

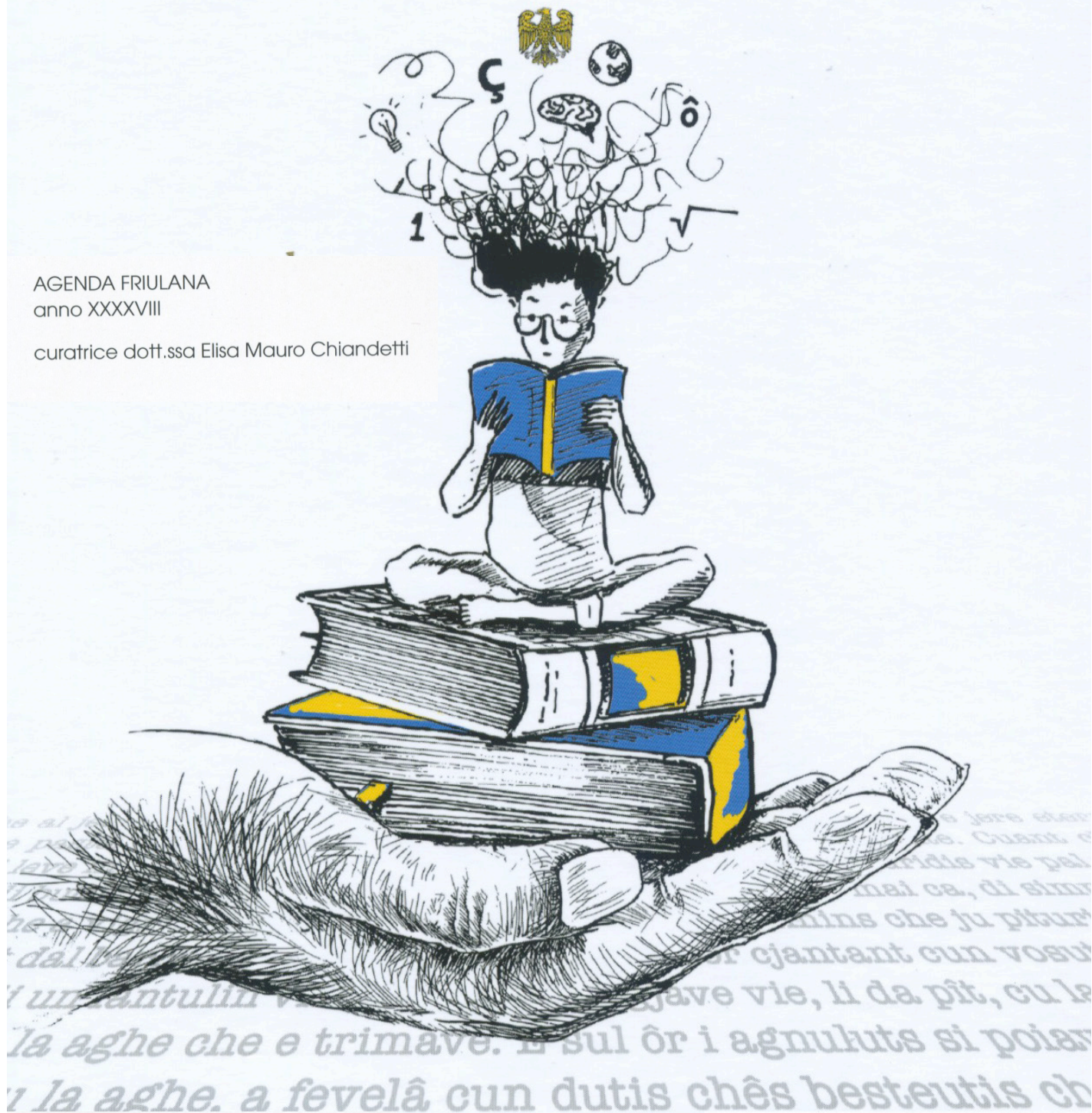
A G E N D A

# FRIULANA

2 0 2 4


AGENDA FRIULANA  
anno XXXXVIII

curatrice dott.ssa Elisa Mauro Chiandetti



Pietro Zandigiaco

PRODOTTI TRADIZIONALI A BASE DI FRUTTA  
21.1 - 22.1; 27.2 - 28.2; 13.4 - 14.4; 17.5 - 18.5

 **chiandetti**

© CHIANDETTI 2023

Reg. Trib. di Udine n. 488 del 12/12/1980  
Cartostampa Chiandetti

che si polavin e vignive su dai mon



## PRODOTTI TRADIZIONALI A BASE DI FRUTTA

### SLIVOVITZ E ALTRI DISTILLATI

Se il sidro è una bevanda moderatamente alcolica, i distillati che hanno alla base succhi fermentati ottenuti da vari tipi di frutta lo sono decisamente di più. Un prodotto veramente tradizionale, presente anche in altre aree europee, è lo slivovitz (noto ad esempio come slivovka in Slovenia, šljivovica in Croazia, Sliwowitz in Germania), che si ottiene a partire dalle susine o prugne; i frutti maturi vengono macinati, subiscono la fermentazione alcolica, poi la distillazione in alambicchi discontinui fino a ottenere un'acquavite incolore o giallo-chiara quando maturata in botte, particolar-

mente secca, profumata, con note fruttate, con un contenuto alcolico di circa 40°. Lo slivovitz si presta ad essere consumato liscio in piccoli bicchierini, oppure si utilizza per "bagnare" una bella fetta di gubana servita tiepida.

Noto e assai apprezzato è il tradizionale slivovitz prodotto a Cabia, frazione di Arta Terme. Già Michele Gortani ci informava che il paese di Cabia, "sito in posizione bellissima sopra un verde terrazzo a cavaliere delle valli del Bût e del Chiarsò, (è) celebrato per le ciliegie e l'acquavite di prugne (sligoviz)". Nei primi anni del Novecento a Cabia erano titolari di distilleria e deposito di acquavite "Gortani Pietro, Gortani Leonardo, Leschiutta Luigi, Zannier Benedetto, Gortani Giovanni (distilleria prugne)". In Carnia, altre distillerie erano a Treppo Carnico (De Cillia) e a Villa Santina.

Oltre allo slivovitz si producono anche distillati di pere, ciliegie e frutta varia,

ottenendo in quest'ultimo caso prodotti affini all'*Obstschnaps* ("distillato/grappa di frutta"), così denominati nelle aree limitrofe di lingua tedesca.

In particolare, le "bevande spiritose" denominate "Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia" (a base di prugne), "Williams Friulano/Williams del Friuli" (a base di pere della varietà William), "Kirsch Friulano/Kirschwasser Friulano" (a base di ciliegie), nonché la "Grappa friulana/Grappa del Friuli" (a base di vinacce) sono stati riconosciuti come prodotti IG (Indicazione Geografica) dai competenti organi nazionali e comunitari.

Anche i "residui farinacei e fibrosi" o pannelli (in friulano *trape* o *pascjél*), ottenuti dalla torchiatura della frutta per la produzione del sidro (soprattutto di pere), con l'aggiunta di un po' d'acqua e altra frutta sminuzzata, potevano, dopo fermentazione, essere distillati: "Se ne ricava dell'acquavite stupenda".