

ForMandi accende l'autunno di Sutrio tra sapori, tradizioni e futuro delle malghe

L'evento dedicato ai formaggi di malga torna il 18 ottobre tra degustazioni, asta, show cooking e un confronto con esperti. Anteprime a Barcolana ed Ein Prosit

Trieste, 2 ottobre 2026 - Profumi d'autunno, sapori e tradizioni che si rinnovano: **domenica 18 ottobre Sutrio** farà da cornice a **ForMandi**, manifestazione dedicata a uno dei più preziosi prodotti della montagna friulana, i **formaggi di malga**. Il paese si trasformerà in un percorso del gusto in cui queste eccellenze faranno da filo conduttore a una giornata dedicata ai sapori più autentici con in programma l'ormai tradizionale asta del formaggio di malga e un convegno con esperti a confronto sul futuro di questi importanti presidi della comunità e del territorio. L'edizione 2026 porterà inoltre con sé una novità: nel segno della continuità e di una maggiore visibilità, l'evento passa infatti sotto la regia di PromoTurismoFVG che, affiancandosi all'esperienza maturata negli anni dalla Pro Loco Sutrio, ideatrice del format, sta lavorando già da qualche mese a una strategia orientata a garantire una più ampia visibilità alla manifestazione e ai prodotti caseari. Oltre alla giornata del 18, ottobre ospiterà due anteprime dell'evento: la prima in occasione di Barcolana, a Trieste, l'altra di Ein Prosit, a Udine, con degustazioni e laboratori dedicati.

Sutrio, destinazione del gusto

ForMandi prenderà il via **domenica 18 ottobre alle 10** con un percorso di degustazione lungo le vie del centro. Protagonisti in via Roma saranno i piatti della tradizione a base di formaggio di malga, preparati da ristoranti e trattorie del territorio. Otto le tappe golose dove si potranno assaggiare specialità tradizionali e creazioni pensate dagli chef, accompagnate dalle birre artigianali di piccoli birrifici del Friuli Venezia Giulia. I formaggi di malga saranno in mostra fin dalla mattinata nell'Ort dal sior Matie, il salotto a cielo aperto di Sutrio. Saranno presenti una ventina di realtà non solo della Carnia, ma di tutta la regione, con i loro prodotti da acquistare e degustare assieme alla polenta preparata in diretta nei grandi paioli. Ad arricchire la manifestazione, il mercatino con prodotti artigianali e agroalimentari in cui formaggi e prodotti caseari, dal burro allo yogurt, occuperanno un posto d'onore, l'animazione per i bambini e la musica dal vivo. Per poter accedere occorrerà acquistare un voucher a seconda delle opzioni desiderate (30 euro il menu degustazione - acquistabile anche su [Regiondo](#) - e 8 euro per i cinque assaggi di formaggi di malga, acquistabile in loco).

Show cooking e asta dei formaggi di malga

Tra i momenti clou della manifestazione gli **show cooking** di due giovani appassionati chef "di montagna", **Stephan Zippl**, del ristorante 1908 del Parkhotel Holzner Bolzano, e **Andrew Lunardi**, del ristorante Lemelæ di Gallio sull'Altopiano di Asiago, che prepareranno alcune specialità offerte in degustazione al pubblico (la partecipazione è gratuita, ma è richiesta la prenotazione per i posti limitati - 0433 778921; prolocosutrio23@gmail.com). Ai due appuntamenti del mattino in sala Kaiser, alle 12 con Zippl e alle 14 con Lunardi, si aggiungeranno due degustazioni sempre a cura degli stessi chef nel pomeriggio quando, dalle 16, sarà protagonista **l'asta di formaggi di malga**, rivolta principalmente a ristoratori e operatori del settore turistico-ricettivo. I due momenti, alle 16 e alle 17, vedranno alternarsi prima Zippl e poi Lunardi. L'iniziativa offrirà la possibilità di aggiudicarsi non solo le forme della stagione 2026, ma anche altre più vecchie, particolarmente pregiate e solitamente introvabili. Il ricavato della vendita in asta della forma di Storico Ribelle andrà a finanziare dei percorsi di aggiornamento e di **formazione per i giovani malgari** in attività nei presidi di alta montagna della Carnia.

"Quale futuro vogliamo costruire per le malghe?" Voci a confronto

"Quale futuro vogliamo costruire per le malghe?" è il focus del **convegno** che si terrà nella mattinata del **18 ottobre, dalle 10 nel Salotto Paese** (sala polifunzionale), e vedrà esperti di vari settori dibattere sul tema **"La voce delle malghe - Un confronto sui prodotti, le economie, il turismo, la ristorazione e la sostenibilità dei presidi di montagna"**. Un appuntamento per aprire un confronto inedito e a più voci tra istituzioni, sistema sanitario e i veri protagonisti degli alpeggi, i malgari. La difesa delle malghe racchiude sfide complesse: proteggerle significa conservare un patrimonio produttivo storico, ma soprattutto creare

le condizioni concrete affinché queste realtà continuino a risultare economicamente sostenibili, ambientalmente vitali e capaci di generare valore attraverso l'integrazione tra prodotto tipico, ristorazione e turismo montano. Centrale sarà il tema del latte crudo, che rappresenta una complessa cultura casearia in cui s'incrociano qualità, sicurezza e sostenibilità. Oggi questo modello necessita di nuove forme di dialogo e obiettivo dell'incontro è anche costruire una relazione più consapevole tra competenze diverse mettendo in rete chi produce, chi controlla, chi fa ricerca e chi amministra, tutelando al tempo stesso il consumatore.

A condurre il talk sarà il giornalista Lucio Zanato, in dialogo con Alberto Marcomini, una delle voci più autorevoli del mondo caseario italiano che interverrà sul latte crudo, Paolo Ciapparelli, fondatore e volto storico della resistenza casearia, ha dato vita al Sorico Ribelle (già Bitto Storico), celebre formaggio d'alpeggio prodotto in Valtellina, Noris Cunaccia, ricercatrice, profonda conoscitrice delle specie spontanee e dei cicli naturali, Marco Colognese, food writer e critico enogastronomico, Simona Rainis di Ersu, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia, e Christine Mauracher, docente di discipline economico-agrarie dell'Università Ca' Foscari Venezia.

ForMandi in tour

ForMandi, come anticipato, sarà presentato al pubblico con una speciale anteprima nel contesto della **Barcolana giovedì 8 ottobre alle 18.30** nel corso dell'evento "Quando il Carso incontra i formaggi di malga", brindisi-degustazione dedicato a due eccellenze del territorio, la Vitovska (pregiato vino del Carso) e i prodotti caseari d'alta quota, che si terrà nell'area istituzionale "Io sono Friuli Venezia Giulia" in piazza Unità d'Italia, a Trieste.

Sempre a ottobre, i sapori e lo spirito di ForMandi saranno protagonisti anche di un altro appuntamento dedicato all'enogastronomia, in occasione di **Ein Prosit**, con una degustazione guidata di formaggi di malga proprio nel cuore di Udine, alla sede di Fondazione Friuli, in via Gemona, sabato 17 alle 17.

Malghe, sentinelle d'alta quota

Sono una cinquantina le malghe ancora attive sui monti della Carnia: dalla fine di giugno a metà settembre i malgari - seguendo i tradizionali riti della monticazione - vi conducono le mandrie a pascolare libere nei prati in quota, ricchi di erbe e fiori che conferiscono al latte (e quindi a burro e formaggi) profumi e sapori unici. La maggior parte delle strutture vende direttamente i prodotti e in alcune è anche possibile degustarli o assaporare i piatti della tradizione preparati con semplicità e sapienza e serviti sui rustici tavoli in legno all'aperto o in piccoli ambienti riscaldati dal fogolâr. Sentinelle d'alta quota, le malghe sono per la montagna un presidio insostituibile che unisce la tutela dell'ecosistema, il welfare sociale e l'economia del territorio: riscoprire e valorizzare la loro rete significa non solo proteggerne il futuro ma anche preservare l'ambiente.