

/ GRAMPERESA E MOČNIK

ABSTRACT

Varianti da scoprire della classica polenta friulana: la gramperesa dell'Alta Valle del Torre, cotta nel paiolo, e il močnik di derivazione slovena.

DESCRIZIONE

Nelle tipiche case di montagna in Friuli Venezia Giulia, nelle Valli del Torre e del Natisone, il riscaldamento per l'inverno è garantito dalla legna che arde nello spolert, la moderna termocucina. Non solo stufa, ma anche fornello e forno in un unico ambiente.

Nella parte alta dello spolert, c'è uno spazio apposito per inserire il paiolo in cui verrà cotta la polenta e la prima accensione dell'anno del fuoco è sempre un grande evento.

La gramperesa è una variante della classica polenta friulana: alla farina gialla di mais vengono unite le patate, così da renderlo un piatto ricco e sostanzioso, che può anche accompagnare sughi ed intingoli. Si ritrova soprattutto nella cucina familiare e in alcuni locali dell'Alta Valle del Torre. La gramperesa, in alcune frazioni di Lusevera, è anche l'ingrediente di base dell'ocikana, a cui si aggiungono latte e burro.

Nella zona di confine, ritroviamo anche il močnik: polenta di mais bianca o gialla in consistenza più liquida a cui si accompagnano, di volta in volta, i fagioli, la batuda, il salame o lo speck e castagne. Il močnik, nella sua versione dolce, è anche la polentina morbida con il latte per la merenda oppure la polenta a cui si aggiungono lo zucchero, il miele e le castagne secche.



BIBLIOGRAFIA

Ricette delle Krivapete

Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none =

Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana / Vesna Leskovic, Dino Del Medico

Due mondi = Dva sveta di Fabio Bonini.

Alimentazione e cucina lungo le valli del Torre : una storia alimentare di Paolo Pellarini. Associazione Pro Tarcento,

"Jesti po našin – Antiche ricette dell'Alta Val Torre"

/ GRAMPERESA E MOČNIK

ABSTRACT

Variants to discover of the classic Friulian polenta: the gramperesa of the Alta Valle del Torre, cooked in a cauldron, and the močnik of Slovenian origin.

DESCRIPTION

In the typical mountain houses in Friuli Venezia Giulia, in the Torre and Natisone Valleys, heating for the winter is guaranteed by the wood that burns in the spolert, the modern thermo-cooker. Not only stove, but also cooker and oven in one room.

In the upper part of the spolert, there is a special space to insert the cauldron in which the polenta will be cooked, and the first lighting of the fire is always a great event of the year.

The gramperesa is a variant of the classic Friulian polenta: yellow corn flour is combined with potatoes, making it a rich and hearty dish that can accompany gravies and sauces. It is found above all in the family kitchen and some Upper Torre Valley restaurants. Gramperesa, in some hamlets of Lusevera, is also the basic ingredient of ocikana, to which milk and butter are added.

In the border area, we also find močnik: white or yellow corn polenta of a more liquid consistency which is accompanied, from time to time, by beans, batuda, salami or speck and chestnuts. Močnik, in its sweet version, is also soft polenta with milk for a snack or polenta to which sugar, honey and dried chestnuts are added.



BIBLIOGRAPHY

Ricette delle Krivapete

Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none =

Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana / Vesna Leskovic, Dino Del Medico

Due mondi = Dva sveta di Fabio Bonini.

Alimentazione e cucina lungo le valli del Torre : una storia alimentare di Paolo Pellarini. Associazione Pro Tarcento,

“Jesti po našin – Antiche ricette dell’Alta Val Torre”

/ GRAMPERESA UND MOČNIK

ABSTRACT

Unverhoffte Varianten der klassischen friaulischen Polenta: Die im Kessel gekochte Gramperesa des Oberen Torre Tales und die Močnik slowenischer Abstammung.

BESCHREIBUNG

In den typischen Häusern in den Bergen des Friaul Julisch Venetien, in den Tälern des Natisone und des Torre wird im Winter mit Brennholz geheizt, das im Holzherd (spolert) brennt, einem modernen Thermoherd. Dieser dient nicht nur als Ofen, sondern auch als Herd und Backrohr auf einem einzigen Raum. Im oberen Teil des Holzherdes befindet sich eine Stelle, wo der Kessel eingesetzt wird, in dem man dann die Polenta kocht und das erste Anzünden des Feuers im Jahr ist immer ein großes Ereignis.

Die Gramperesa ist eine Variante der klassischen friulanischen Polenta. Dem gelben Maismehl werden Kartoffeln hinzugegeben, wodurch dieses Gericht, das man mit Soßen und Tunken begleitet umso reichhaltiger und kräftiger wird. Zu finden ist es hauptsächlich in den Küchen der Familien und in einigen Gaststätten des Oberen Torre Tales. Die Gramperesa ist in einigen Fraktionen von Lusevera auch die wichtigste Zutat der Ocikana, der auch Milch und Butter zugefügt wird. Im Grenzgebiet finden wir auch die Močnik. Eine Polenta aus weißem oder gelbem Maismehl mit einem etwas flüssigeren Brei, zu dem man oft auch Bohnen, Batuda, Salami oder Speck und Kastanien isst. Die Močnik, in ihrer etwas süßeren Art, ist eine weiche Polenta mit Milch und eignet sich als Jause. Sie wird mit Zucker, Honig oder gedörrten Kastanien angereichert.



BIBLIOGRAPHIE

Ricette delle Krivapete

Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none =
Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della
slavia friulana / Vesna Leskovic, Dino Del Medico

Due mondi = Dva sveta di Fabio Bonini.

Alimentazione e cucina lungo le valli del Torre : una storia
alimentare di Paolo Pellarini. Associazione Pro Tarcento,

“Jesti po našin – Antiche ricette dell’Alta Val Torre”