

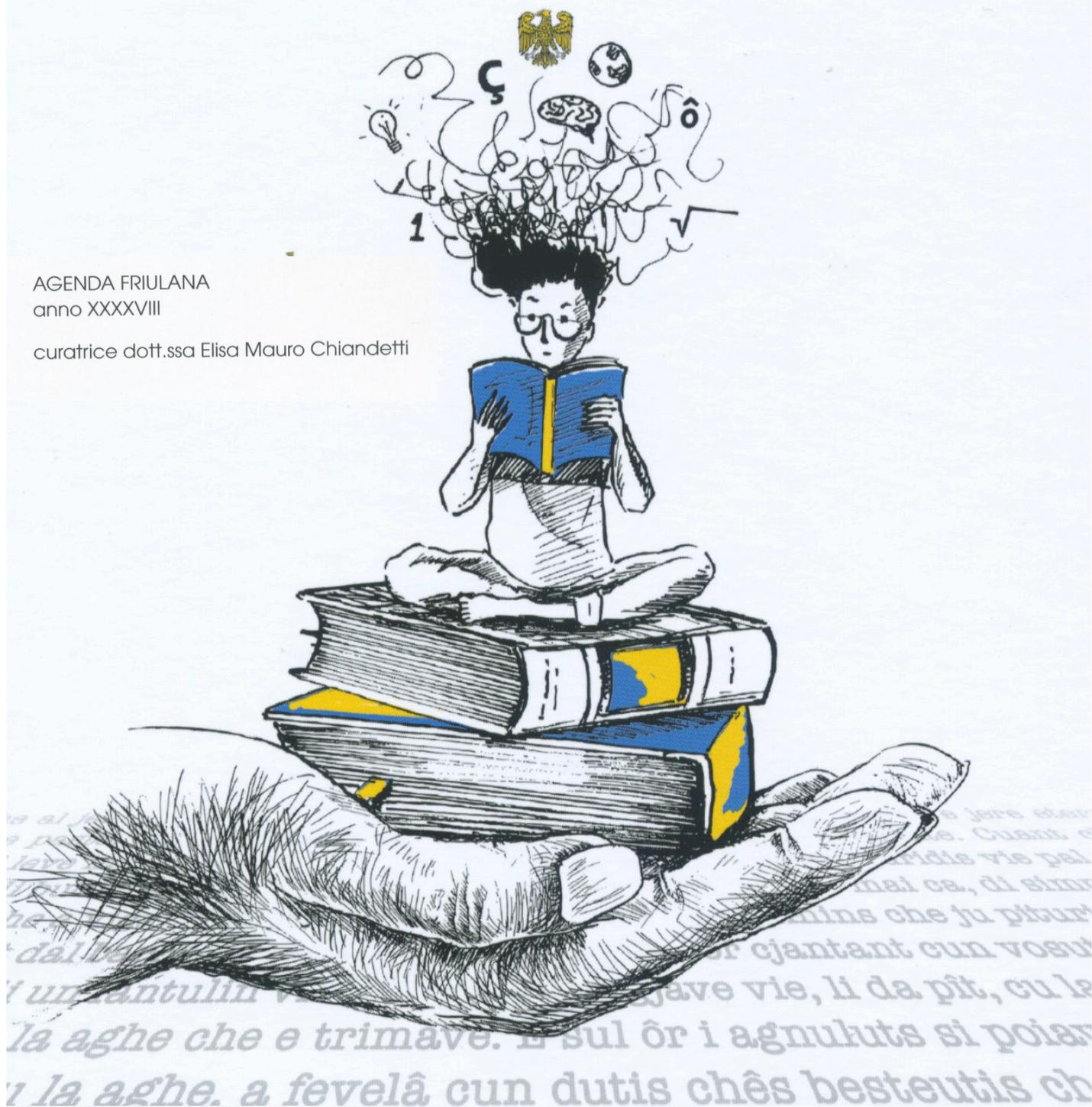
A G E N D A

FRIULANA

2 0 2 4

AGENDA FRIULANA
anno XXXXVIII

curatrice dott.ssa Elisa Mauro Chiandetti



Pietro Zandigiaco

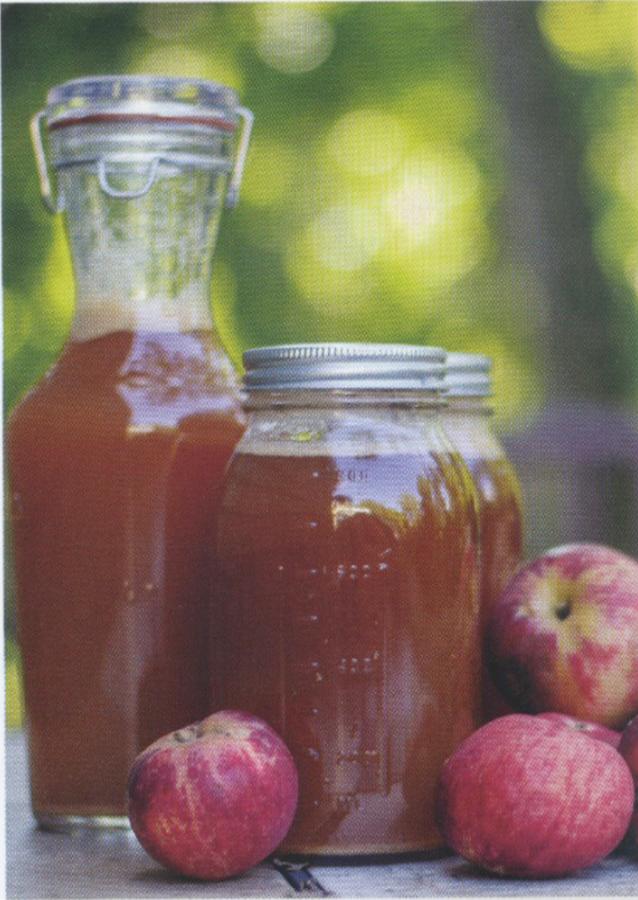
PRODOTTI TRADIZIONALI A BASE DI FRUTTA
21.1 - 22.1; 27.2 - 28.2; 13.4 - 14.4; 17.5 - 18.5

 **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

DAL SIDRO AI DISTILLATI E... MOLTO ALTRO!

Una prima fotografia attendibile dell'agricoltura friulana tradizionale e dei suoi prodotti principali può essere dedotta attraverso l'analisi dei dati riportati nel Catasto Agrario del 1929. Relativamente alla frutticoltura, le produzioni principali, in ordine decrescente, erano quelle di mele, castagne e marroni, ciliegie, pere, pesche, fichi, susine e altra frutta; di recente si è sviluppata anche la produzione di kiwi e da pochi anni quella delle nocciole. La frutta non solo veniva e viene consumata fresca, ma poiché è

opportuno ricavare quanti più prodotti possibili, ecco che con le opportune trasformazioni si possono ottenere nuovi alimenti talora tipici, un tempo molto spesso utilizzati per l'autoconsumo.

Si possono ricordare la cottura al forno di mele e soprattutto di pere invernali delle varietà denominate *Petorâi*. Con la spremitura di vari tipi di frutta si ottengono succhi (quelli limpidi sono prodotti piuttosto recenti); dai succhi sottoposti a fermentazione alcolica si ottiene il sidro, in friulano *most*, che a sua volta può essere distillato per ottenere profumatissime acqueviti, quali il celebre Slivovitz (dalle susine), ma senza dimenticare i distillati di pere, ciliegie e frutta mista.

Il sidro prodotto con le mele più piccole (i *lops*) e con quelle malformate o danneggiate viene utilizzato, dopo la fermentazione acetica (con l'aiuto della *mari dal asêf*), per la produzione di un ottimo aceto. Talora, susine, piccole

pere e mele, per lo più aperte o a fette vengono anche essiccate al forno o al sole per ottenere dei prodotti da utilizzare tal quali o nei ripieni dei ravioli.

Sono da considerarsi molto più recenti altri trasformati di frutta, che conservano in ogni caso la tipicità per la materia prima utilizzata. Si possono ricordare le confetture (e altri prodotti) a partire dai fichi della nota varietà *Figomoro de Caneva* nella pedemontana pordenonese. Dai frutti dell'olivello spinoso (*pomule di glerie, sbite*), di piante spontanee o coltivate, si ottengono succhi, composte e sciroppi. I frutti delle pesche mature sono ottimi per la preparazione della *pierçolade*, un dessert fresco ed estivo che abbina alla polpa tagliata a pezzetti il vino bianco o rosso, con o senza zucchero, succo di limone e un filo di grappa.

Nei prossimi tre interventi si tratteranno più a fondo alcuni dei trasformati tradizionali sopra nominati.