

DE ZHRAR POAN LE FAVE DI SAURIS Ouberzahre | Sauris di Sopra

SONSTACH 31 IM'AVOST
Sabato 31 agosto

Ume 17:30 - Centro etnografico
**UN SEME DAL PASSATO,
UNA RISORSA PER IL FUTURO**
Enos Costantini (*agronomo e scrittore*), Marino
Ambrosino (*Condotta Slow Food Alto Friuli*),
Elena Valent (*Ufficio agricoltura Comunità di
Montagna della Carnia*), Costantino Cattivello
(*ERSA Friuli Venezia Giulia*)

NELLE DUE GIORNATE:

MERCATINO di prodotti dei Presidi Slow
Food dell'Alto Friuli.

DEGUSTAZIONE di piatti a base di Fave
di Sauris (Presidio Slow Food) nei seguen-
ti ristoranti: Pa Krhaizar, Riglarhaus, Oro
nero, Kursaal, Morgenleit, Bar Ristorante
Centro, 'S Eike pame Stifl, Country Speck,
Zeile, Ruke.

SUNTACH 1° IME SETEMBER
Domenica 1 settembre

Ume 10:30 - Centro etnografico
**KHLANA PAUARS
PICCOLI AGRICOLTORI**
Lecture e laboratorio per bambini

Ume 16:00
Nell'ambito del progetto "Alle radici del GUSTO",
prodotto da Maravee Projects:
ALLE RADICI DI LEGUMI E SALUMI

Percorso:

- 1) Incontro al Centro Etnografico
e narrazione storico-etnografica
sulla Fava di Sauris/Zahre;
- 2) Cammino (5 minuti) al campo di fave
dell'azienda agricola Pa Mairlan con Podcast
su Legumi e su Salumi e derivati carni;
- 3) Incontro con i coltivatori;
- 4) Degustazione piatti con fave di Sauris/Zahre
al Ristorante 'S Eike Pame Stifl (10,00 Euro
escluse bevande, pagamento sul posto).

Per informazioni: Centro etnografico di Sauris/Zahre | T. 0433 86262 | etnosauris@gmail.com | www.sauris-zahre.org

Mit der gehilfe / In collaborazione con:



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Condotta
Slow Food
Alto Friuli
"Gianni Cosetti"