festa si svolgeva in marzo. Quest'anno si terrà l'ultima domenica di aprile, il **27 aprile**, in concomitanza con il ponte di fine mese. La decisione è stata presa dalla Pro Loco che la organizza perché la nuova data ben si presta a una **gita fuori porta o un weekend lungo nella natura e nelle tradizioni della Carnia in piena primavera**. Situato **ai piedi del Monte Zoncolan** questo caratteristico borgo di montagna vive attorniato da boschi rigogliosi e atmosfere alpine dove l'artigianato del legno si sviluppò nei tempi antichi per giungere a noi sulla punta delle sgorbie e degli scalpelli degli artigiani.

Non solo maiale a Sutrio in Carnia

Il format della festa resterà il medesimo di sempre. Con l'acquisto del voucher si potranno **degustare piatti a base di prodotti del territorio** preparati in stand disposti nel centro del paese, accompagnati da vini d'eccellenza made in FVG. Cambieranno però i **prodotti**. Sempre della tradizione, sempre di altissima qualità, ma **non solo maiale** come era stato finora. Infatti, protagonisti delle degustazioni saranno i **prodotti affumicati di qualsiasi tipologia**, quindi accanto agli intramontabili **salami**, spazio anche alla **trota**, alle **verdure** delle aziende agricole locali, ai **prodotti di selvaggina** ed altro.

Sarà un piacevole viaggio gastronomico in **otto tappe di degustazione**, ciascuna delle quali sarà affidata a un **ristorante del territorio**, che proporrà un **piatto a base di prodotti affumicati** elaborato dal suo chef seguendo ricette

tradizionali oppure rivisitandole, in modo da poter far conoscere al pubblico lo stile della sua cucina. Inoltre i ristoratori coinvolgeranno i fornitori di fiducia, che saranno presenti con una postazione accanto a ciascuno stand, in modo che chi assaggerà un prodotto utilizzato in un determinato piatto avrà la possibilità di poterlo acquistare subito.



A Sutrio, in Carnia, cene a quattro mani e il Concorso del miglior salame

Fra i nuovi appuntamenti che arricchiranno la manifestazione ci saranno, la sera di **domenica 27 aprile**, delle **cene speciali a quattro mani**. I cuochi ospiti arriveranno dalla regione. Fra tante novità, resteranno comunque immancabili il **Mercatino agroalimentare** e l'atteso appuntamento con il **concorso per il salame affumicato più buono del FVG "Salat, fumat e mangjat!"** aperto sia a macellerie che a privati, che vi si possono già iscrivere.



I segreti del fumo e dei *purcitar*s

L'affumicatura è un'arte di cui la Carnia ha una sapienza antica, visto che era un sistema molto usato per conservare i cibi. Ad essere affumicati erano innanzitutto i **salumi**. In Carnia si è creata nel tempo una grande varietà. L'isolamento

dovuto alle montagne e alle vie di comunicazione disagiati ha fatto sì che quasi ogni paese avesse il proprio segreto nel prepararli. Caratteristica costante di questi salumi è appunto l'**affumicatura**, nata per favorirne la stagionatura e la conservazione. A seconda della zona cambia per tempi, legni utilizzati e luoghi dove viene effettuata. Modalità che, come tesori di famiglia, vengono custodite e tramandate, ancora oggi, di generazione in generazione.

Precursori furono i **Celti** che, non conoscendo il sale, conservavano i prodotti con l'utilizzo di erbe aromatiche e fumo. Venendo a tempi più vicini, il salame veniva stagionato, come avviene in molti casi ancor oggi, nelle cantine. **I purcitors – i norcini – venivano chiamati dalle famiglie** per preparare i salumi ed ognuno di loro aveva una ricetta segreta per insaporire le carni. Perciò i salami hanno un sapore simile, ma mai uguale. Non solo gli ingredienti, ma anche il luogo di conservazione, incide sul sapore del prodotto finito, dato che ha un importante ruolo nel processo di maturazione.



INFORMAZIONI:

<http://www.turismofvg.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/viaggio-in-friuli-venezia-giulia/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/capriva-del-friuli>