



fotogallery

In Carnia c'è più gusto

in [Week-end](#)



Genuini, pittoreschi: alla scoperta dei Borghi Autentici d'Italia nella montagna friulana. Dove gustare cibi genuini come il prosciutto di Sauris, la birra integrale Zahre, formaggi di malga, marmellate, sciroppi e il frico

Conoscere le tradizioni e i luoghi più caratteristici, le migliori botteghe artigianali, i sapori più veri, la storia locale: non è forse questo che un viaggiatore cerca quando va

alla scoperta in un posto nuovo? È ciò che si propone di fare [Borghi Autentici d'Italia](#), un sistema di **comunità ospitanti** disseminate lungo tutto la penisola che accolgono il visitatore desideroso di fargli conoscere e apprezzare il territorio al meglio. Attualmente quelle attive sono sei, situate nella **Carnia**. In questi piccoli e pittoreschi paesi friulani si gustano autentiche delizie: prosciutto e magatello di Sauris, birra integrale, formaggi di malga, marmellate, sciroppi di frutta, i dolci *çjarsons*, *toc' in braide* (intingolo del podere, fatto di polenta e formaggio) e il *frico*, piatto tipico friulano, tutto accompagnato dagli ottimi [vini](#) locali.

Comeglians - Nel cuore della Valle Degano, si trova in una posizione ottimale per visitare le rocciose Dolomiti Carniche o la cima dello Zoncolan, raggiungibile comodamente con la funivia oppure attraverso una tortuosa salita. Il comune è costituito da sette frazioni. Il territorio austriaco è a pochi passi: si raggiunge a piedi, dal passo del Volaja, o in auto dal passo di Monte Croce Carnico. Il territorio di Comeglians è disseminato di numerose deliziose chiese, chiesette e antichi palazzi. Nel periodo estivo va in scena il **concerto jazz itinerante** *I suoni della montagna*.

Ovaro, Prato Carnico e Raveo - Ovaro è "il balcone della val Degano". Racchiude tra prati e boschi le sue 13 frazioni, che conservano tutte il sapore rustico e genuino del passato. Come Cludino, nota per la sua miniera di lignite oramai chiusa, o Agròns con le sue antiche case di pietra, o Mione e la sua imponente Casa delle Cento Finestre a picco sulla valle. Da Liaris (una delle tappe più dure del [Giro D'Italia](#)), Lenzone e Clavais la vista sulla vallata è ineguagliabile. A Prato Carnico, nella Valle del Tempo (Val Pesarina) si ammirano numerosi edifici storici, come la Casa Canonica, una bellissima residenza settecentesca. Anche la sua frazione Pesaris è ricca di storia con i suoi bellissimi palazzi, tra le quali Casa Solari, Casa dell'Orologio e Casa della Pesa. Raveo si trova al centro di una conca verdeggianti. È un piccolo centro tranquillo e magico, ricco di storia e anche di sapori. Per chi ama i cibi genuini segnaliamo le prelibatezze locali: i tipici **biscotti a "esse" di Reveo**, formaggi di malga, burro, ricotte, funghi, **sciroppo di olivello spinoso**, frutti di bosco, marmellate, salumi, miele e grappe aromatizzate. Ce n'è davvero per tutti i gusti.

Sauris - Vanta origini antichissime. Conta cinque frazioni, dove si parla tutt'ora il saurano, un'antica **lingua molto simile la tedesco**. Per secoli è rimasto quasi completamente isolato dal resto del mondo: infatti fino ai primi del Novecento la valle era raggiungibile solo arrampicandosi lungo una mulattiera. Da non perdere il Santuario di Sauris di Sotto, a 1200 mt. I sentieri che si snodano lungo i monti sono perfetti per passeggiate e percorsi di trekking, magari alla scoperta delle numerose malghe. Qui si gusta il famoso **prosciutto di Sauris**, un crudo dolce e affumicato con essenza di legno di faggio, ma anche culatello, speck, il salame nostrano. Altra prelibatezza è la **birra integrale Zahre**, una bionda artigianale di qualità non pastorizzata né filtrata. Il suo segreto? L'acqua purissima di sorgente, ricca di aali minerali. Di recente è nata anche la birra affumicata, che si accompagna meravigliosamente ai salumi del posto.

Sutrio - Secondo alcuni studiosi isarebbe il comune più antico della Carnia. Vanta un centro storico delizioso, con tipiche case in pietra, portoni e balconate in legno, loggiati. È ricco di chiese. Vanta una produzione di **mobili di grande qualità**. Non mancano i cibi genuini: formaggi di malga, burro, ricotte, funghi freschi, biscotti, salami e insaccati, **marmellate**, sciroppi. Col salto, formaggio di malga, si fa il **frico**, uno dei piatti tipici friulani: un tortino di formaggio fuso cucinato da solo o con patate, cipolle, erbe e altre verdure.

Libero News