

Farine e birre artigianali della Carnia protagonisti a 'Farine di Flor'

notizia pubblicata **03 Ottobre 2019** alle ore **10:30** nella categoria **Eventi**



Domenica 6 ottobre a Sutrio è in programma 'Farine di Flor, mulini, farine e delizie della Carnia'. Al centro della festa, che animerà per l'intera giornata questo incantevole borgo carnico dell'Alta Valle del But, ci saranno le molteplici varietà di farina e i loro molti e vari impieghi in campo gastronomico, dalla polenta alle minestre, dal pane ai biscotti, dalla polenta alla pastafrolla. Nelle caratteristiche vie, nelle piazzette e nelle corti del centro storico saranno 6 le aree dove i visitatori potranno sostare per scoprire prodotti e degustare piatti rustici e genuini abbinati alle pregiate birre di 6 birrerie artigianali del Friuli Venezia Giulia. Tra i particolari sapori da provare ci saranno, tra gli altri, il Pan di Sorc accompagnato dalla Vahrackara, entrambi presidi Slow Food della regione, il pane di segale con il pastorut di Sutrio, piatti della tradizione come il Suf di Zucca e la Meste e un'ampia varietà di dolci tipici. In ciascuna tappa, che porterà il nome di un mulino ancora attivo, saranno anche esposte le farine, gli oggetti di lavoro, gli attrezzi da cucina e si potranno apprendere le lavorazioni di un tempo e quelle di oggi, e i migliori utilizzi per ogni tipologia di prodotto.

Farine di Flor può essere lo spunto per trascorrere un piacevole week end in Carnia, alloggiando nelle accoglienti stanze dell'Albergo diffuso Sutrio Zoncolan ricavate dalla ristrutturazione di antiche case di Sutrio (www.albergodiffuso.org).