In Carnia vacanza al sapore di Fums, profums, salums

E’ il **salame il re della tavola in Carnia**, aspra e incontaminata terra friulana di monti e vallate, dove il maiale (di cui non si buttava via niente) aveva un ruolo di assoluto rilievo nell’economia contadina di un tempo e, con i prelibati salumi ricavati dalle sue carni, ha oggi un posto in primo piano nella gastronomia. Proprio ai suoi salumi la Carnia dedicherà **domenica 5 marzo** un’animata festa del gusto, **Fums, profums, salums**, che avrà come cornice il caratteristico borgo **Sutrio**, ai piedi dello Zoncolan. Il paese si trasformerà in vero e proprio laboratorio di sapori e profumi, dove si vedranno all’opera i norcini, si scopriranno i molti salumi e insaccati tipici di questa terra, si confronteranno le diverse ricette con cui vengono preparati. Dalle 10 alle 18, attraverso un percorso goloso che si snoderà fra strette viuzze lastricate e tipiche case in pietra, ci saranno **varie tappe di degustazione**, ospitate nei caratteristici cortili e sotto gli antichi porticati del paese. Si potranno assaggiare le specialità di **una decina di produttori**, accompagnate dai vini di una selezionata serie di cantine top del Friuli Venezia Giulia, e in Cort dal Lis si potrà assistere alle attività di lavorazione artigianale del maiale. Osterie, enoteche e ristoranti di Sutrio prepareranno menu che avranno come piatto forte prelibatezze, tradizionali e no, a base di maiale.