

# I CIARSONS

La Tradizione della Carnia

DOMENICA,  
11 LUGLIO 2021

SUTRIO - ZONCOLAN









# I CJARSONS: una dolce tradizione



## SABATO

ore 18:00

*Cjase dal Len*

### **Dante in 100 borghi**

Recital itinerante con Matteo Fratarcangeli in omaggio ai 700 anni dalla scomparsa di Dante Alighieri.

## DOMENICA

ore 10:00

Apertura manifestazione

ore 16:00

Chiusura vendita coupon  
degustazione

ore 17:00

Chiusura stand

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

# I CJARSONS:

## tradizione carnica

In Carnia si narra che un giorno di tanto tempo fa il Guriut, un folletto molto goloso, fu sorpreso dalla padrona di casa a rubare la panna che affiorava dal latte appena munto. Il folletto, forse pentito, decise di risarcire la donna insegnandole la ricetta dei "Cjarsons", i famosi ravioli il cui ripieno varia da paese a paese ma anche da famiglia a famiglia

Qualche gastronomo locale, in vena di conti, ha fatto una specie di censimento tra dolci e salati di oltre 50 ricette.

Ogni massaia ne ha ideato la propria, utilizzando al meglio la dispensa e abbinando gli avanzi a ingredienti freschissimi: farina, uova, mele, patate, spinaci, uvetta, mentuccia e...

...tocco indispensabile, un gran uso delle spezie che nel 700, i mercanti della Carnia, i Cramars, compravano da Venezia e le commerciavano Oltreconfine. Come tocco finale si rifinisce il piatto con la "scuete fumade e l'ont".

*Ci sono più di 50  
ricette di Cjarsons  
tra dolci e salati*

*ma sicuramente ce ne saranno  
molte di più...*





# LA FESTA

## 10 golose proposte

10 ricette, 10 paesi, 10 modi per interpretare i Cjarsons.

Tutti differenti.

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.

Domenica 11 luglio le vie di Sutrio saranno animate dalla nona edizione dell'evento gastronomico dedicato ai Cjarsons, piatto tipico della tradizione carnica.

Dieci località della Carnia saranno coinvolte in questa manifestazione e il visitatore potrà degustare questo raviolo dagli innumerevoli gusti e forme, accompagnato da vini friulani selezionati.

*10 paesi della Carnia,  
10 modi diversi di  
interpretare i Cjarsons.*

# Dove degustare

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



## INFO POINT

Punto informativo e punto vendita coupon per la degustazione



Agriturismo "Naunal"

Tel. 335 7745403



Ristorante "Mr. Zoncolan"

Tel. 0433 778147



Ristorante "Del Negro"

Tel. 0433 778039



Ristorante "Alle Trote"

Tel. 0433 778329



Enoteca "Il Marangon"

Tel. 346 8727062



Hostarie La Colonie

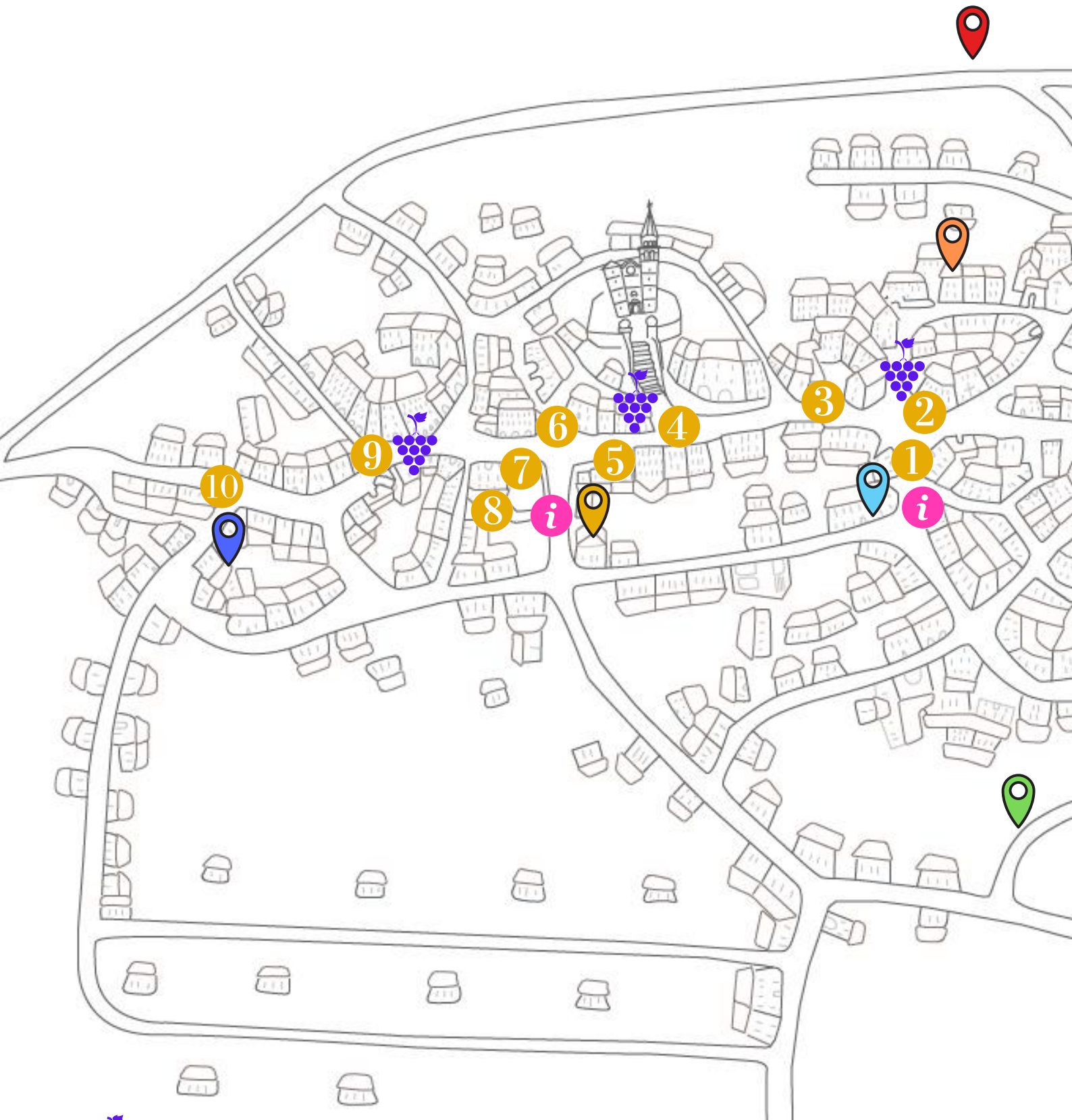
Tel. 348 4418289



Osteria "Da Alvise"

Tel. 0433 778692





Enoteca



Info point

1 Cjarsons di Ravascletto

2 Cjarsons di Ligosullo

3 Cjarsons di Cobia

4 Cjarsons di Sutrio

5 Cjarsons di Cercivento

6 Cjarsons di Forni Avoltri

7 Cjarsons di Cleulis

8 Cjarsons di Ovaro

9 Cjarsons di Paularo

10 Cjarsons di Piedim



# I PAESI, LE RICETTE



# RAVASCLETTO

A cura della S.S. Ravascletto

## Per il Ripieno:

2kg ricotta fresca, 1 mazzetto di erbe aromatiche (menta, erba luisa, limonina), 1hg di zucchero, 2 pacchetti di savoiardi, 2hg di uvetta, 50g di burro, 2 hg di prezzemolo, 1 cucchiaio di cannella.

## Per la Pasta:

Acqua e farina.

## Procedimento:

Passare nel burro fuso il prezzemolo e le erbe aromatiche tritate, ammorbidire l'uvetta nell'acqua tiepida quindi strizzarle, tritare i savoiardi e impastare il tutto con la ricotta fresca. Mentre il ripieno riposa procedere con la pasta mescolando acqua e farina fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Stendere con il mattarello e ricavare dei dischetti dove verrà poi sistemato il pastume. Richiudere i cjarsons a semi cerchio con i polpastrelli. Cuocere in abbondante acqua bollente per qualche minuto. Condire i cjarsons con l'ont bollente e ricotta affumicata.



# LIGOSULLO

A cura dell'Associazione "La Noste Famee" di Ligosullo/Tausia

## Per il Ripieno:

2 bicchieri di olio, 2 cucchiaini di cipolla tritata, 2kg di patate, 3 cucchiaini di menta piperita tritata, 1 cucchiaino di cannella, 2 cucchiaini di prezzemolo, 2 pizzichi di sale, 2 pizzichi di zucchero.

## Per la Pasta:

200g di farina, 1 cucchiaino di olio, 100ml di acqua calda.

## Procedimento:

imbiondire la cipolla nell'olio, lessare le patate e schiacciarle. Nella cipolla imbiondita aggiungere prezzemolo e menta piperita e lasciare rosolare brevemente. Trasferire il composto nelle patate ed aggiungere la cannella, il sale e lo zucchero. Mescolare bene. Mentre il ripieno riposa fare la pasta, tirarla sulla spianatoia e ricavare dei dischetti sui quali appoggiare un po' di ripieno. Chiuderli poi per bene e cuocerli in abbondante acqua bollente precedentemente salata. Condire il tutto con burro fuso, cicciole e ricotta affumicata.





# CABIA

A cura del Circolo Culturale "Il Feral" di Cabia

## **Per il Ripieno:**

Ricotta fresca, uva sultanina, marmellata di ciliegia, marmellata di albicocca, vermut bianco, grappa di Cabia, cacao amaro, biscotti secchi, cioccolato al latte, limoni, burro, zucchero.

## **Per la Pasta:**

Acqua e farina.

## **Procedimento:**

la preparazione dell'impasto, inizia con la sminuzzata dei biscotti secchi, che vengono tritati fino a ridurli quasi in polvere. A seguire viene sciolto a bagnomaria il cioccolato al latte e sciolto il burro, maniera tale da ottenere dei prodotti che possono facilmente essere mescolati. Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere l'impasto. La pasta ottenuta viene poi lavorata e formata dei "dischetti" entro i quali viene posata una "pallina" dell'impasto. I cjarsons vengono cotti per alcuni minuti in acqua bollente e, prima di servirli vengono conditi con burro fuso ed una spolverata di cannella, zucchero e ricotta affumicata grattugiata.



# SUTRIO

A cura della Proloco Sutrio

## Per il Ripieno:

1kg di patate, 15g sedano, 40g bieta, 40gr prezzemolo, 25gr melissa, 25gr maggiorana, 3 foglie di menta e di luisa, 1foglia salvia, 5gr basilico e dragoncello, 100gr fichi secchi, 40gr susine secche, 1pacco uvetta, 1 pera, 1 vaso marmellata, 1cipolla, 150gr ricotta, 25gr cioccolato fondente, 40gr biscotti secchi, 85gr zucchero, 30gr di strutto.

## Per la Pasta:

400gr di farina, un filo d'olio, 3 mestoli piccoli di acqua calda.

## Procedimento:

Lavare e mettere a bollire le patate. In una pentola capiente far sciogliere lo strutto, metterci la cipolla tritata ed il sedano. Aggiungere pian piano tutte le verdure e farle appassire, poi la pera, i fichi e le prugne. Cuocere tutto e aggiungere sale e pepe. Aggiungere le patate schiacciate al composto. Stendere la pasta, ricavarne i dischetti sui quali appoggiare un cucchiaino di "pastume". Chiudere serrando forte le estremità del raviolo e dargli forma. Far bollire in abbondante acqua salata. Condirli con "ont" bollente e ricotta affumicata grattugiata.





# CERCIVENTO

A cura della Pro Loco Cercivento

## Per il Ripieno:

1 cipolla, 200 gr burro, 1 kg di patate, 200 gr. uvetta, marmellata, 1 cucchiaio di cannella, un pizzico di noce moscata, la buccia di un limone, amaretti, una spolverata di formaggio grattugiato.

## Per la Pasta:

200g di farina, 1 pizzico di sale, 100ml di acqua calda.

## Procedimento:

imbiondire la cipolla nel burro, lessare le patate e schiacciarle. In un recipiente unire le patate, il formaggio, gli amaretti sbriciolati e l'uvetta ammollata. Unire la cipolla e il composto mescolando bene tutti gli ingredienti. Mentre il ripieno riposa fare la pasta, tirarla sulla spianatoia e ricavare dei dischetti sui quali appoggiare un po' di ripieno. Chiuderli poi per bene e cuocerli in abbondante acqua bollente precedentemente salata. Condire il tutto con burro fuso e ricotta affumicata.



# FORNI AVOLTRI

A cura dell'Associazione Turistica Pro Forni Avoltri

## Per il Ripieno:

Ricotta fresca, ricotta affumicata, uvetta, biscotti secchi, pochi amaretti, una spolverata di cacao e cannella.

## Per la Pasta:

Patate, farina e uova (pasta degli gnocchi)

## Procedimento:

Grattugiare molto finemente i biscotti secchi e gli amaretti e incorporarli alla ricotta fresca. Aggiungere la ricotta affumicata a piacere, il cacao, la cannella e l'uvetta. Mescolare finché il tutto sarà ben amalgamato. Mentre il ripieno riposa, procedere con la pasta come si fa per gli gnocchi: lessare le patate, passarle con lo schiacciapatate, lasciar raffreddare ed impastare assieme all'uovo e alla farina. Creare dei dischetti di pasta su cui appoggiare il "pastum". Ripiegare a metà e richiudere poi la mezzaluna tipo i ravioli. Cuocere in abbondante acqua salata bollente per qualche minuto. Condire con l'ont bollente (burro chiarificato), ricotta affumicata e cannella zuccherata.





# CLEULIS

A cura dell'Associazione "Giovins Cjanterins" di Cleulis

## Per il Ripieno:

1kg di patate, 200gr di burro, 2 cipolle, 1 mazzetto di prezzemolo, 15 foglie di menta, 15 foglie di melissa, 1 limone grattugiato, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di pepe, 2 cucchiari di cannella, 250gr di uvetta, 100gr di zucchero.

## Per la Pasta:

Acqua, farina, sale e olio.

## Procedimento:

Lessare le patate. Nel frattempo far sciogliere il burro e rosolare le cipolle senza farle bruciare, aggiungere quindi tutta la verdura precedentemente tritata. Aggiungere al tutto le patate schiacciate e via via tutti gli altri ingredienti in modo tale da amalgamare bene ogni singolo ingrediente con l'impasto. Stendere la pasta su una spianatoia e ricavare dei dischetti sui quali appoggiare un cucchiaino di impasto. Chiudere il raviolo con una forma a piacimento facendo attenzione di serrare la pasta per bene in modo tale che non si aprano nell'acqua mentre si cucinano. Una volta pronti adagiarli su un piatto e condirli con l'ont e la ricotta affumicata.



# OVARO

A cura del Gruppo Corale "Chei di Guart"

## Per il Ripieno:

200gr. di pan di cjaso rafferma grattugiato, 100gr di pane comune rafferma grattugiato, 80gr. di prezzemolo tritato, 50gr. di formaggio grattugiato, mezza ricotta affumicata grattugiata, mezzo pacco di uvetta, 2 uova, 1dl di rum, buccia di due limoni grattugiata, zucchero qb., sale fino qb., latte qb.

## Per la Pasta:

1kg di farina 00, acqua qb., sale grosso qb.

## Procedimento:

Rosolare il prezzemolo con un po' di ont ed incorporare man mano tutti gli ingredienti al pane, amalgamare il tutto con le uova e il latte. Tirare la pasta con il mattarello o la macchina per realizzare una sfoglia e formare dei dischi da riempire con il ripieno ottenuto precedentemente. Sigillare accuratamente le estremità e pizzicare per ottenere cinque punte. Cuocere in abbondante acqua salata. Condire con ricotta affumicata e "ont" ben caldo.



# PAULARO

A cura della Pro Loco Val d'Incarojo

## Per il Ripieno:

Una ricotta fresca, 1 pacco di biscotti secchi, 1 bicchierino di grappa, 1 pacco di uvetta, 1 pacco di cacao zuccherato, sale qb, zucchero, 200gr di burro fuso sciolto a bagnomaria e insaporito con un po' di cipolla, 3 barattoli di confettura di pere.

## Per la Pasta:

1kg di farina 00, un uovo, sale e olio di semi.

## Procedimento:

Sciogliere il burro a bagnomaria ed insaporirlo con un po' di cipolla. Aggiungere tutti gli altri ingredienti uno alla volta per ottenere un ripieno ben amalgamato. Versare la farina sulla spianatoia, aggiungervi l'uovo, il sale e l'olio. Dopo aver tirato la pasta ricavare dei dischetti sui quali apporre un cucchiaino di ripieno precedentemente realizzato. Serrare bene le estremità e dare forma al raviolo. Bollirlo in abbondante acqua calda salata. Condirlo con una spolverata di ricotta affumicata, cacao, zucchero, cannella e uvetta.





# PIEDIM

A cura del Circolo Culturale "Dinsi une Man" di Piedim

## **Per il Ripieno:**

Marmellata di prugne, fichi secchi, uvetta, noci, nocciole, cioccolato fondente, limone, biscotti secchi.

## **Per la Pasta:**

Patate, sale fino, olio, farina.

## **Procedimento:**

Lessare le patate e impastatele con la farina, sale e olio fino ad ottenere un panetto. Nel frattempo preparare il ripieno mescolando tutti gli ingredienti. Come spesso capita, le donne della Carnia, non seguivano una ricetta con delle quantità precise ma continuano ad "andare ad occhio" assaggiando l'impasto e "aggiustandolo". Stendere la pasta su una spianatoia e ricavare dei dischetti sui quali appoggiare un cucchiaino di impasto. Chiudere il raviolo con una forma a piacimento facendo attenzione di serrare la pasta per bene in modo tale che non si aprano nell'acqua mentre si cucinano. Una volta pronti adagiarli su un piatto e condirli con "ont", ricotta affumicata, cannella e zucchero.





# LEFFESTE A SUTRIO



## fums, profums, salums

Suggestivo viaggio gastronomico con protagonisti i salumi, ogni azienda ne propone uno diverso, ognuno con la sua inconfondibile e genuina autenticità.

La tradizione accompagnata a ricercati vini del Friuli Venezia Giulia.



## i cjarsons

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

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 cibo, musica, balli.





## magia del legno

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 flor

"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 Flôr" un delizioso e suggestivo percorso gastronomico di "Degustazione dei Mulini".

## borghi e presepi

Rassegna dei presepi artigianali, ambientata nei borghi di Sutrio lungo un percorso alla riscoperta di cortili, loggiati e cantine delle case più caratteristiche.



# L'ALBERGO DIFFUSO SUTRIO ZONCOLAN

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 Sutrio 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 68km da Udine e 15 da Tolmezzo). Seguendo le indicazioni verso l'Austria (Passo Monte Croce)

## Distanze

Città principali:

Udine: 45min

Villach (Aut): 1h

Cortina: 1h 20min

Trieste: 1h 30min

Venezia: 1h 40min

Gorizia: 1h 15min

Luoghi d'interesse:

San Daniele del Friuli: 45min

Cividale del Friuli: 1h

Palmanova: 1h

Aquileia: 1h 20min

Grado: 1h 40min

Lignano Sabbiadoro: 1h 30min

## Areoporti

Venezia - Marco Polo Tessera VCE - 1h 30min

Treviso - Areoporto A. Canova TSF - 1h 50min

Trieste - Ronchi dei Legionari TRS - 1h 10min

Klagenfurt - Airport Klagenfurt KLU - 1h 10min



## Evento organizzato da:



Pro Loco Sutrio  
Via R. Linussio, 1 Sutrio - Zoncolan  
[www.prolocosutrio.com](http://www.prolocosutrio.com)  
Mail: [prolocosutrio@libero.it](mailto:prolocosutrio@libero.it)  
Tel: 0433778921 - Fax: 0433776977  
Facebook: [facebook.com/prolocosutrio](https://facebook.com/prolocosutrio)



Albergo Diffuso Sutrio  
Via R. Linussio, 1 Sutrio - Zoncolan  
[www.albergodiffuso.org](http://www.albergodiffuso.org)  
Mail: [info@albergodiffuso.org](mailto:info@albergodiffuso.org)  
Tel: 0433778921 - Fax: 0433776977  
Facebook: [facebook.com/albergodiffusosutrio](https://facebook.com/albergodiffusosutrio)  
Instagram: [instagram.com/albergodiffuso\\_official](https://instagram.com/albergodiffuso_official)

## in collaborazione con:



Comune di Sutrio  
Via Roma, 35 Sutrio - Zoncolan  
[www.comune.sutrio.ud.it](http://www.comune.sutrio.ud.it)  
Tel: 0433778032

## foto e stampa:

Archivio organizzatori e associazioni partecipanti alla manifestazione  
Pagg. 20, 21 Elia Falaschi - [www.eliafaldaschi.it](http://www.eliafaldaschi.it)  
Pag. 22 Roberto Pedi

Stampa:  
Tipografia Cortolezzis - Paluzza (UD)

 Comunità di montagna della **CARNIA**



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA



PRO LOCO  
D'ITALIA

**goccia  
di carnia**

FRIULI VENEZIA GIULIA  
[www.turismo-fvg.it](http://www.turismo-fvg.it)

VISIT  
ZONCOLAN