

## LE PROSSIME FESTE

**1ª DOMENICA DI GIUGNO CJARSONS**

**1ª DOMENICA DI SETTEMBRE MAGIA DEL LEGNO**

**3ª DOMENICA DI OTTOBRE FARINE DI FLÔR E FORMANDI**

**DA NATALE ALL'EPIFANIA BORGHİ E PRESEPI**

Fums, profums e salums è un evento organizzato da:



PRO LOCO SUTRIO  
www.prolocosutrio.com  
prolocosutrio23@gmail.com  
Tel: 0433 778921  
@prolocosutrio



ALBERGO DIFFUSO BORGO SOANDRI  
www.albergodiffuso.org  
Mail: info@albergodiffuso.org  
Tel: 0433 778921  
@albergodiffusosutrio

In collaborazione con:



Comune di Sutrio

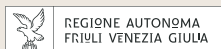


Foto: archivio organizzatori / Denis Blarasin  
Grafica e stampa: Tipografia Cortolezzis - Paluzza (UD)

## SALAT, FUMAT, MANGJAT: CONCORSO PER IL MIGLIOR SALAME AFFUMICATO

Torna anche quest'anno il concorso per decretare il salame affumicato più gustoso del Friuli Venezia Giulia! L'iniziativa è aperta ad aziende e macellerie, ma anche ai privati produttori che vogliono mettere alla prova il proprio prodotto tradizionale.

Il miglior salame affumicato sarà decretato da una giuria di esperti: la proclamazione avverrà sempre domenica 27 aprile alle 16.00 presso la Sala Polifunzionale (via Roma 35/A). A seguire degustazione dei salami in concorso aperta a tutti.

Vuoi partecipare al concorso? Scansiona il QR Code e visita la pagina del sito di Pro Loco Sutrio per conoscere le modalità di partecipazione, hai tempo fino a giovedì 24 aprile 2025.



## CENA A 4 MANI IL PERCORSO CONTINUA

Quest'anno il viaggio gastronomico di FUMS, PROFUMS E SALUMS ti accompagna anche a cena: partecipa alle "cene a 4 mani" nei ristoranti di Sutrio e dintorni, dove gli chef "della casa" insieme ad altri chef amici proporranno un menù dalle combinazioni inedite, in un tripudio di sapore!

Puoi prenotare il tuo posto e chiedere informazioni direttamente presso i ristoranti partecipanti:

• **La Colonia-Braceria e cucina a km0 con Rifugio Tamai**

Tel. 0433 320360 - benedetti.manuel@libero.it

• **Osteria da Alvise con Trattoria Albergo da Nando Morteigliano**

Tel. 0433778692 - prenotazioni@osteriadaalvise.it



### I sostenitori di Pro Loco Sutrio

Grazie per il vostro supporto!

**Enoteca Il Marangon** - Viale Europa Unità, 2

**Hotel Del Negro** - Via Roma, 55

**Farmacia Visini** - Piazza XXII Luglio, 11

**Bar Galo** - Via Roma, 13

**Panificio/pasticceria Il Bon Pan** - Via Roma, 30

**La Trute Az. Agricola** - Località Peschiera

**Bar Osteria Zoffi** - Via XXV Aprile, 12

**Il Cjanton das Roses** - Via Roma, 1A

**Sandra Eurotours** - Via Ramajor, 5

**Sams srl** - Viale Val Calda, 8

**Supermercato Crai** - Viale Europa Unità, 5

**Casa Vacanza Ranuncolo** - Via Liberazione, 19

**Ser Mobil snc** - Via Basilio di Ronco, 21

**Carniawood** - Via Linussio, 12

**DolceVita** - Piazza XXII Luglio

**Legnolandia** - Via Peschiera, 3/5

**Ambulatorio odontoiatrico Orthowell** - Via Bures, 4

**Birrificio BONDAL** - Viale Val Calda, 1

**Albergo Diffuso Borgo Soandri** - Via Linussio, 1

**Rete d'impresa Visit Zoncolan** - Via Linussio, 1

**Scuola Sci Carnia Zoncolan** - Via Val Calda, 17 - Ravascletto

**Msm Di Straulino & C snc** - Via Peschiera, 20

**La bottega dell'arte** - Via Roma, 47

**Casa all'Antica Fontana** - Piazza Chiapolino, 4

**Scuola Sci Ski Academy Zoncolan** - Zoncolan

**La Colonia - Braceria e cucina a km 0** - Via Enzo Moro, 9

**Osteria da Alvise** - Via I Maggio, 5

FUMS, PROFUMS E SALUMS  
I PRODOTTI AFFUMICATI DEL TERRITORIO

DOMENICA  
27 APRILE  
2025

SUTRIO  
ZONCOLAN

## LA FESTA

**Fums, Profums e Salums** è il percorso gastronomico tra le vie di Sutrio con protagonisti i prodotti affumicati del territorio. Quest'anno, per la prima volta, otto ristoranti di Sutrio e dintorni partecipano proponendo in degustazione un piatto con protagonisti i prodotti locali affumicati: dalla pancetta al cotechino, dalla ricotta alla trota, in un percorso inedito pieno di gusto. In abbinamento a ogni piatto i vini d'eccellenza dal Friuli Venezia Giulia.

Oltre al percorso degustazione: mercatini agroalimentari con aziende del territorio, musica dal vivo e intrattenimento per i più piccoli.

## LE CANTINE

**LIS FADIS** Colli esposti al sole e un terreno di marne e arenarie ideale per la coltivazione della vite: da qui nascono i vini di Lis Fadis, prodotti che abbracciano la tradizione.

Strada di Sant' Anna, 66 - 33043 Spessa (UD)  
Tel. 0432 719510 - [info@lisfadis.com](mailto:info@lisfadis.com)

**TERRE DEL FAET** Terre del Faet è una piccola realtà vitivinicola a conduzione familiare nel cuore del Collio Cormonese. L'azienda si estende per la maggior parte nelle zone di Faet, Pradis, Subida e per una piccola porzione nella zona della Doc Isonzo.

Viale Roma 82, 34071, Cormons (GO)  
Tel. 347 0103325 - [andreadrius.vino@hotmail.it](mailto:andreadrius.vino@hotmail.it)

**CANTINA 837** Dai vigneti, situati ad altitudini che sfiorano i 1000 metri, nascono vini pregiati e unici. Vini che racchiudono in sé la forza e la purezza di Forni di Sotto e della montagna carnica.

Piazza TREDOLO, 143/B, 33020, Forni di Sotto (UD)  
Tel. 338 399 5159 - [info@cantina837.it](mailto:info@cantina837.it)

**AZIENDA AGRICOLA MONVIERT** Monviert è una storia d'amore tra la famiglia e la terra dei colli orientali del Friuli. Un territorio che ha sempre saputo regalare dell'uva pregiata e che è stata trattata con rispetto.

Via Strada di Spessa, 8 33043 - Cividale del Friuli (UD)  
Tel. 0432 716172 - [info@monviert.com](mailto:info@monviert.com)

## DOVE DEGUSTARE

### LEGENDA

#### ENOTECA IL MARANGON (Sutrio)

Mini burger carnico costa affumicata, salsa verde, maionese al kren e cavolo cappuccio

#### AGRITURISMO RANDIS (Piano D'Arta)

Salumi e formaggi affinati nel fieno con polenta

#### ALBERGO RISTORANTE GARDEL (Arta Terme)

Kanederli e Karbonara crema alla carbonara con canederlo e guanciale

#### OSTERIA DA ALVISE (Sutrio)

Raviolo di maiale affumicato a primavera

#### MISTER ZONCOLAN (Sutrio)

Tocj di Vore polenta con salsiccia e grattugiata di ricotta affumicata

#### LA COLONIA-BRACERIA E CUCINA A KM 0 (Sutrio)

Lasagnetta verde con trota affumicata di Sutrio, ricotta di capra di Lauco e erbe primaverili

#### RIFUGIO TAMAI (Zoncolan)

Chili di legumi di montagna con pancetta affumicata - tarassaco e ricotta

#### ALLA PACE ALPINA (Ravascletto)

Cotechino di casa o meglio Casera Rugo accompagnato da crauti di collina e patate di Carnia con kren di Muine e salsa verde



Punti enoteca



Infopoint acquisto voucher e gettoni



Premiazioni miglior salame affumicato e degustazione gratuita dalle 16.00



Dimostrazione dal vivo di lavorazione carne di maiale



Attività per bambini con Ass. Spazio Famiglia di Sutrio e Museo Carnico M. Gortani di Tolmezzo



Cortile del dolce



## PROGRAMMA

**Ore 10:00**

Inizio manifestazione e vendita coupon presso gli infopoint

**Ore 15:00**

Chiusura vendita coupon

**Ore 16:00**

Proclamazione del Miglior Salame Affumicato del FVG e, a seguire, degustazione gratuita

**Ore 17:00**

Chiusura stand

IN CASO DI BRUTTO TEMPO  
L'EVENTO È CANCELLATO

## Come funziona

Nei nostri infopoint potrai acquistare:

- **Voucher degustazione completa** al costo di 40 €

Questo voucher dà diritto a 8 degustazioni, una per ognuno degli 8 ristoranti del percorso, e 8 assaggi di vino, nei 4 punti enoteca

- **Voucher degustazione solo cibo** al costo di 30 €
- **Set calice + sacca** al costo di 2,50 €, per le degustazioni di vino
- **Gettoni degustazione vino** al costo di 1,50 € l'uno
- **Bottiglie d'acqua** al costo di 1 €

**PROMO** acquista il calice + 2 gettoni degustazione vino al prezzo di 5 €

RICORDA: se vuoi puoi portare da casa il calice e le posate, così produciamo meno rifiuti! Lungo il percorso potrai trovare anche spine gratuite per ricaricare di acqua naturale e frizzante le tue borracce!

I voucher degustazione verranno venduti fino a esaurimento disponibilità oltre la quale i ristoranti partecipanti potranno mettere in vendita o offrire degustazioni singole.

Acquista in prevendita il voucher degustazione!  
Scansiona il QR Code e scopri come fare

