



Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

Un Natale Gourmet al Harry's

I Commandeurs si sono incontrati domenica 1° dicembre alla ore 20 per il tradizionale scambio degli auguri e per immergersi in questa realtà d'eccellenza presente in città grazie allo Chef Matteo Metullio.



Due sale, collegate fra loro con tavoli imperiali, ci hanno accolto in un atmosfera ovattata quasi fuori dal tempo. Attraverso le vetrate si intravedeva la piazza adorna degli

alberi di Natale illuminati scossi dalla bora che soffiava sostenuta.

I due antipasti, molto diversi fra loro, sono stati serviti in abbinamento con in Ferrari Maximum Brut.



Il Vitello (tartare di vitello con salsa verde, capperi canditi e maionese al rafano) ha riscosso grande apprezzamento da parte di tutti per la delicatezza, il perfetto equilibrio di sapori e la qualità degli ingredienti.

L'Animella fritta accompagnata da una spuma di patate, che ha piacevolmente sorpreso oltre che per il gusto per la sua consistenza, e da cime di rapa ha riscosso molte approvazioni e commenti. Questo piatto particolare che incuriosiva è stato percepito come molto delicato tanto che per alcuni l'appanatura era quasi un di più.





Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

Un Pinot Noir 2022 de La Tene ha accompagnato il primo ed il secondo



I Casoncelli ripieni di frico, rape e tartufo nero erano eccellenti e, per i Commandeurs, hanno avuto un unico difetto, erano troppo pochi. La sfoglia della pasta ed il ripieno ben si amalgamavano e il tartufo dava carattere alla portata.

Il Cervo (sella di cervo) con il sedano rapa, la liquirizia, il radicchio è stato considerato ottimo dai partecipanti tanto che qualcuno ha affermato essere il migliore mai provato. Il sapore e la consistenza grazie al trattamento degli eccellenti ingredienti hanno tanto soddisfatto che tutti hanno gradito moltissimo poterlo bissare.



Abbiamo quindi avuto il piacere di ascoltare il nostro relatore,



Roberto Zottar Presidente onorario dell'Accademia italiana della cucina delegazione di Gorizia ci ha presentato un'interessante dissertazione "Dolci : tradizioni natalizie in regione (che sarà pubblicata separatamente).

I Commandeurs hanno molto gradito tanto da partecipare intervenendo con particolari aggiuntivi e ponendo ulteriori domande.

Il relatore ha anche consegnato ai presenti una sua pubblicazione in tema : "I biscotti dell'avvento e di Natale"



Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia



Per concludere il dolce accompagnato Moscato Passito 2019 di Mura Ofelia.

I Datteri con cremoso alla ricotta, gelato al mandarino e caffè hanno concluso questa cena Gourmet in modo eccellente .

Al termine purtroppo non abbiamo potuto ringraziare lo Chef che, causa motivi personali, è dovuto andar via prima di incontrarci. La targa per lui predisposta da parte della Commanderie gli verrà consegnata a breve. Il ringraziamento verso la squadra di sala che ci ha viziato durante la serata è stato l'atto conclusivo. In seguito lo scambio di auguri fra i partecipanti

Grazie a tutti i Commandeur e ai cari amici che hanno condiviso questa bella esperienza



Relazione del 1° dicembre 2024

Roberto Zottar

Dolci tradizioni del Natale in Friuli Venezia Giulia

Per parlare di dolci tradizionali delle feste di Natale dobbiamo spendere due parole su cosa sia la tradizione in cucina.

Spesso si parla di tradizione in antitesi con innovazione. Per il vocabolario la “tradizione” è il tramandare notizie, memorie, consuetudini da una generazione all’altra. La parola viene dal verbo latino “*tradere*”, cioè consegnare, trasmettere, tramandare.

Per la comunità europea un cibo è tradizionale già dopo 25 anni, ma io credo che ci vogliano almeno 3 o 4 generazioni per definire un cibo tradizionale.

Anche se ad esempio *busara* e *lubjanska* sono gastronomi attestati solo a partire dal 1950. Perfino la tradizionalissima pasta alla carbonara romana è recente, con una prima attestazione solo del 1954. Per non parlare del *Tiramisu* attestato solo da 1981. In realtà i cibi si evolvono e si arricchiscono continuamente nel tempo e la tradizione gastronomica è in realtà la somma di tante piccole innovazioni buone che nel corso degli anni vengono a consolidarsi. Ed in sintesi con uno slogan possiamo dire che la tradizione è una innovazione riuscita.

Le feste un tempo erano trasgressioni che con l’opulenza di un giorno bilanciavano la fame o l’astinenza di lunghi periodi.

Con abbondanza alimentare che non infrange più alcuna regola, spazzata via dalla demitizzazione dei santi a cui erano legati feste e piatti, viene a cadere il valore di aspettativa, di celebrazione e, non da ultimo, di ricordo della festa.

Un tempo si diceva: “*chi vol goder la festa, che ‘l digiuni la vizilia!*”

E dato che la carne era un alimento molto raro sulla tavola di ogni del popolo, in Istria dicevano “*Chi no carniza No festiza!*”.

E la carne era anche un segno di riconoscimento per chi la cucinava: “*La carne, per la gola xe savor, per la coga xe bravura e xe onor*”.

Il termine ‘festa’ trae la sua denominazione dal latino *festum* e dall’espressione *dies festus* (giorno di festa), che indicavano gioia pubblica, giubilo, baldoria.

I primi dolci che apparivano a ridosso di Ognissanti nelle pasticcerie sono le fave. Piccoli dolcetti colorati e profumati a base di mandorle, delle dimensioni di una ciliegia. Il loro nome ha origine dalla leguminosa, simile a un grande pisello, che



Romani e Greci, ma non solo, solevano associare al culto dei morti e che distribuivano in occasione dei funerali.

Questi dolcetti non sono una specialità triestina, anche se molti lo credono: molte regioni d'Italia infatti si contendono una ricetta di fave dei morti e nell'Italia centrale talvolta assumono anche la forma di biscottini, che si confondono con altri dolcetti detti "ossa da morto".

Diverse sono le ricette per realizzarle, ma quello che è certo è che le favette locali sono realizzate con sole mandorle a differenza della versione veneziana, ad esempio, che ha anche i pinoli nell'impasto.

Per avere un giusto bilanciamento di colore, secondo Erwin Pot, il vecchio pasticcere de La Bomboniera, la proporzione è 4 fave bianche, tre rosa e due di cioccolato.

La prima aria delle feste soffiava a Udine, il 25 Novembre, per Santa Caterina, nella Contea di Gorizia il 30 novembre per Sant'Andrea, a Trieste e Monfalcone coincidevano con l'arrivo di San Nicolo.

Il Natale nelle tradizioni Mitteleuropee ha un profumo non solo di aghi di pino, ma soprattutto di chiodi di garofano, cannella, cardamomo, zenzero, anice stellato, vaniglia, bucce di arance. Profumi, aromi e sapori non sono soltanto un supporto per la preparazione dei cibi, ma anche un'evocazione che suscita ricordi e diviene cibo dell'anima, in modo particolare quando il cibo e soprattutto la cucina mantengono una identità e rivelano inconsci personali e collettivi particolarmente familiari. L'aroma e la memoria sono strettamente legati e un profumo può improvvisamente evocare emozione e gioia e far riemergere un momento dimenticato da lungo tempo. Anche le spezie quindi possono avere un ruolo culturale nell'identificare le tradizioni e questo è particolarmente vero a Natale.

Nelle famiglie durante la prima settimana di Avvento si infornavano i biscotti natalizi dagli ingredienti speziati e profumati, ottenuti con tagliapasta di svariate foggie tra cui quella di simpatici omini o di stelle di frolla da appendere poi all'albero di Natale insieme a mandarini infiocchettati. L'aroma dei mandarini e il profumo dolcemente imperioso delle loro bucce gettate sulla piastra calda dello *Sparherd* (la cucina economica a legna) mi fanno socchiudere gli occhi risvegliando il ricordo di passati Natali dove l'abete, invece che con le attuali sfavillanti luci a led, era decorato con mandarini infiocchettati e biscotti speziati glassati di zucchero.

Classici del periodo sono le mezzelune di mandorle e vaniglia, i cosiddetti *Vanillekipferln* o *curabiè* triestini. Giunti dal Levante i *curabié* sono dolcetti di origine greca lì chiamati *kurabiédes* e fin dai tempi antichi diffusi anche in Turchia (*kurabiyé*¹): vengono ricoperti di zucchero a velo ancora caldi del forno.

¹ Cfr Doria s.v. *curabiè*; MARIO DORIA, *Grande Dizionario del dialetto Triestino – storico etimologico – fraseologico*, Edizioni de "Il Meridiano", Trieste 1987



Tra i biscotti anche gli occhi di bue o *Spitzbuben* o Ussari sempre con marmellata, i *Nussmakaronen* alle nocciole, ma anche i panpepati speziati, o *Lebkuchen*, preparati con marzapane, miele e spezie, ricoperti di cioccolato o decorati con glasse colorate. Speciali erano le *Zimtsterne*, cioè le stelle aromatizzate alla cannella.

Questi dolciumi che emanavano intesi profumi e man mano che venivano prodotti erano riposti su carta oleata in scatole di latta per conservarli fino alla settimana di Natale, quando poi venivano appesi all'albero o disposti ordinatamente su vassoi anche per profumare la tavola natalizia.

La tradizione dei biscotti del periodo si riscontra anche in un detto della Slavia friulana, le Valli del Natisone, dove San Nicolò è chiamato '*Svet' Miklavž*' e se il cielo al tramonto è di un rosso vivo si diceva "*Svet' Miklavž' je dal piškote v peč*", 'San Nicolo ha infornato i biscotti'.

Sotto l'Impero austroungarico il 5 dicembre, nell'immaginario collettivo, San Nicolo, vestito da vescovo con la mitra diritta in testa, scendeva dal cielo. Nella tradizionale iconografia il santo è accompagnato da un diavoletto, il Krampus, come è noto nella Valle del Fella e in Carinzia, che va alla ricerca dei bambini cattivi.

C'era la diffusa consuetudine che gli scolari il 6 dicembre non andassero a scuola, infatti si diceva: "*San Nicolò de Bari / La festa dei scolari / Sel maestro no fa festa / Ghe taieremo la testa*".

A San Nicolò le pasticcerie di un tempo, incominciavano a preparare i *crafen*, cioè gli attuali *Krapfen* o *Berliner*, con ripieno di marmellata di pesche e gli *Indianerkrapfen*, cioè due calottine di pandispagna ripiene di crema ed esternamente spalmate di cioccolato.

Erano molto diffusi i pani decorati, speciali tipi di panpepato strettamente 'imparentati' con i *Lebkuchen* tedeschi, i cosiddetti *Gebildbrote*, focacce di pan dolce leggermente speziato con sopra l'effigie del Santo di carta colorata o decorati a ghiaccia.

Sono di origine mitteleuropea i diavoletti e gli spazzacamini neri, che portano fortuna. Erano realizzati con prugne secche grinzose infilate in bastoncini di legno con un bianco berretto di carta ed una scaletta, gli *Zwetschenkrampus*. Il *Kletzenkrampus* era fatto invece con pere secche nell'impasto. Il *Kletzenbrot*, il pane con pere secche, è documentato a Tolmino e nel Tarvisiano, ma anche sul carso sloveno. Le pere secche entravano anche nel ripieno di speciali strudel.

Forse parenti dei *Christstollen* tedeschi, o dei marzapani di Lubeca, a Gorizia e a Trieste compaiono ancora puntualmente nelle pasticcerie ai primi di dicembre queste stanghette di pasta di mandorle a quadretti bianchi e marrone, o color crema con canditi o di noci profumanti di vaniglia, accanto a maialetti rosa portafortuna di marzapane.



Sono meno dolci e più morbidi dei fruttini siciliani, diversi dal marzapane austriaco o dalla pasta di mandorle francese, per quanto nel 1400 i dolci di mandorle da offrire agli ospiti illustri venissero chiamati a Trieste *caliscioni* come i “*calissons*” di Arles. Il nome *marzapane* dovrebbe derivare dall'arabo “*maw-thabán*”, termine con cui si indicava la moneta d'argento che corrispondeva a un preciso quantitativo di impasto fatto con zucchero, mandorle e acqua di rose.

Se San Nicolò è vivo nelle aree di influenza asburgica, in altri paesi della nostra regione, a Udine, Venzona e nella bassa friulana, i regali ai piccini venivano e vengono portati da Santa Lucia. Lucia è una martire di inizio IV secolo è protettrice degli occhi e il motivo sarebbe da attribuire all'etimologia latina del suo nome (Lucia deriva dal latino *Lux*, che significa luce). Prima del XIV secolo, la festa di Santa Lucia coincideva con il solstizio d'inverno a causa dello sfasamento tra anno solare e calendario giuliano: quadro che contribuì a fissare le funzioni della Santa nella tradizione popolare. È nato così il detto, oggi non più proponibile, di “Santa Lucia è il giorno più corto che ci sia”

Tra i doni che questi Santi ci fanno trovare al nostro risveglio, c'erano sempre, oltre a frutta secca, marzapani a quadretti e altri dolciumi. Natale è tempo di dolci, ma secondo la contessa Perusini nella cucina friulana manca un dolce natalizio, mentre sappiamo che nella Venezia Giulia si gustavano le *fritole* (frittelle) di pasta lievitata, tradizione ora scomparse.

Un detto istriano recita “*De Nadal le fritole, de Pasqua pinze e titole, per la zena del porcoi boni crostoli, de inverno frati e muneghe, per la cresima i bussolai, e pe 'l batizo i fiochi inzuchera*”².

Le *fritole* sono presenti in regione fin dai tempi della deduzione di Aquileia del 181 a.C., anche se le *fritole* dei nostri giorni potrebbero essere definite un ‘dolce di ritorno’. La ricetta dei *globi* romani del *Liber de Agricultura* di Marco Porcio Catone, le *fritole* di allora, è arrivata in Oriente con i soldati romani. Qui si è evoluta con le *zelebia*, che prevedevano il lievito, ed è poi ritornata a Venezia tramite Giambonino da Cremona con il suo *Liber de ferculis*³ del XIII secolo e da allora è rimasta pressoché invariata. A Trieste nel '400 in occasione di *Chorte nova*, cioè l'entrata ogni 4 mesi dei nuovi ufficiali del Comune, si faceva una festa pubblica con distribuzione di frittelle. Nel 1619 a Venezia venne creata perfino la ‘Corporazione dei fritoleri’, composta da 70 membri, per difendere il mestiere e per aver diritto a tramandarlo ai

² ‘Per Natale frittelle, per Pasqua la focaccia pasquale e le tracce di pandolce con l'uovo sodo’.

³ MARTELOTI A., *Liber de ferculis di Giambonino da Cremona. La gastronomia araba in Occidente nella trattatistica dietetica*, 2001, Schena Editore, Fasano (Br).



figli. E Carlo Goldoni fa di una *fritolèra* la protagonista della commedia 'Il Campiello' e Pietro Longhi dipinge una famosa tela chiamata 'la venditrice di fritole'.

Si dice comunque che *"le fritole xe come le putele, più se ne fa, e più le xe bele"*⁴, ma anche *"le fritole xe come le done: se no le xe tonde e un poco grassote no le xe bone"*⁵.

Una filastrocca triestina, a proposito di *fritole* recita:

*"Xe un dolce de casa, più vecio del cuco, nissun mamaluco pol dirme de no, no ocori risete, no ocori programa, qualunque sia mama le sa preparar. Ua passa e farina, pignoi e sedrini; e veci e bambini le brama de ver. Ne l'olio ben caldo rotonde sgionfete par tante balete che nuda sul mar"*⁶.

Troviamo alcuni cenni di dolci fritti nei resoconti di viaggio della fine del '400 di Paolo Santonino, cancelliere del patriarcato d'Aquileia⁷, che ha avuto modo di incontrare e pranzare anche con Leonardo, ultimo conte di Gorizia. Tra altri dolci sono ricordati dei fagottini ripieni di frutta secca e poi fritti, che possono appunto ricordare gli attuali *strucchi*.

Martino da Como, cuoco del Patriarca di Aquileia, nel suo ricettario di metà '400, li chiama "frittelle piene di vento". "*Nomen omen*" dato che la caratteristica dell'impasto è quella di gonfiare durante la frittura, formando bolle d'aria all'interno. Anche Paolo Santonino, ricorda di aver mangiato delle frittelle che chiama, in tedesco, "*Nonnenfürze*", letteralmente "*peti di monaca*", termine che viene ripreso da diversi testi rinascimentali e manoscritti di cucina di conventi di area germanica e perdura ancora oggi in Francia con i bignè "*Pets de nonne*", che Inghilterra diventano "*nun's puffs*" (soffi o venticelli di suora).

Tra i dolci locali presenti sulle tavole in questo periodo natalizio, anche se non esclusivi del periodo, c'erano *cuguluf* o *Kughelhupf* o *Gugelhupf*.

Sto parlando di dolci al lievito di birra, in pratica della pasta brioches.

Con un impasto pressoché simile si realizzavano in casa i soffici *Buchteln* che di fatto sono dei *Krapfen* ma cotti.

⁴ 'le frittelle sono come le fanciulle, più se ne fanno e più sono belle'

⁵ 'le frittelle sono come le donne: se non sono rotonde e un po' grassotte non sono carine'

⁶ 'è un dolce di casa, vecchissimo, nessuno può negarlo, non servono ricette, non serve un programma, qualunque sia la mamma, le (ndr le frittelle) sa preparare. Uva sultanina e farina, pinoli e cedrini, e vecchi e bambini le desiderano. Nell'olio ben caldo, rotonde e gonfiette, sembrano tante palline che nuotano nel mare'

⁷ *Itinerario di Paolo Santonino in Carinzia, Carniola e Stiria negli anni 1485-1486-1487*, a cura di Enzo Pascolo, Pasian di Prato 2003; H.G. Kugler, B. Maier *A tavola con Santonino*, traduzione di M. Bressan, Mariano del Friuli 2003.



Nella seconda metà del XVIII secolo il medico Baltazar Hacquet scrisse che la putizza o gubana viene preparata in occasione del Natale e della Pasqua nel Settecento era diffusa in tutto il territorio sloveno. Quindi anche la putizza è un dolce di Natale con il suo impasto al lievito con uova e burro ed il ricco ripieno di noci. *Gubana* goriziana, *presnitz*, *gubana* di Cividale, *putizza*, *potica* e *gubana* delle Valli del Natisone : un arcobaleno di sapori e di varianti. Per evitare fraintendimenti, permettetemi da subito un loro inquadramento così partiamo da una base comune e condivisa di conoscenza, prima di capire il loro percorso storico. Parlando di *gubane*, *gubance*, *putizze* e *presnitz* rientriamo appieno in fenomeni di geo omonimia e geo sinonima. *Gubane*, *putizze*, *presnitz* sono dolci caratterizzati da un lato da un comune metodo di cucina (una pasta arrotolata attorno ad un ricco ripieno di frutta secca) e dall'altro da diversi impasti. Varia oltre che la composizione del ripieno ed anche il modo di spalmare lo stesso sulla pasta. Nel caso della *gubana* delle valli del Natisone o *gubanca* o *putizza* o *potiza* l'involucro è una pasta lievitata ricca con uova e burro, mentre per la *gubana* goriziana o *gubana* di Cividale o *presniz* è avvolta nella pasta sfoglia, anche se in origine era un impasto frollo o di pasta "tirada"⁸. Mentre nella *gubana goriziana* o *presniz* il ripieno è a salsicciotto semplicemente ricoperto da pasta ed il dolce è acciambellato a spira unica come un cerchio, nella putizza o nella gubana delle valli del Natisone o nella potica slovena il ripieno è spalmato ed al taglio la pasta si presenta con tante spire. A sua volta questa sorta di *strudel* è acciambellato su se stesso senza lasciare alcuno spazio in mezzo. Analogo alla putizza slovena è il *Reindling*, presente nel tarvisiano e in Carinzia, e si caratterizza per essere cotto in uno stampo da *Kugelhupf*. Il *presnitz* o *gubana* goriziana è sempre stato un dolce aristocratico-borghese ed una conferma ci giunge anche dal fatto che i ricettari contadini non ne riportano traccia. Comunque descrizioni di *potica* si trovano già nel 1689 nell'opera *Die Ehre des Hertzogthums Crain, La Gloria del Ducato di Carniola*, dello storico sloveno Janez Vajkard Valvasor: nel testo sono descritte la *pogača/focaccia nunziale*, il *presenc* e la *potica*. Quest'ultima viene descritta come un dolce con impasto finemente steso e spalmato di noci e miele, arrotolato e cotto.

La prima citazione in assoluto in Italia di un dolce chiamato *gubana* si trova comunque in una poesia scritta a Gorizia nel 1714 e relativa ad un episodio storico. Quindi nel 1714 la *gubana* era già considerata un dolce tradizionale e diffuso. Etimologicamente parlando è ipotizzabile che il termine *gubana* sia ricollegabile al verbo sloveno *gùbati* "incresparsi, fare pieghe" con riferimento all'arrotolamento del

⁸ La pasta dello strudel-strucolo in genere è un semplice impasto di acqua, farina forte ricca di glutine e del grasso, talvolta con l'aggiunta di uovo e/o vino e aceto) steso molto sottile.



dolce⁹. In friulano si dice *plen come une gubane* (ripieno come una *gubana*) data la ricchezza del suo ripieno, ma *gubana* ha assunto anche un uso metaforico in quanto viene utilizzato in riferimento a “una gran fortuna, affari d’oro” e con questo significato il termine *bubana*, che secondo il Maffioli e Elio Zorzi era un dolce ora scomparso, è attestato anche in veneziano.

Anche *presniz* o *presnitz* è parola di origine slava, collegata con il *presenec* “focaccia pasquale”, che è una contrazione di *presen kruh*, cioè “pane non lievitato, pane azzimo”. *Opresnik* è il *matzah* ebraico, il pane azzimo consumato nel rituale del *Pesach*, la Pasqua ebraica: è ipotizzabile pertanto un collegamento anche con la tradizione ebraica, dal momento che *presniz*, *gubana* e *putizza* sono presenti nei ricettari ebraici mitteleuropei. Quindi questi dolci sono presenti in tutta la Mitteleuropa e secondo documenti storici dovrebbero essere partiti dalle nostre zone.

Anche *putizza* deriva dallo Sloveno *potica*, contrazione di *potivica*, “rollata”, che è un derivato dal verbo che significa “arrotolare, avvolgere, avvolgere” stando ai dati ricavati dal Doria.

Nella Stiria o in Carniòla o perfino in Polonia è noto anche come *požitica* mentre nella zona orientale della Slovenia è chiamato *Pogača*.

I riti del periodo sono anche legati al fuoco, come il *zoc nadalin*, il grosso ceppo d’albero stagionato che i contadini accendevano nel *fogolar* a Natale e che doveva rimanere acceso fino a Capodanno, e se riusciva a mantenersi ardente fino all’Epifania avrebbe portato gran fortuna. Il rito risale forse al Concilio di Tours del 567 d.C. che proclamò come festività l’intero periodo di 12 giorni tra Natale e l’Epifania. Il 5 gennaio poi è la dodicesima notte - resa anche celebre da Shakespeare.

E per combattere il freddo si beve il *vin brulé*, la cui ricetta risale ai Romani con il *Conditum paradoxum* di Apicio, un vino caldo con miele, foglie di nardo, zafferano, datteri e pepe. Oggi il pepe è sostituito dalla cannella, ricca di antiossidanti e uno degli antichi rimedi per combattere raffreddore e influenza. ‘*Vin brulé*’ in francese significa ‘vino bruciato’, ma in Francia la bevanda si chiama invece ‘*vin chaud*’, ossia vino caldo, mentre in Inghilterra è *mulled wine*, in Germania *Gluhwein* e nei Paesi Scandinavi *Glogg*. Un suo antenato medievale è anche l’*ipocras*, il vino panacea arricchito con erbe officinali, che la leggenda fa risalire al medico greco Ippocrate.

⁹ Si veda anche il GRADIT che riporta voce “gastr.” dallo sloveno gubar “arrotolare” tradizionale dolce friulano simile al *presniz* datato al 1931 (qui la datazione ma noi la abbiamo anticipata).



In conclusione probabilmente vi sarete chiesti perché non ~~ne~~ ho ancora parlato di panettoni. Semplicemente perché è un dolce modernissimo, nato da una felice intuizione di Angelo Motta che nel 1919 apre a Milano una pasticceria ed il suo prodotto di punta è infatti il panettone.

Partendo da dolci tradizionali come ad esempio il *pandolce genovese* o il *nadalin veronese*, dolci lievitati ma molto bassi, Motta, esperto di lievitazioni, riesce a far crescere verticalmente la lievitazione racchiudendo l'impasto in un cilindro di carta. Per il panettone non si usa lievito di birra, ma bisogna usare lievito madre che non è facile da gestire per i non esperti. Deve essere rinfrescato più volte, cioè i lieviti devono essere nutriti con farina ed acqua per fortificarsi. L'impasto ricco di uova e burro per poter crescere ha bisogno di almeno 3 lievitazioni e dopo ogni lievitazione si aggiungono uova, burro e farina. Il processo di produzione quindi dura 3 giorni. Negli ultimi anni c'è stato un grande affinamento della tecnica di produzione, dove l'uso di camere di lievitazione a temperatura e umidità costanti, forni speciali con giusta umidità hanno permesso di ottenere prodotti di grandissima sofficità e gran qualità. E' tanto soffice che appena uscito dal forno deve essere fatto raffreddare, per perdere l'umidità, capovolto! Andando in un supermercato in questi giorni troviamo panettoni di tutti i prezzi, perfino dolci che per 1 kg costano meno del pane, che per essere prodotto ha bisogno di solo acqua e farina. Troviamo prezzi da 3 a 50-60 euro al kilo apparentemente per lo stesso prodotto. Vorrei chiudere il mio intervento lasciandovi un trucco per scegliere un panettone adesso, e a Pasqua una colomba di qualità. Vi suggerisco di leggere sempre la lista degli ingredienti e di acquistare solo quelli che al secondo posto, dopo la farina, hanno burro o tuorli, ma vedrete che la ricerca non sarà facile!

Il mio breve viaggio volto, almeno spero, a darvi un 'gustoso' contributo è giunto al termine. A ben guardare anche la cucina può raccontarci la storia di luoghi e di valori e i sapori, i saperi delle persone e i dolci in particolare rappresentano qui un punto di incontro di civiltà. L'analisi di alcuni dolci si è prestata quindi ad essere un banco di prova dei contatti culturali, storici e degli influssi interlinguistici, di fatti di moda e di valori identitari di una comunità. Insomma un grande e forse non ancora sufficientemente esplorato ombrello della cultura dell'alimentazione di cui spero di avervi dato un "DOLCE ASSAGGIO".

Tradizione

Tradizione: il tramandare notizie, memorie, consuetudini da una generazione all'altra attraverso l'esempio o testimonianze e ammaestramenti orali o scritti

Tradizione da *tradĕre* «consegnare, trasmettere, tramandare»

Tradizionale "ossequio verso le consuetudini del passato"

Tradizione e **innovazione**, non due realtà in lotta tra loro, ma due aspetti di una dinamica vitale

Senza una vera tradizione non vi può essere alcuna innovazione

La tradizione è una innovazione riuscita









Zwetschenkrampus - Krampus di prugne secche



Zwetschenkrampus - Krampus di prugne secche



Kletzenkrampus

Krampus di pane di pere secche







... un arcobaleno di sapori e di varianti

 <p>Gubana delle Valli del Natisone, <i>gubanca</i></p>	 <p>Putizza Goriziana</p>
 <p>Presnitz triestino</p>	 <p>Gubana Goriziana, <i>Presnitz</i>, Gubana di Cividale</p>

