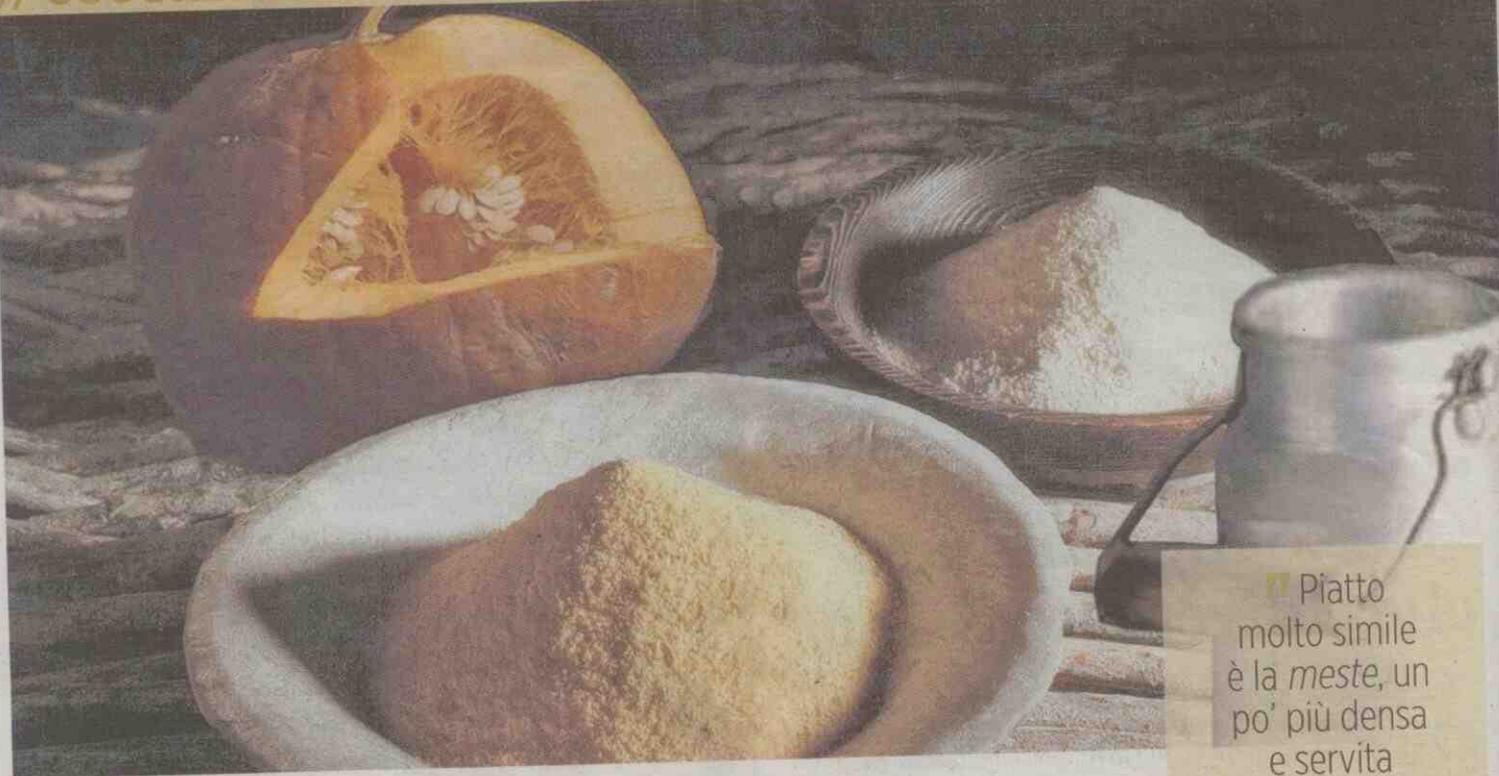


// CUCURBITACEE



“Piatto molto simile è la *meste*, un po' più densa e servita condita con formaggio o ricotta affumicata”

Il destino della zucca è finire nel zuf

La vocazione della zucca friulana è finire nel *zuf*. Piatto che scalda e che riempie, ha sfamato (o semplicemente saziato) generazioni di friulani. Alla base di tutto c'è la preparazione della polenta, lasciata normalmente più morbida per poter accogliere altri ingredienti, come appunto la zucca. Poi, a tavola il matrimonio si celebra con il latte, freddo in caso il *zuf* venga versato nel piatto appena fatto e quindi bollente, oppure caldo se si abbina alla polentina fredda e rappsata del giorno dopo.

Il più prestigioso vocabolario della lingua friulana, il Pirona, lo definisce come “*miscuglio assai molle di farina di granoturco e acqua oppure latte, comunque salati, bolliti insieme e che si mangia di solito in larghe scodelle, versandovi sopra del latte freddo*”.

Pietro Adami nella sua opera “La cucina carnica”, recentemente rieditata, ricorda nel dettaglio diverse varianti del piatto base a seconda le diverse vallate. Nel *zuf* con la *cavoce* secondo la tradizio-

La polentina tenera servita con il latte freddo è un piatto povero tutto da rivalutare, che può essere arricchito con diversi ingredienti, come i fagioli per esempio, ma anche zucchero e bacche

Cartoccio di cervo

Ingredienti (per 4 persone): quattro chilogrammi di polpa di coscia di cervo tagliata a pezzettini, aglio, timo, 200 gr di castagne pelate, 300 gr di zucca a pezzettoni, ½ litro di latte, 20 centilitri di salsa di vino rosso, cipolla, sedano, porro, carota, alloro, 100 gr di farina, acqua, sale, pepe, olio extravergine, 4 fogli di carta fata da 40 centimetro di lato.

Preparazione: cucinare per un'ora il cervo in una casseruola con il fondo di carote, porro, cipolla, sedano e bagnare con il vino. Cucinare le castagne con acqua, latte, alloro, zucchero e sale. Saltare in padella i pezzettoni di zucca con un filo d'olio. Preparare i fogli di carta e mettere la carne, le castagne e la zucca, chiudere il foglio creando un sacchetto e chiudere con un filo. Infornare per 15-20 minuti e servire il sacchetto in un piatto fondo.

Ristorante “Costantini” - via Pontebbana 12
Collalto di Tarcento - Telefono: 0432 792004 - 792372

ne di Raveo, appunto, si soffrigge la polpa di zucca tagliata a pezzetti assieme a *ont* (burro cotto) e pancetta. Una volta cotta si schiaccia con i rebbi della forchetta e si aggiunge acqua fredda portando a ebollizione, per poi versarvi farina di granoturco a grana media e, se si vuole, anche fagioli.

Ad Ovaro, cita poi Adami, agli ingredienti di base si integra anche con farina di grano tenero. Cosa ricorrente anche a Paularo, dove alcune famiglia aggiungono anche il riso, mentre nel *Cjanâl d'Incarojo* al posto dell'acqua si fa bollire il siero che rimane dopo la lavorazione del burro.

Dove era presenta e consuetudine la coltivazione, come nella vallata del Lumiei, era abitudine mescolare alla farina di mais anche quella di grano saraceno, in rapporto tre a uno.

Molto simile al *zuf* è la *meste*, che si dovrebbe distinguere secondo il Pirona per la sua maggiore densità. Anche per la *meste* sono numerose le varianti e gli ingredienti che vanno ad arricchirla, spesso

ottenendo così un piatto unico. Per esempio, formaggio fresco o ricotta affumicata che, assieme sempre all'ont, vanno versati nel piatto a strati con la farinata.

La ricetta più originale, però, lascia il dolce in bocca. È, infatti, il zuf di pomule, ovvero di bacche di sambuco. Dopo la raccolta al culmine della maturazione, vanno lasciate riposare per un paio di giorni e, quindi strizzate. Il succo, oppor-



tunamente filtrato, va posto in un pentolino e portato a ebollizione, asportando man mano la schiuma che si forma. Si aggiunge, quindi, in eguale misura, il latte e del burro. Si regola di zucchero e si versa poco per volta farina di frumento, senza però che il composto risulti alla fine troppo denso. Mescolando per evitare la formazione di grumi, si completa la cottura per un paio di ore.

UOMINI & VINI

E' sorta un'Aurora tra le vigne del Collio

L'azienda "Norina Pez" di Stefano Bernardis è stata fin dall'inizio caratterizzata per una conduzione di tipo familiare. Tutto cominciò con Giovanni Bernardis, il fondatore, che assieme alla moglie e ai figli costituì dal nulla l'azienda agricola. Mezzo secolo fa non c'era ancora una netta specializzazione per le attività enologiche, ma coesistevano tutte le altre attività normalmente presenti nelle realtà agricole, come l'allevamento e la coltivazione dei cereali. Alla fine degli Anni '80 la svolta: il figlio Giuseppe assieme alla moglie Norina (nasce Pez) decisero di dedicarsi esclusivamente alla produzione del vino, convinti che la specializzazione avrebbe certamente portato vantaggio alla qualità del prodotto.

Oggi è il figlio Stefano, dottore in agraria e presidente della locale sezione Coldiretti, che continua con i genitori nell'ambizioso progetto di affermarsi nel campo vitivinicolo. L'azienda imbottiglia una decina di varietà. Splendido il Friulano, ma il fiore all'occhiello è il brut "Aurora", un classico superbo rinominato in occasione della recente nascita della sua primogenita.



Stefano Bernardis

Azienda agricola "Norina Pez" - Via Zorutti 12, Dolegna del Collio
Telefono: 0481 639951 - s.bernardis@tin.it



Cantina Produttori
CORMONS

Cantina Produttori Cormons

Via Vino della Pace, 31

Tel. 0481/61798 - 62471 - 60252

Fax. 0481/630031

info@cormons.com - www.cormons.com

Enoteca del Mondo

aperto tutti i giorni

dalle ore 8.30 - 12.30 e dalle 15.00 - 19.00

chiuso domenica

