

Con le erbe di primavera, con la ricotta, le uvette, la confettura di pere. Oppure con le patate ingentilite da mela e scorza di limone grattugiate e cannella, prezzemolo, menta e melissa. O i biscotti e la composta di albicocche e perfino con cacao dolce e amaro. Sono **una cinquantina le versioni dei Cjarsòns**, il più tipico piatto della Carnia. Ogni vallata ne ha la sua versione.

Non solo, anche ogni ristorante e ogni famiglia ha il suo piccolo segreto per preparare questa sorta di golosi ravioli dagli innumerevoli gusti. Il comune denominatore sono il ripieno speziato e il condimento con burro fuso, una grattugiata di ricotta affumicata e spesso anche una spolverata di cannella. A questa golosa prelibatezza (un tempo il piatto della festa) **Sutrio**, antico borgo ai piedi del **monte Zoncolan**, dedica **domenica 1 giugno** la **Festa dei Cjarsòns**. Tutto ciò è divenuto ormai fra i più tradizionali e attesi appuntamenti primaverili del **Friuli Venezia Giulia**.

## **Dieci ricette per i Cjarsòns a Sutrio fra i monti della Carnia**

**Dieci paesi**, in rappresentanza di tutte le vallate della Carnia, proporranno ciascuno la propria ricetta tradizionale. Passeggiando fra **una decina di isole di degustazione** allestite negli angoli più caratteristici del paese, si potranno gustare e confrontare fra loro i sapori inconsueti di questo piatto. Si potranno anche conoscere le diverse anime che caratterizzano questo cibo. Pur avendo un'origine povera e popolare, è complesso e ricco d'ingredienti quanto un piatto di alta ristorazione.

Si potranno così degustare i **Cjarsòns** salati o dolci, insaporiti da erbe primaverili o da piccole scaglie di cioccolato. Con melissa e cipolla oppure con pere secche e carrube, accompagnati dai più **pregiati vini di grandi aziende friulane** selezionati per l'occasione. Oltre agli stand gastronomici, ci sarà un **Mercatino con i prodotti del territorio, attività per bambini, musica dal vivo**. La festa rientra nelle attività di animazione del territorio prevista dal **Bando Borghi PNRR "Il Bosco nel Borgo-Il Borgo nel Bosco"**.



**Festa dei Cjarsòns – Sutrio**

## **L'origine dei Cjarsòns e i vari modi di interpretarli. In festa a Sutrio**

**L'origine dei Cjarsòns** si perde nella notte dai tempi dei tempi. E' legata ai **cramârs**, i venditori ambulanti di spezie carniche che, dal '700, attraversavano a piedi le Alpi per vendere nei paesi germanici la loro preziosa ed esotica mercanzia acquistata a Venezia. La merce era riposta nella **crassigne**, una sorta di piccola cassettera di legno che portavano a mo' di zaino sulle spalle. Quando tornavano a casa, era festa grande e le donne preparavano i **Cjarsòns**, ravioli con ripieno a base di ricotta impastata con una ricchissima varietà di ingredienti. Tutto quanto insomma rimaneva sul fondo dei cassetti della **crassigne**, perché nulla doveva andare sprecato.



**Cjarsòns – Sutrio**

## **INFORMAZIONI:**

<http://www.prolocosutrio.com>

## **ARTICOLI CORRELATI:**

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/viaggio-in-friuli-venezia-giulia/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/carnia-in-friuli-venezia-giulia/>