

Sàvors torotòr al fogolâr



Quaderni Zoppolani
Volume sedicesimo
Dicembre 2018

Z

I FORS LÀ PALI CIASIS DI 'NA VOLTA E SÈ CH'A SI CUOJÈVA

I forni da pane privati di un tempo e quello che vi si cucinava

Nerio Petris

A . Premesse

Il pane, come si sa, riveste un ruolo fondamentale e primario nell'alimentazione umana, al punto che il termine stesso è divenuto sinonimo di “cibo”, “nutrimento”, sia in senso concreto che astratto. Non a caso “*companatico*” designa ogni altra preparazione che si accompagna al pane, rimarcando il suo valore fondamentale.

Vi sono molteplici modi di dire e proverbi nei quali ha un ruolo essenziale, in tutte le lingue. Alcuni esempi nel friulano locale (ma non solo) sono: *mandà four di pan* ‘estromettere dal ruolo di fittavolo da parte del padronato a causa di qualche trasgressione, colpevolezza’; *giavàssi il pan di bocia par qualchidun* ‘privarsi di qualcosa con sacrificio, a beneficio di qualcuno’; *dà pan e legnàdis* ‘beneficare in malo modo’; *a no’l è pan par i me dinć* ‘non fa per me’; *ciatà pan par i so dinć* ‘trovare un degno antagonista, uno o qualcosa con cui confrontarsi, da sfidare’; *al è un toc di pan* ‘è una persona molto buona’; *disi pan al pan* ‘parlare in modo chiaro’; *pan e gabàn a no’l fa mai mal* ‘premunirsi del necessario uscendo di casa, specie mettendosi in viaggio’; *cumbinà a pan e formài* ‘accordarsi alla buona, amichevolmente’; *mantigni a pan e aga* ‘mantenere in ristrettezza di nutrimento’; etc.

Ma nei secoli scorsi il consumo del pane non fu cosa sempre abituale, specie fra le classi meno abbienti che rappresentavano la stragrande maggioranza della popolazione.

Infatti, intorno alla metà del Settecento, concomitante un periodo di notevole incremento demografico e del verificarsi di gravi carestie, la produzione di grani da cui ricavare la materia prima da panificazione divenne insufficiente.

Con la scoperta dell’America, fra le molte specie vegetali importate in Europa sin dal ’500, una delle più importanti fu quella del mais (ovvero granoturco). La sua coltivazione non prese piede subito, limitata solitamente agli orti e con varietà primitive, perché questi terreni di solito erano esenti da canoni e decime e la loro coltivazione poteva essere direttamente utilizzata dalla famiglia del produttore. Ma in seguito i proprietari terrieri si resero conto delle potenzialità produttive della nuova pianta, dato che dava rese assai maggiori rispetto ai cereali tradizionali, e spinsero i villici ed estenderne la coltivazione. Il mais poteva diventare un alimento abbondante ed economico per i contadini e gli strati sociali inferiori, mentre il frumento e altre coltivazioni più pregiate potevano essere destinate alla vendita. Il fenomeno si diffuse in particolare nel Meridione francese, nella Pianura padana e in buona parte dei Balcani. Non mancarono resistenze da parte dei rustici, che temevano, non senza ragione, un regresso delle loro stato economico e del loro regime alimentare, che puntualmente si verificò. Nelle

MARMELATIS PAR MIDISINA

Confetture di frutta spontanea con proprietà terapeutiche

Nerio Petris

Quest'anno mi sono divertito a preparare alcuni tipi di confettura utilizzando quasi esclusivamente frutta spontanea reperibile nel nostro territorio, badando in particolare ad utilizzare componenti dalle marcate proprietà terapeutiche e medicamentose. Vi propongo le ricette di alcune fra quelle meglio riuscite. Per tutte si dovranno osservare determinate elementari regole di base di seguito riportate. Per ottenere una confettura durevole per circa un anno, si dovrà sempre aggiungere un quantitativo di zucchero (meglio se di canna, grezzo) in rapporto di 2 parti ogni 3 di frutta netta pronta da cucinare. Per conoscere la sua consistenza e se sia pronta, prelevate un cucchiaino di confettura bollente in pentola e versatelo su di un piattino. Lasciate raffreddare e indi piegate il piatto di sbieco; se non cola di lato, si può considerare pronta. Come contenitore si adopereranno vasetti di vetro, precedentemente sterilizzati in acqua bollente, meglio se non troppo capienti (da 100 a 250 cc). Il coperchio a vite dovrà essere il suo, in perfetto stato di conservazione e sterilizzato (meglio se nuovo). Versate all'interno con un mestolino la confettura ancora bollente sino all'orlo e avvitate con forza il coperchio, badando prima di pulire bene la vite se sporca di confettura. I vasetti andranno indi rovesciati sottosopra su di un tavolo, coperti con uno strofinaccio. Si lasceranno in questa posizione fino a completo raffreddamento (alcune ore), in modo tale da ottenere la pastorizzazione ed il sottovuoto, garanzia di sterilizzazione e durata. Si dovrà applicare sempre un'etichetta indicante il contenuto, la data di confezionamento e la scadenza. Dovranno essere riposti in un luogo fresco (che darà maggiori garanzie di conservazione) e al buio (per impedire l'ossidazione del colore). Al momento dell'apertura il coperchio dovrà presentarsi ancora schiacciato verso l'interno. Contrariamente sarà indice che è penetrata aria e/o che il contenuto abbia fermentato, rendendo inutilizzabile il contenuto. Una volta aperto, il vasetto andrà conservato in frigo e la confettura andrà consumata giorno per giorno rapidamente. Diversamente, dopo un certo periodo, sulla sua superficie tenderà a crearsi una muffa biancastra e/o a inacidire, rendendo il prodotto non più commestibile.

MARMELATA DI MORIS DI SEGHÈT (rissèta dal Nerio di Ciarnièl)

Chista marmelata no domi a fà mondi ben, ma a varà un savòur garp, ch'al stens e leadis, gudi-bul e difissil da confondi.

Al coventa: *mies chilo di moris di seghèt, un lemòn, sucher dala ciana, 20-30 pomulùs di marsìgna, 3-4 vasùs di veri da un quart di litro cul siò cujartin.*

Preparassion: preodèit da ciapà sù un mies chilo di moris di seghet, 'na fatura che per fala vi

UNA RACCOLTA DI RICETTE DELL'EPOCA DELLA RESTAURAZIONE	
Angela Piazza Panciera di Zoppola	pag. 205
INSALATA RUSSA	
Alberto De Rosa	pag. 208
LI “ <i>CASTAGNOLIS</i> ” DA LA TARESINA TREVISANUT	
Alberto De Rosa	pag. 209
UNA “SCALA” IN CUCINA	
Mario Dallagnese	pag. 211
NOSTALGIA DEL <i>FOGOLAR</i>	
Mario Dallagnese	pag. 217
GLI ALARI	
<i>I cjavedâl</i>	
Mario Dallagnese	pag. 221
NOTE A MARGINE SUI CIBI E L'ALIMENTAZIONE SUGGERIMENTI DI LETTURA	
Angelo Masotti Cristofoli	pag. 221
<i>IL MANGIÀ AI TIMPS DI FACEBOOK</i>	
Miriam Scodeller	pag. 223
I QUADERNI ZOPPOLANI NEL MONDO	pag. 241
LA COLLANA “QUADERNI ZOPPOLANI”	pag. 245
RINGRAZIAMENTI	pag. 251