

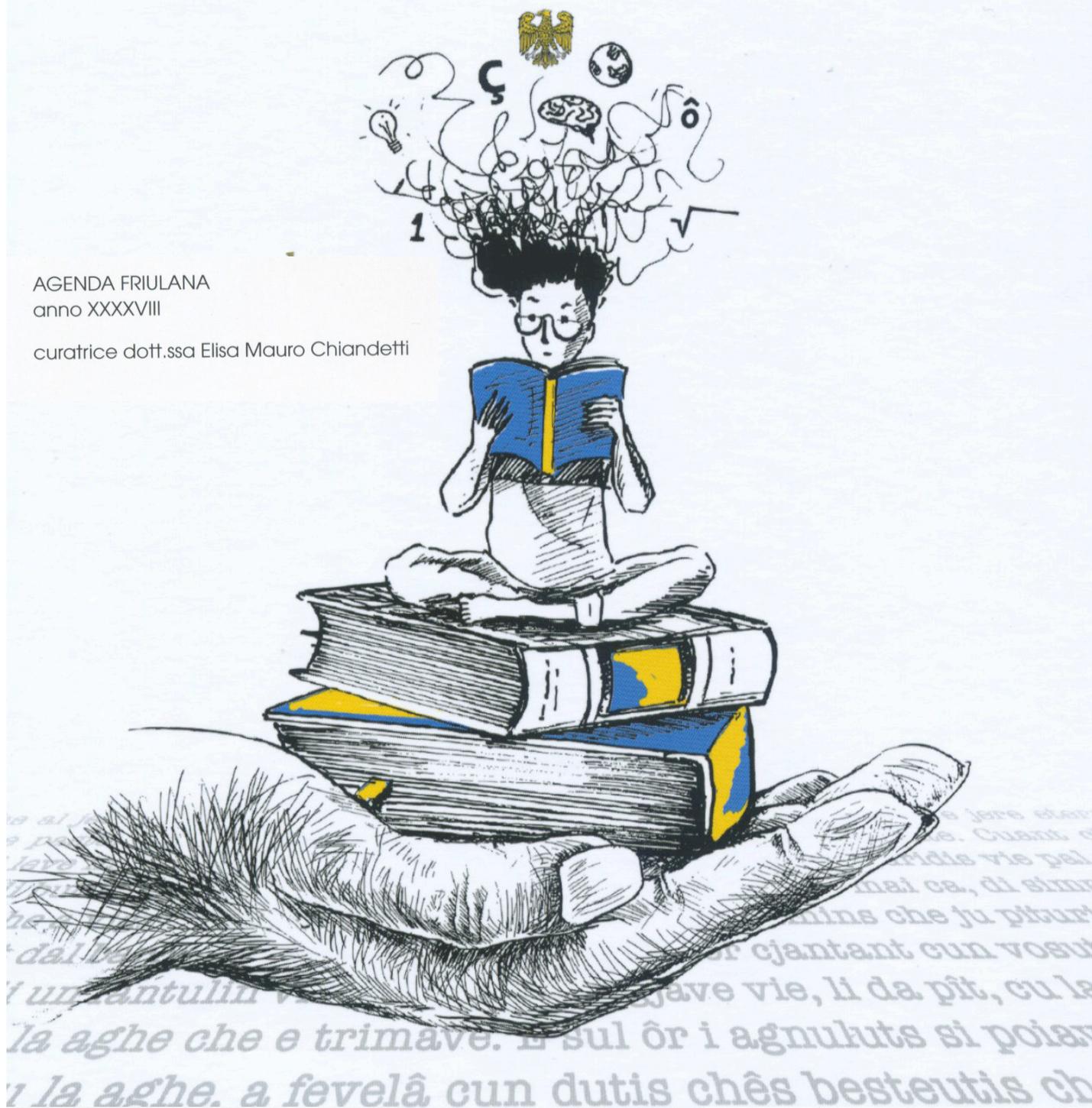
A G E N D A

# 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

### PREPARATI DI FRUTTA SECCATA

Un prodotto tradizionale, del quale si sta purtroppo perdendo anche la memoria, è costituito dalle cosiddette prunelle o prunelle goriziane o àmoli goriziani o *suhe češpje* (in sloveno) o *görzer Prunellen* (in tedesco); non sono altro che susine o prugne che hanno subito un particolare processo di lavorazione.

Gli agricoltori utilizzavano le grandi quantità di susine prodotte nei frutteti familiari e dalle piante singole disperse fra i coltivi. I frutti maturi venivano sbucciati con un coltellino ricurvo, essiccati al sole su graticci, privati del nocciolo e

poi uniti a due a due (da qui il nome *doblòns* in friulano), talora inserendo all'interno delle due parti una mandorla o una mezza noce. Le Prunelle erano sottoposte a solforazione, in apposite casse, per acquisire maggiore conservabilità. Per la commercializzazione le prunelle venivano sistemate in cesti di vimini; per le confezioni di lusso, le Prunelle venivano avvolte singolarmente in carta come fossero cioccolatini.

La zona di produzione si estendeva dal Collio, all'area di Gorizia lungo l'Isonzo e alla Valle del Vipacco, ove la frutticoltura (e la viticoltura) erano molto fiorenti. La produzione di prunelle, esportate in vari paesi del centro e nord Europa, ma anche in America, molto importante prima della Grande Guerra, iniziò un lento e inesorabile declino fra le due Guerre, per fermarsi del tutto negli anni '50 del secolo scorso. Il Vallig ci ricorda che dopo la crisi conseguente alla Grande Guerra, l'esportazione di pru-

nelle, via treno dalle stazioni di Gorizia e Cormons, si era drasticamente ridotta nel 1924 a soli 550 quintali.

I frutti del *Pêr Martin* (dopo ammezzimento) e di poche altre varietà di pero (es. *Pêr dai Cjampanùts*), possono anche essere seccati al forno (interi o tagliati a metà), ottenendo i cosiddetti *persècs*, e quindi conservati e consumati durante l'inverno in vari modi, ad esempio nei ripieni dei tradizionali *cjarsòns* carnici.

Un utilizzo ormai scomparso da tempo, ma molto particolare, è la produzione di fette essiccate di mela. In alcune località della Carnia veniva utilizzata una specifica varietà, chiamata *Bertoldin*, nelle Valli del Natisone le mele *Zeuka*, in ogni caso frutti caratterizzati da buccia spessa e resistente. Le fette, infilate in uno spago, venivano appese all'aperto fuori casa al riparo dalla pioggia; si asciugavano lentamente, rimanendo morbide e dolci.