



LA CUCINA A MOGGIO E GLI USI DOMESTICI

GABRIELLA FIOR

Il mangiare di casa, profumi di cucina e ricordi

La cucina di casa di un tempo è ricordata da una buona parte di noi. Il calore e i sapori durante l'inverno, nonostante le porte fossero chiuse, si sentivano fin sulla strada. L'odore di verza o di minestrone di fagioli con il musetto, il profumo di polenta cotta, il sapore di *mesta* con la *cavoce* ricorda le giornate fredde in cui veniva ucciso il maiale. Macabro evento accolto con grande gioia per noi bambini di allora perché significava una giornata di vacanza da scuola. Con la salsiccia rotonda da mettere attorno al collo in forma di collana, noi eravamo felici.

Si sa che i profumi della cucina aprono i ricordi, riportano a galla antiche sensazioni, le emozioni vissute nel susseguirsi delle stagioni, nel crescere in quell'ambiente rurale semplice quanto ricco. Primavera ed estate per i bambini erano le stagioni della gioia.

Si raccoglievano le erbe spontanee correndo tra i prati, si rientrava passando nell'orto lavorato attentamente e si rubava qualche primizia da sgranocchiare prima di rientrare in casa. Quando si doveva bagnare l'orto, questa era l'occasione di una

vera festa, tutti i piccoli sotto il getto d'acqua, una salutare doccia all'aria aperta. Si gioiva quando nascevano i pulcini ma era un castigo il rigovernare il pollaio. L'autunno corrispondeva al ritorno a scuola e per questi fortunati bimbi di campagna o collina il panino con il formaggio o il salame non mancava nella cartella. Qualche volta il panino era addirittura preparato con il coniglio arrotolato cotto arrosto! Arrivavano le Feste dei Morti e per quel periodo la zucca era matura. Gnocchi o minestra di zucca erano il piatto quotidiano e per i bambini la zucca, se obbedienti, diventava un capolavoro, intagliata e con una candela all'interno. Oggi 'americanamente' si festeggia *Halloween!*

Il mangiare di casa era coordinato da modi di fare tramandati a parole e non scritti, la mamma insegnava la funzione di ogni specifica pentola per ciascun tipo di cottura, l'uso della cucina economica con il fuoco portato al punto giusto per la cottura, più forte o più dolce. Tutto veniva usato e nulla scartato, con grande attenzione a quella sana economia domestica che sarebbe stato bello non fosse soppiantata dal consumismo che ne è seguito con l'evolversi dei tempi.

Il mangiare del dì di festa

Non v'era festa paesana che non fosse rispettata, religiosa o tradizionale o di famiglia. Natali, Pasque, battesimi, comunioni, cresime e matrimoni, tutti erano segnati meticolosamente durante l'intero anno sui calendari 'delle stagioni della Vita'.

Ogni famiglia di un tempo, con il numeroso parentado, presentava sulla tavola imbandita a festa i prodotti del proprio orto, del pollaio, della stalla, 'tirati su' precisamente in vista delle occasioni.

Il ciclo delle stagioni offriva quello che diventava osservanza.

In primavera cibi a base di carni giovani, uova, formaggi freschi, ortaggi e variopinte insalate dell'orto o raccolte nei prati facevano gioire i commensali.

L'estate era ancor più colorata, con ortaggi sposati a carni mature. Era la stagione prevalente dei matrimoni, per cui a preparare deliziosi banchetti veniva chiamata qualche cuoca veterana che oggi chiameremmo *catering*! Per il Ferragosto è relativamente recente la richiesta del *goulash*, sostanzioso e piccante piatto a base di carne, di fatto di origine ungherese. E non manca il tipico *frico* friulano, morbido di patate oppure croccante.

In autunno le feste si onoravano con carni sapide, con la selvaggina, con spiedi di volatili, ricette di cacciatori, a volte d'oltralpe, e con abbinamenti inconsueti per il nostro palato aromatizzate dai profumi del bosco. Tipici erano gli abbinamenti con la polenta e condimenti a base di ricotta e burro. Succulento e conosciuto come 'intingolo di podere' è il *toçj in braida* nelle varie rielaborazioni tratte dal ricettario del maestro Gianni Cosetti.

Le feste di Natale venivano onorate con le carni del divin porcello, cotte spesso alla brace. In compagnia e nell'attesa della cottura perfetta non mancava mai il bicchiere di vino 'nero' e una *sclese di formadi vecio*, consigliato per le sue rinomate proprietà afrodisiache! A fine pasto la corroborante grappetta quale ottimo digestivo era d'ordine. Patate, pane e polenta erano gli elementi essenziali di queste tavole sia nei giorni di festa che nel quotidiano perché saziavano ed erano poco costosi.

Il pollaio

Un tempo non troppo lontano la comunità rurale si dedicava prevalentemente all'allevamento di animali da cortile.

Tale dedizione purtroppo è andata, pian piano, dimenticata oppure accantonata. Le cause sono molteplici, ad iniziare dalla diversa composizione dei nuclei famigliari non più numerosi, ai regolamenti sanitari, alle diverse esigenze quotidiane. Il pollaio era un bene da curare quanto l'orto e costituiva uno degli elementi essenziali dell'economia di ogni famiglia. Si trattava di una risorsa importante che, se tenuta con la giusta attenzione, portava ad un notevole risparmio economico. Galline, polli, oche e tacchini costituivano praticamente una piccola ricchezza che garantiva il sostentamento familiare durante tutto l'anno. Inoltre le famiglie, se avevano animali e uova in abbondanza, potevano portarle al mercato o usarle come merce di scambio. Noi che oggi frequentiamo i supermercati, magari prestando attenzione alle offerte speciali, dato che carne e uova hanno ormai

dei costi abbastanza elevati, possiamo renderci conto dell'effettivo risparmio che la cultura del pollaio poteva permettere. Del pollaio bisognava curare ogni dettaglio, conoscere i periodi di accoppiamento, della deposizione delle uova, la cova, l'alimentazione, la pulizia e la disinfezione in caso di morie improvvise. Il contadino e la massaia di ieri compivano questi gesti in maniera naturale ed innata. Nel periodo invernale il pasto dei pennuti era più ricco e caldo per ottenere uova per la famiglia tutto l'anno. Questo permetteva, inoltre, la nascita di bei pulcini. Accanto al pollaio, nel cortile c'erano le conigliere con bellissimi conigli che venivano fatti accoppiare con quelli 'fuori parrocchia' per evitare problemi di consanguineità. Il calendario lunare, tipicamente appeso in tutte le cucine, era di aiuto segnando i periodi per la miglior gestione del cortile. Degli animali nulla veniva scartato: dalle piume e piumette per i cuscini alle pelli dei conigli che venivano vendute o barattate con il *pezzotâr*.

L'orto

L'orto era situato in una posizione strategica per ricevere più luce possibile durante il giorno. A volte posizionato in terreni scoscesi oppure in fazzoletti di terra vicino alle case, era sempre curato e coltivato a rotazione in tutto il periodo dell'anno.

Venivano piantate le varie verdure come l'insalatina e il radicchietto, lo spinacio e la bieta, la cicoria, il finocchio, il cavolo, le zucchine che davano prima i fiori – buonissimi fritti – il cavolfiore, il broccolo. L'orto era diviso in aree specifiche separando i

prodotti a bulbo quali l'aglio, la cipolla, lo scalogno detto *civolin*. Altri ortaggi coloravano l'orto quali i pomodori, i peperoni, le melanzane, la zucca. I fagioli della Val Aupa erano molto apprezzati. Le rape raggiungevano la massima maturazione in autunno. I piselli, erano la delizia di noi bambini di allora e, assieme alle carote, venivano sgranocchiati mentre si faceva la raccolta senza badare a lavarli prima di addentarli!

Le patate *cavoce* erano un bene importate per l'economia di un intero anno. Il tubero non poteva mancare in quanto prezioso per l'alimentazione quotidiana della famiglia, ma era anche usato nell'impasto con i cereali come mangime per gli animali da cortile, compreso il maiale. Le erbe aromatiche più comuni, come il rosmarino e la salvia, erano ubicate vicino all'uscita dell'orto e accanto al pollaio per confondere, durante l'estate, l'odore pungente degli escrementi e per far sì che gli animali ne beccassero semi e germogli, per dar maggior ricchezza di sapore alle uova e in seguito alle loro carni.

Il brovadâr

Con il termine *brovadâr* in Carnia si fa riferimento solitamente al cassone in cui vengono fatte fermentare le rape. Nella zona di Moggio il termine si riferisce al prodotto della fermentazione.

Il processo per ottenere il *brovadâr* è relativamente laborioso. Nei passaggi della trasformazione, solo ultimamente codificati su carta, c'è una tradizione rurale che affonda le radici nel tempo e il passaparola ne è testimone. Le piccole rape, complete delle

loro foglie, vengono raccolte dagli orti dopo una gelata con la specificità di donare alle rape dolcezza e croccantezza; vengono lavate bene, sbollentate e raffreddate, sistemate in un contenitore che una volta era di legno mentre oggi in plastica per alimenti; nel fondo vengono allargate delle foglie di verza; le rape vengono pressate con le mani in più strati e ricoperte con altre foglie di verza; viene poi coperto il tutto con acqua fredda leggermente salata, ed infine viene pressato con un coperchio di legno. Sul coperchio viene messo un peso, solitamente un grosso sasso, in modo che il tutto venga completamente sommerso. Dopo circa una quarantina di giorni di fermentazione le rape vengono tolte, spezzettate e preparate per essere cucinate. Si conservano fino in primavera, purché rimangano sempre sotto il liquido di governo e vengono prelevate all'occorrenza di volta in volta.

Il negozio di alimentari e il baccalà

Il negozio di alimentari un tempo era una realtà importante per la comunità, luogo di incontro per i paesani, dove trovare tutto il necessario per la famiglia e dove fare anche due chiacchiere venendo a conoscenza di notizie, fatti e aneddoti. Si andava a comprare quello che non veniva prodotto autonomamente, alcuni generi alimentari, alcuni tipi di frutta, prodotti per la pulizia personale e della casa. L'alimentari era un vero e proprio emporio dove, se non era disponibile un dato prodotto, il negoziante in qualche giorno lo poteva procurare. Gli acquisti non venivano fatti con denaro sonante alla mano

ma il più delle volte l'alimentarista registrava il totale della spesa in un libretto, block notes a quadretti tenuto sotto la cassa e, una volta al mese, il capofamiglia passava a saldare. Noi bambini eravamo per mano del nostro genitore pronti a ricevere, a quel punto, un cioccolatino o qualche caramella dal gestore del negozio. A Moggio c'era Iris, l'alimentarista sempre disponibile con un sorriso capace di accontentare ogni richiesta. Il suo baccalà, ordinato una settimana prima, era unico: lo trattava lei, lo ammolava, lo cucinava e faceva così trovare ai suoi clienti una delizia. Molte di noi, diventate donne, hanno cercato di carpire il suo segreto in quanto, nel tempo, i nostri mariti sottolineavano che il baccalà della Iris era impareggiabile!

Pane e polenta e *pan di sartuc*

O meglio polenta e pane e *pan di sartuc*. Profumo di polenta per le strade e per le corti di Moggio Alto e Basso. Tutti i santi giorni il paiolo della polenta era sul fuoco della cucina economica, si toglievano alla piastra quattro cerchi per far bollire più velocemente l'acqua.

La mano sapiente della mamma sfarinava la farina, certamente quella gialla. La farina bianca veniva usata nella Bassa udinese, dove facevano la polenta tenerella come mi avrebbe poi spiegato mia suocera un giorno, meno consistente e con un sapore meno deciso. La polenta veniva accostata ad ogni piatto, era buona con il *tocjo* (il sugo), con il radicchio, al mattino abbrustolita ed inzuppata nel latte per colazione e per i bambini si poteva aggiungere un po'

di zucchero. Il momento sacro della polenta era quando veniva rovesciata sul tagliere di legno e poco dopo coperta con un tovagliolo, affinché l'umidità venisse assorbita dal legno, migliorandone la conservazione e la prevenzione di muffe. Gestì sempre uguali e copiati dalle mamme, ripetuti nel tempo senza forse sapere veramente perché. Molte massaie facevano il pane in casa ma il nobile pane bianco, in vendita al panificio, era diverso! Sulla strada verso la scuola i bambini erano inebriati dal profumo del pane che si diffondeva dal panificio. Il fornaio conosceva magicamente, dopo anni di gavetta quale garzone, la ricetta: farina, lievito, acqua, la temperatura esterna, l'umidità atmosferica che avrebbero condizionato la riuscita del miglior pane. Le varietà erano poche rispetto ad oggi ma il gusto era davvero intenso. E per finire il dolce *pan di sartuc*, chiamato anche pane di granoturco. Un tempo questa era la ricetta del pane per la colazione della domenica il quale, fatto con farina gialla, burro, un po' di buccia di limone e qualche volta con l'aggiunta di un po' di grappa, arricchiva la tavola dei moggesi.

***Cuincîr*, un formaggio di origini antiche**

È un formaggio cremoso di latte vaccino con la caratteristica di avere pasta molle, considerata una delle antiche trasformazioni di malga, consumato a valle nel periodo invernale. Gli ingredienti principali sono ricotta di malga miscelata con sale, pepe e cumino. La ricetta originaria del Canal del Ferro e di tutta la Val Aupa era già descritta in un ricettario dell'ottocento della Contessa Gemma di Caporiacco Nais.

Formadi di latarie

Era difficile che sui libri di cucina, una ventina di anni fa, si scrivesse di *formadi di latarie*. Per eccellenza si intende il formaggio Montasio, formaggio nobile che vanta un millennio di storia. Il monastero di San Gallo, nelle vicinanze di Moggio, conserva note storiche a riguardo: quando le vacche venivano portate alle pendici del monte Montasio per l'alpeggio, producevano un latte ricco di tutti i sapori ed elementi nutritivi.

Ancor oggi i libri di gastronomia decantano il Montasio – piuttosto che il Latteria – che i casari, con mani sapienti, dopo aver frequentato la scuola per casari di Rosa di San Vito al Tagliamento o di Piano d'Arta, producevano tutti i giorni nelle latterie di Moggio Alto e Basso. Il lavoro del casaro è sempre stato un lavoro impegnativo in ogni momento del giorno a partire dalla raccolta del latte portato dalle famiglie dei soci della latteria turnaria. Con la trasformazione del latte per il formaggio si ottenevano anche altri prodotti.

Prima che il liquido della lavorazione del formaggio diventasse siero, veniva data un'ultima cottura per ottenere la ricotta che in seguito veniva affumicata. La latteria turnaria, oggi soppiantata dai caseifici o industrie casearie, era il vanto della civiltà rurale di un territorio.

Quando uno sposo chiedeva la mano di una ragazza, al futuro suocero portava il libretto della latteria turnaria, come fosse un libretto bancario, quale prova di dote dimostrando quanto latte consegnava quotidianamente e di logica quante mucche aveva nella propria stalla oltre ai campi per produrre foraggio.

Ricette

MINISTRA DI BROVADÂR

Ingredienti: *brovadâr*, costine affumicate di maiale, pancetta intera, cotechino, fagioli (orzo).

In una pentola di alluminio rosolare le costine e la pancetta senza aggiunta di grassi.

Aggiungere poi il *brovadâr* e l'acqua, far cuocere per un'ora e mezza. Alla fine aggiungere i fagioli, il cotechino e come ingrediente discrezionale l'orzo cotti a parte.



La minestra di brovadâr servita nel pane (foto Paolo Da Pozzo).



Il gruppo delle 'donne per il brovadâr' all'opera (foto Paolo Da Pozzo).

BROVADÂR IN PADELLA

La ricetta non si differenzia tanto per gli ingredienti usati, quanto nella sequenza del loro uso.

L'unico ingrediente in più è l'alloro. Si fa soffriggere il lardo e la pancetta affumicata tagliata a dadini e, dopo un po' di tempo, si mettono nella padella una o due foglie di alloro e uno spicchio d'aglio; quando l'aglio si imbriondisce, si unisce il *brovadâr*, si sala e si pepa al punto giusto, tenendo bagnato con acqua bollente la pietanza e mescolandola con un cucchiaio di legno di tanto in tanto. A parte si fa bollire il cotechino, facendo attenzione a non cuocerlo del tutto, con lo scopo principale di togliergli il grasso in eccesso. Prima che il *brovadâr* sia cotto a puntino, come pure il cotechino, si mettono insieme *brovadâr* e cotechino perché prendano a vicenda sapore. Si serve in tavola con polenta appena fatta o con polenta abbrustolita, come seconda portata.

PAN DI SARTUC

Ingredienti: farina di mais-polenta Fioretto, farina tipo 00, uova intere, zucchero, burro, latte quanto basta, uva sultanina, buccia grattugiata di mezzo limone, un bicchierino di grappa, una bustina di lievito per dolci, un pizzico di sale, mele tagliate a pezzetti.

Mescolare le due farine con lo zucchero, le uova, il burro sciolto, la buccia del limone e il sale, aggiun-



Biscotti di pan di sartuc (foto G. Fior).

gere l'uva sultanina precedentemente ammorbidita e le mele tagliate a pezzetti, la bustina di lievito sciolto nel latte tiepido. Il tutto deve risultare cremoso. Mettere negli stampini da *muffin*, infornare a 180° per 40 minuti. Chiamato anche 'pane di granoturco', un tempo questa era la ricetta del pane per la colazione della domenica, certamente non arricchito con buona parte degli ingredienti sopracitati. A Moggio esistono più ingredienti della ricetta sopra riportata, si narra che un tempo si facesse anche la versione salata.



Veduta della Trattoria Centrale, odierno albergo Nuovo verso via alle Corti agli inizi del Novecento (cartolina coll. B. Lucci).



Il "Fogolâr" dell'Albergo Leon Bianco prima del terremoto (coll. Fondo Friuli - Civici Musei di Udine). È ricordato anche da Chino Ermacora nel suo libro *Vino all'ombra*.