



Azienda Agricola
e Agriturismo

San Juri



Come raggiungerci:



Azienda Agricola - Agriturismo

San Juri

loc. San Juri - Colza - aperti tutto l'anno venerdì sabato e domenica
dalle ore 10.00 alle 24.00 - Tel. 0433 746048

E' gradita la prenotazione

L'Azienda Agricola



San Juri

• A qualche chilometro da Tolmezzo, a cavallo fra i comuni di Enemonzo e Raveo, nel cuore della Carnia, potete trovare il paesino di **Colza**, dove **Lucia Valle** e suo marito conducono l'**Azienda Agricola San Juri**.



• L'Azienda si estende su una superficie di 15 ettari e la sua vocazione prevalentemente zootecnica è stata, negli ultimi anni, affiancata dalla produzione e commercializzazione del **"Formadi Frant" San Juri** e prodotti della terra quali ortaggi freschi e conservati sott'olio o sott'aceto come ladrici di mont e rape; mele e loro trasformazioni; prodotti secchi come fagioli e farina per polenta.

• L'**Azienda Agricola San Juri**, deve il suo nome all'antica chiesetta che sorge nelle vicinanze.



Tutti i nostri prodotti sono ottenuti nel pieno rispetto della natura, delle tradizioni e della cultura locale.





• All' **Agriturismo San Juri**, che può ospitare circa 50 coperti, si possono degustare i piatti tipici della tradizione locale, dolcemente scanditi dall'andamento delle stagioni. In primavera le erbe costituiscono la base per gnocchi e frittate; in autunno gli gnocchi hanno per base la zucca; in estate dominano i funghi con deliziosi pasticcini nei mesi invernali i prodotti del maiale con brovade o crauti. Durante tutto l'anno vengono serviti i

"Cjarsons", i vari tipi di minestre e il frico in varie e saporitissime versioni. Come dessert la crostata ai frutti di bosco, lo strudel di mele e le frittelle di mele o alle foglie di salvia.

Una particolarità della "casa" è il "**Formadi Frant**" **San Juri**.



Da questo piccolo paradiso si può ammirare uno tra i più bei panorami della vallata, che spazia dal Monte Col Gentile al Massiccio del Coglians e dall'Amariana fino al monte Novenzola. Inoltre potrete fare interessanti e rilassanti passeggiate all'interno del **Parco delle Colline Carniche**, in un ambiente incontaminato tra il verde dei prati e all'ombra dei boschi. Alla sera, invece di rientrare in città,



potrete godere dell'ospitalità dell'**Agriturismo San Juri**, che mette a disposizione tre camere doppie, con servizi e doccia.





formadi frant

• Il **"Formadi Frant"**, da noi prodotto fin dal 1985 seguendo una antica ricetta locale, è ottenuto da formaggi lattiera di diverse stagionature. Una volta sminuzzati viene aggiunto sale, pepe, panna di affioramento e latte fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido. Si ricompono quindi nelle forme del Lattiera e lo si lascia stagionare per circa 40 giorni. Nasce un formaggio speziato e dal sapore deciso e saporito, dove

il piccante viene ben bilanciato dal dolce. Stupendo con le patate o la polenta, oppure servito come apertura o chiusura del



pasto come lo propone Lucia: con qualche goccia di miele oppure con gelatina ridotta di verduzzo o pere. Consigliamo di accompagnarlo a sidro di mele oppure a vini dolci quali verduzzo o ramandolo friulano. Il **Formadi Frant** è stato inserito nell'elenco regionale dei "prodotti tipici" ai sensi del D.M. n°350/99, e nel 2003, al nostro laboratorio di produzione, è stato rilasciato il bollino C.E.E.



mercati



• Durante tutto l'anno siamo presenti alle varie rassegne agroalimentari, locali e regionali, con i nostri prodotti: ortaggi, freschi e conservati; mele, fresche o trasformate; insaccati di maiale e, naturalmente, il **"Formadi Frant" San Juri**.



festa del salame



• Da anni il **25 Aprile** organizziamo, nella splendida cornice naturale della nostra azienda, la **Festa del Salame**, una manifestazione nata per valorizzare i salami di produzione locale.