

Le tue vacanze sulla neve a prezzi speciali!  
Hotel in Valle d'Aosta da 44 €



REGIONE UDINE PORDENONE GORIZIA

HOME ATTUALITÀ SPORT PERSONE SPECIALI PARTECIPA MULTIMEDIA GUIDA UTILE ANNUNCI ASTE-APPALTI LAVORO MC

**ARCHIVIO Messaggero Veneto dal 2003**

## A Raveo sono protagonisti i sapori della Carnia

Messaggero Veneto — 11 dicembre 2009 pagina 10 sezione: SPECIALI

Burro e formaggi (dai latteria di varie stagionature, alle ricotte, ai formaggi di malga, per proseguire l'elenco con il "salat" e via scorrendo), salumi affumicati, sciroppi e succhi di frutta, marmellate, "savòrs", sidro, essenze officinali, mieli, conserve di verdure e frutta, erbe aromatiche, biscotti (in primis le friabili Esse), numerose farine per la polenta e altre prelibatezze sono l'invitante biglietto da visita di Raveo, uno dei più piccoli comuni della Carnia dove lo spirito della montagna, le architetture, la gastronomia e le tradizioni sono stati conservati intatti attraverso i secoli. Una buona occasione per visitare questo "Borgo Autentico d'Italia" a poco più di 60 chilometri da Udine è la 23<sup>a</sup> edizione della manifestazione "Sapori di Carnia" che si tiene questa domenica, a iniziar dal mattino. Un appuntamento dedicato agli amanti di gusti sani e schietti, di piatti genuini, di sapori di una volta, che vede coinvolto l'intero paese poiché sono proprio gli abitanti di Raveo a rimboccarsi le maniche, accendere i fuochi e spalancare le porte per preparare, proporre, spiegare ai visitatori i prodotti della loro tradizione siano essi confezionati e conservati secondo antiche tradizioni o piatti fatti al momento seguendo vecchie ricette di famiglia. Accanto a loro, i piccoli produttori agroalimentari della Carnia espongono le loro merci. La piccola Raveo quindi come un unico, grande, mercato di una volta. Il paese (chiuso al traffico) s'addobba a festa con frasche di pino, pannocchie, colorate bacche di bosco... le semplici decorazioni con cui la gente di montagna usava abbellire la casa nei giorni di festa. Il percorso gastronomico è decisamente ricco: la prima tappa è il Borc da Vedue (Borgo della Vedova), dove sin dal mattino viene proposta la "colazione della nonna" che offre la possibilità di degustare la "polente e brume" (una polentina tenera accompagnata dalla panna scremata dal latte munto la sera precedente), "crostes di polente tal lat" (le croste della polenta ammolate nel latte caldo), "lis fritules di cavoce" (le frittelle di zucca) e tante altre prelibatezze. Via via, l'itinerario del gusto si snoda nei borghi successivi, dove si possono assaggiare i famosi "cjarsòns", oppure gli gnocchi con le prugne o di zucca, il frico croccante e tenero di patate, frittate con cipolla e salame, salame cotto nell'aceto, patate servite in mille modi, fagioli saltati in padella con la pancetta o in minestrone. Dulcis in fundo: gubana, panna montata a mano seduta stante, grappe e distillati di produzione casalinga. In programma, laboratori del gusto e degustazioni guidate. (c.b.)