

A Sauris la festa del prosciutto

Incontaminata terra di confine fra Italia, Austria e Slovenia, la Carnia (Ud) ha custodito intatti nel tempo usi e valori a volte dimenticati.



Il naturale isolamento di queste montagne ha permesso di conservare tradizioni ancor oggi molto sentite – che la gente del posto condivide volentieri con i turisti – e una tradizione gastronomica assolutamente originale, che ogni anno segue immancabilmente il corso delle stagioni, poiché ha alla base gli **ingredienti poveri e genuini della montagna**, quali la farina di mais e di grano saraceno, le patate, le carni suine e la selvaggina, le profumatissime erbe di montagna, i saporiti funghi, l'eccezionale varietà di prodotti delle malghe (latte, burro, formaggi, ricotte salate e affumicate).



Feste e kermesse legate a gastronomia e ad antiche tradizioni, appassionanti competizioni sportive, eventi: l'estate in Carnia è animato da un fitto calendario di appuntamenti, occasioni per trascorrere qualche giorno fra queste incantevoli montagne del Friuli Venezia Giulia. Ad ogni iniziativa si accompagnano pacchetti turistici personalizzati, comprensivi della sistemazione in albergo e della possibilità di partecipare ai momenti più significativi di ciascuna festa (a partire 75€ a persona in camera doppia).



Dal 16 al 17 luglio la Festa del Prosciutto

E' l'occasione per conoscere l'incantevole località di Sauris (il comune più alto del Friuli Venezia Giulia) attraverso il suo prodotto più noto, il pregiato prosciutto crudo leggermente affumicato, di cui si possono apprendere i segreti e le tecniche di lavorazione. I numerosi chioschi allestiti per l'occasione lungo le vie dei borghi di Sauris propongono la degustazione delle eccellenze della gastronomia locale: piatti a base di prosciutto e speck, formaggi, gnocchi, griglia, piccoli frutti e dolci, senza dimenticare i vini e la birra prodotta in loco. Mercatino dei prodotti artigianali ed agro-alimentari e musica itinerante. Suggestivo lo spettacolo pirotecnico che viene proposto il sabato sera.

Per conoscere l'elenco aggiornato degli eventi, visitate il sito www.carnia.it, per un soggiorno personalizzato inviare una mail a info@carnia.it.