

/ MINESTRA BROVADA E FAGIOLI

ABSTRACT

La minestra di fagioli e brovada è una ricetta dei periodi autunnale ed invernale, frutto di una preparazione lenta ed accurata.

DESCRIZIONE

Fagioli e rape, due ingredienti a cui il Friuli Venezia Giulia rurale è estremamente legato. Valentino Ostermann, definito il primo studioso friulano di folclore, già nell'800 scriveva "il fagiuolo entra in quasi tutte le minestre del nostro contadino; si mangia con l'orzo, con le patate, con la brovada, con le verze, con la pasta, con le zucche, con il riso".

La minestra di fagioli e brovada è una ricetta antica e molto diffusa: cucinata durante i periodi autunnale ed invernale, è frutto di una preparazione lenta ed accurata.

La brovada è un prodotto DOP (Denominazione di Origine protetta) del Friuli Venezia Giulia e consiste nelle rape bianche dal colletto viola inacetite e conservate in un tino con vinacce acide e acqua, quindi ridotte in filamenti mediante il grati.

La fermentazione delle rape nei tini a contatto con le vinacce dura circa due mesi e viene avviata quando, dopo la vendemmia, sono disponibili vinacce fresche. La brovada sarà poi pronta per l'autunno e potrà essere consumata sia cruda che cotta.

La ricetta della minestra di fagioli e brovada nelle Valli del Torre prevede l'utilizzo dei fagioli di Platischis, nelle Valli del Natisone prende il nome di "bizna". Non va confusa con la jota triestina, che al posto della brovada prevede i crauti.



BIBLIOGRAFIA

Sot la nape. Note sulla cucina nelle valli del Torre. DI Paolo Pellarini. -

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

Jesti po našin – Antiche ricette dell'Alta Val Torre. DI Vesna Leskovic – Dino Del Medico

/ BROVADA AND BEANS SOUP

ABSTRACT

Beans and brovada soup is an autumn and winter recipe, the result of a slow and careful preparation.

DESCRIPTION

Beans and turnips are two ingredients to which rural Friuli Venezia Giulia is extremely attached. Valentino Ostermann, defined as Friuli's first scholar of folklore, wrote as early as the 19th century: "The bean enters into almost all our peasant soups; it is eaten with barley, with potatoes, with brovada, with cabbage, with pasta, with pumpkins, with rice."

The beans and brovada soup is an ancient and widespread recipe: cooked during the autumn and winter, it is the result of a slow and accurate preparation. Brovada is a PDO (Protected Designation of Origin) product of Friuli Venezia Giulia and consists of purple-collared white turnips preserved in a vat with sour grape marc and water, then reduced to strands by grating. The fermentation of turnips in vats in contact with the marc lasts about two months and is started when, after the harvest, fresh pomace is available. The brovada will be ready in autumn and can be eaten both raw and cooked.

The recipe for beans and brovada soup in the Torre Valleys involves the use of Platischis beans, and in the Natisone Valleys it takes the name of "bizna". It should not be confused with the jota triestina, which uses sauerkraut instead of brovada.



BIBLIOGRAPHY

Sot la nape. Note sulla cucina nelle valli del Torre. DI Paolo Pellarini. -

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

Jesti po našin – Antiche ricette dell'Alta Val Torre. DI Vesna Leskovic – Dino Del Medico

/ SUPPE MIT BROVADA UND BOHNEN

ABSTRACT

Die Suppe mit Bohnen und Brovada (Sauerrüben) ist ein Rezept der herbstlichen und winterlichen Jahreszeit und das Ergebnis einer zeitaufwendigen und sorgfältigen Zubereitung.

BESCHREIBUNG

Bohnen und Rüben sind die zwei Zutaten, an die das ländliche Friaul ganz besonders gebunden ist. Valentino Ostermann, einer der ersten friaulischen Folkloreforscher schrieb schon im 19. Jh.: " die Bohne gehört in fast jede Suppe unserer Bauern: man isst sie mit Gerste, Kartoffeln, mit Brovada, Wirsing, Nudeln, Kürbis, Reis".

Die Suppe mit Bohnen und Brovada ist ein uraltes Rezept und weithin verbreitet. Sie wird, während der herbstlichen und winterlichen Jahreszeit zubereitet und ist das Ergebnis einer zeitaufwendigen und sorgfältigen Zubereitung.

Brovada ist ein g.U -Produkt (Geschützte Ursprungsbezeichnung) der Region Friaul Julisch Venetien und zwar handelt es sich dabei um weiße Rüben, die gesäuert, in einem Fass mit saurem Trester und Wasser eingelegt und dann mit einer Reibe in dicke Fasern aufgerieben werden.

Die Gärung der Rüben in den Fässern mit dem Trester dauert zirka zwei Monate und beginnt nach Ende der Traubenlese, wenn es frischen Trester gibt. Brovada ist dann im Herbst bereit und kann sowohl roh als auch gekocht gegessen werden.

Beim Rezept der Suppe mit Bohnen und Brovada werden Bohnen von Platischis verwendet, einem Ort in den Tälern des Natisone, wo sie "Bizna"



genannt werden. Sie darf nicht mit der Triestiner Jota verwechselt werden, bei der man, anstatt der Brovada, Sauerkraut verwendet

BIBLIOGRAPHIE

Sot la nape. Note sulla cucina nelle valli del Torre. DI Paolo Pellarini.

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

Jesti po našin – Antiche ricette dell'Alta Val Torre. DI Vesna Leskovic – Dino Del Medico