

ORE 12.30

- Locanda “*da Amerigo*”
Tel. 0433 746163
- Trattoria “*da Bepi*”
Tel. 0433 746175

È gradita la prenotazione

GNOCCHI DI SESPES (GNOCCHI DI PRUGNE)

- 1 kg di patate
- latte quanto basta
- 1 uovo intero
- 250 gr di farina bianca
- 100 gr di burro
- prugne secche
- sale

Condimento:

- burro ben rosolato
- cannella in polvere

Preparazione:

Lessare 1 kg di patate, sbucciarle e passarle al setaccio, spinarle sul tavolo da lavoro. Poi si lavorano con 200 gr di farina, 100 gr di burro, 1 uovo e latte quanto basta per ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Si formano gli gnocchi e al centro di ognuno si mette una prugna snocciolata, riempita con un pò di zucchero e cannella (le prugne sono quelle secche ammorbidite con acqua calda). Gli gnocchi vanno buttati nell'acqua bollente, sono pronti quando vengono a galla. Condirli con burro fuso, zucchero e cannella.

(Dal testo “La Cjarnie in t'un pirôn” della Scuola Media Statale di Villa Santina)



Comune di Raveo

Consorzio
pro loco della Carnia

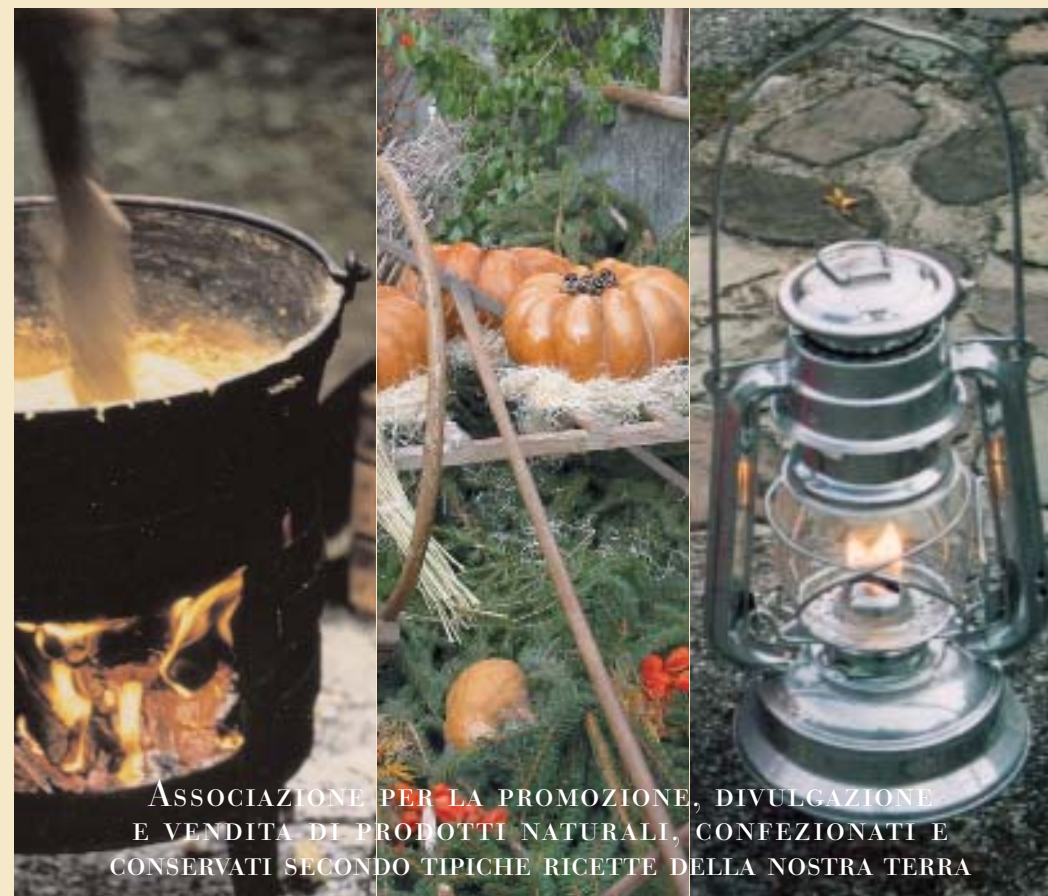
PRO LOCO RAVEO



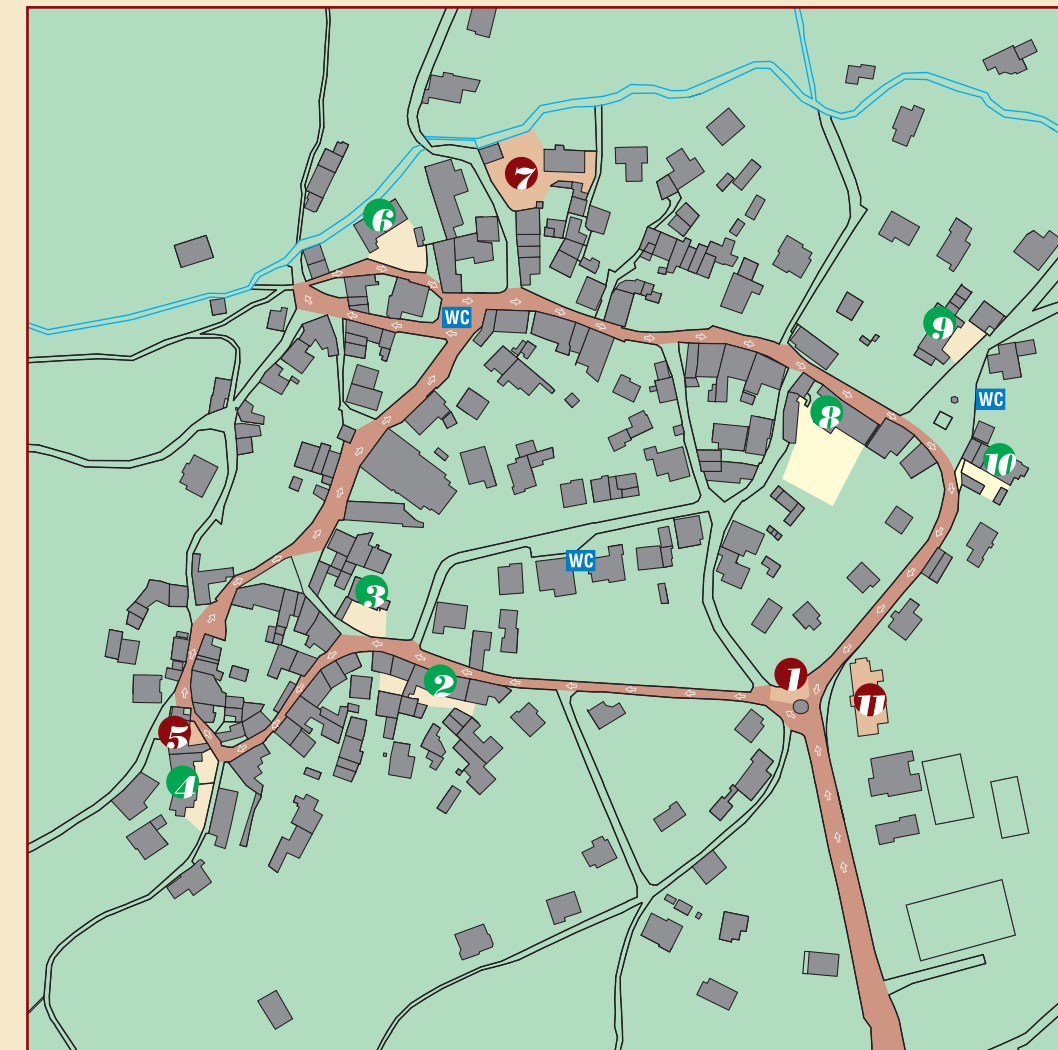
C'è un Paese dove puoi ritrovare lo spirito della montagna, dove scorci e architetture, gastronomia ed usi, paesaggi e tradizioni sono stati mantenuti intatti attraverso i secoli. È un luogo anche di ampi spazi naturali, a tratti ancora selvaggi, di grande fascino. Qui puoi trovare un'ospitalità genuina, semplice, perfino essenziale talvolta, ma che sa farti riscoprire valori autentici.

AIAT
CarniaComunità
MontanaRegione
Friuli Venezia GiuliaParco Intercomunale
delle Colline CarnicheSaporì di Carnia
A CURA DELLA PRO LOCO

RAVEO

D I C E M B R E
SECONDA DOMENICA
DALLE ORE 9.00 ALLE 17.00ASSOCIAZIONE PER LA PROMOZIONE, DIVULGAZIONE
E VENDITA DI PRODOTTI NATURALI, CONFEZIONATI E
CONSERVATI SECONDO TIPICHE RICETTE DELLA NOSTRA TERRA

Raveo · Raviei



1 ACCOGLIENZA

5 CĴASE DAL MEDILI

9 CĴASE DI MARGÈL

2 BORC DA VEDUE

6 CĴASE DI ZANÈT

11 CĴASE DI POÇ

3 CĴASE DAL MAESTRI

7 CĴASE DI LALA

12 LABORATORIO
DEL GUSTO

4 CĴASE DI SAPADIN

8 CĴASE DI MARCHÈT

WC



Bondì,
benvignûs,
bentornâs...



MENÙ

- gnocs di cavòce
- formadi frant
- frico di cartufules
- tripes
- caffè da nône
- bulide



INTRATTENIMENTO

“IL BORÇ DAI FRUTS
CUN STORIES, DOLS E
TEATRIN ITINERANT”



IN MALGA

- Formadi salat
- Scuete frante
- Scuete frescje
- Frico di cartufules
- Formadi frant
- Caput cu las frices
- Cartufules bulides



GULISION DA NÔNE

- polente e brume
- crostes di polente tal lat
- soffrit
- sùf
- brût
- fritules di cavoce
- sopes di cjeval



PUNTO DI ATTRAZIONE

“BIODIVERSITÂT DI MONT”



MENÙ

- mignestron
- luànie cul tocj di vòre
- brovade e musèt
- fasù cuin_iâs cu
la pansete
- salamp tal aseit
- bulide



SLOW FOOD CARNIA

Laboratorio del gusto:
“I cjarsons”



MENÙ

- jota
- cueste cul brut
di farine di flor
- gnocs di sespes
- frico dûr
- râs in pagjele



MENÙ

- fritâe cun civole e salamp
- cjarsons
- spezetin
- bulide
- caffè neri
- cartufules cu las frices
- menù da Val Pesarina



MENÙ

- sgnapes di cjâse

DOLS:

- tortes
- crostades

