



La Carnia e il Tarvisiano

un intrico di valli che vigilano sul segreto dell'integrazione del gusto tra le culture latina, slava e germanica e le Alpi Giulia, una cornice di montagne che custodisce la tradizione del formaggio Montasio

In tutta l'area montana più settentrionale del Friuli Venezia Giulia, le culture latina, slava e germanica si fondono in un'affascinante mescolanza di gusti, saperi e tradizioni.

In questo territorio le erbe spontanee vengono raccolte per arricchire frittate e costruire primi piatti unici come i *cjalsons*, ravioli semidolci ripieni di un impasto fatto di erbe varie, patate, uvetta, a volte anche con l'aggiunta di cioccolato e infine conditi, dopo la cottura, con burro fuso e cannella. Tra gli ortaggi ci sono il radicchio di monte e le rape bianche a colletto viola, consumate tal quali o dopo essere state macerate sulle vinacce e così trasformate nella ben nota brovada. Ma anche i fagioli borlotti, il mais da polenta e i *savôrs*, un trito di verdure molto saporite, conservate in vasetti di vetro e impiegate come condimento.

Un lago dall'acqua color dello smeraldo introduce nella vallata dove si parla una lingua di matrice tedesca e dove nasce il prosciutto di Sauris, prodotto contrassegnato dall'Indicazione Geografica Protetta (IGP). Commercializzato dolce o più di frequente dopo una lieve affumicatura che impiega solo legno di faggio, il prosciutto di Sauris, che si caratterizza per l'assenza dello zampino, viene stagionato sfruttando il particolare microclima della valle. Tradizionale è, sempre a Sauris, anche la produzione di speck, culatello e ossocollo affumicati. Uscendo dalla Valle, a Raveo, si scoprono i tipici e croccanti biscotti Esse, chiamati così per la loro forma.

L'area delle Alpi Giulie è rinomata per aver dato origine anche al formaggio Montasio, considerato uno dei più prestigiosi formaggi alpini. Pare infatti che proprio nell'Abbazia benedettina di Moggio Udinese, intorno al XIII secolo, si produssero le prime forme di quel formaggio che avrebbe poi preso il nome dall'altopiano su cui sorgeva il convento, il Montasio, anche se è necessario attendere il Settecento per trovare il primo documento che parla del formaggio Montasio citato come tale.

Grasso, a pasta dura e cotta, è ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino fresco fatto coagulare con l'aggiunta di caglio di vitello. La cagliata è poi cotta, pressata, salata e stagionata. In base al grado di maturazione si producono tre qualità: fresco, semistagionato e stravecchio. Il sapore, delicato e morbido quando il formaggio è fresco, diventa deciso e aromatico, e infine si fa leggermente piccante. La crosta, dapprima liscia ed elastica, diviene spessa, come anche la pasta da bianca vira al giallo e la consistenza passa da compatta a friabile e granulosa. Il Montasio DOP è tutelato dal Consorzio Tutela del Formaggio Montasio (www.formaggiomontasio.net).

Nel cuore della Carnia si trova il piccolo centro di Cabilia, da sempre ritenuta la capitale della distillazione del Friuli Venezia Giulia. Dislocata nel comune di Arta Terme, è sede di elezione dello Sliwovitz, un distillato ottenuto da una varietà di prugne documentata nella zona sin dagli inizi dell'Ottocento. Le prugne, raccolte sopra mature a ottobre inoltrato, venivano tritate e lasciate fermentare prima di essere distillate. Oggi, oltre tre quarti dei noccioli non vengono più avviati alla macinatura, per ottenere un distillato meno aggressivo e più armonico. Il prodotto che si ottiene si differenzia da quello ricavato dalle vinacce per la nota precisa di mandorla amara che rimanda sia al naso che al palato.

La zona di Cabilia è rinomata anche per il distillato di pere Pêr Martin, agli inizi del secolo scorso ottenuto per distillazione di ciò che restava della torchiatura dei frutti, effettuata allo scopo di ottenere il sidro e oggi applicata invece a tutta la massa di frutta fermentata.