



ISTITUTO COMPRENSIVO "G. PASCOLI" - CORMONS

*Sede legale: Viale Roma 21 – 34071 Cormons (GO)
Tel. 0481/60205 – Fax 0481/61060 - C.F. 91021300313 -
e-mail : goic800006@istruzione.it - pec: goic800006@pec.istruzione.it*

Anno Scolastico 2015/2016

Dirigente Scolastico dott.ssa Flavia Zanolla

Scuola Primaria « Vittorino da Feltre »

Ciliegie del Collio Cjariesis dal Cvei Češnje Brda



Alunni della classe seconda

Insegnante Monica Medeot

PREAMBOLO

Diario italiano-friulano OLMIS

Il presente lavoro è nato da una collaborazione con la Società Filologica Friulana per la redazione del Diario Olmis per l'anno scolastico 2016/2017.

Il Diario verrà presentato il 12 maggio 2016 presso la Sala Civica del Comune di Cormons.

La realizzazione

Il lavoro è stato in seguito maggiormente sviluppato in alcune sue parti e gli elaborati hanno permesso la realizzazione di SETTE CARTELLONI esplicativi di tutto il percorso.



Vila Vipolže CULTURA SENZA CONFINI

A seguito dell'invito a collaborare all'evento "Cultura senza confini – Kultura brez meja 2016", il lavoro è stato integrato con degli approfondimenti sul Collio sloveno - Brda e con delle poesie in **lingua slovena**.

I cartelloni sono stati esposti nella mostra della manifestazione "Cultura senza confini – Kultura brez meja 2016".

L'inaugurazione ha avuto luogo sabato 27 febbraio 2016 presso la Villa rinascimentale VILA VIPOLŽE nel comune di Brda (Slovenia): una festa dell'amicizia con rappresentazione teatrale e musicale; la mostra è perdurata un mese.

L'evento ha permesso di valorizzare la tesi dell'unicità dell'intero territorio **Collio/Brda**; un messaggio di amicizia e collaborazione transfrontaliera, in un'atmosfera multiculturale.

La manifestazione quest'anno voleva sostenere il progetto di candidatura per l'inserimento nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO del territorio del Collio goriziano italiano/sloveno, comprensivo di tutti i comuni italiani e sloveni dell'area Collio/Brda.

Un Progetto transfrontaliero, per rafforzare l'identità culturale delle popolazioni della Comunità Europea, per approfondire i vecchi legami e stringerne nuovi.

Soltanto così il gioiello del Collio diventerà ancora più splendente e visibile, avvolto nel calore e nell'apertura delle persone che lo circondano e gli danno vita, aprendo nuove possibilità per creare insieme un futuro migliore.



CULTURA SENZA CONFINI/ KULTURA BREZ MEJA

Terra magica! Čudežna dežela!



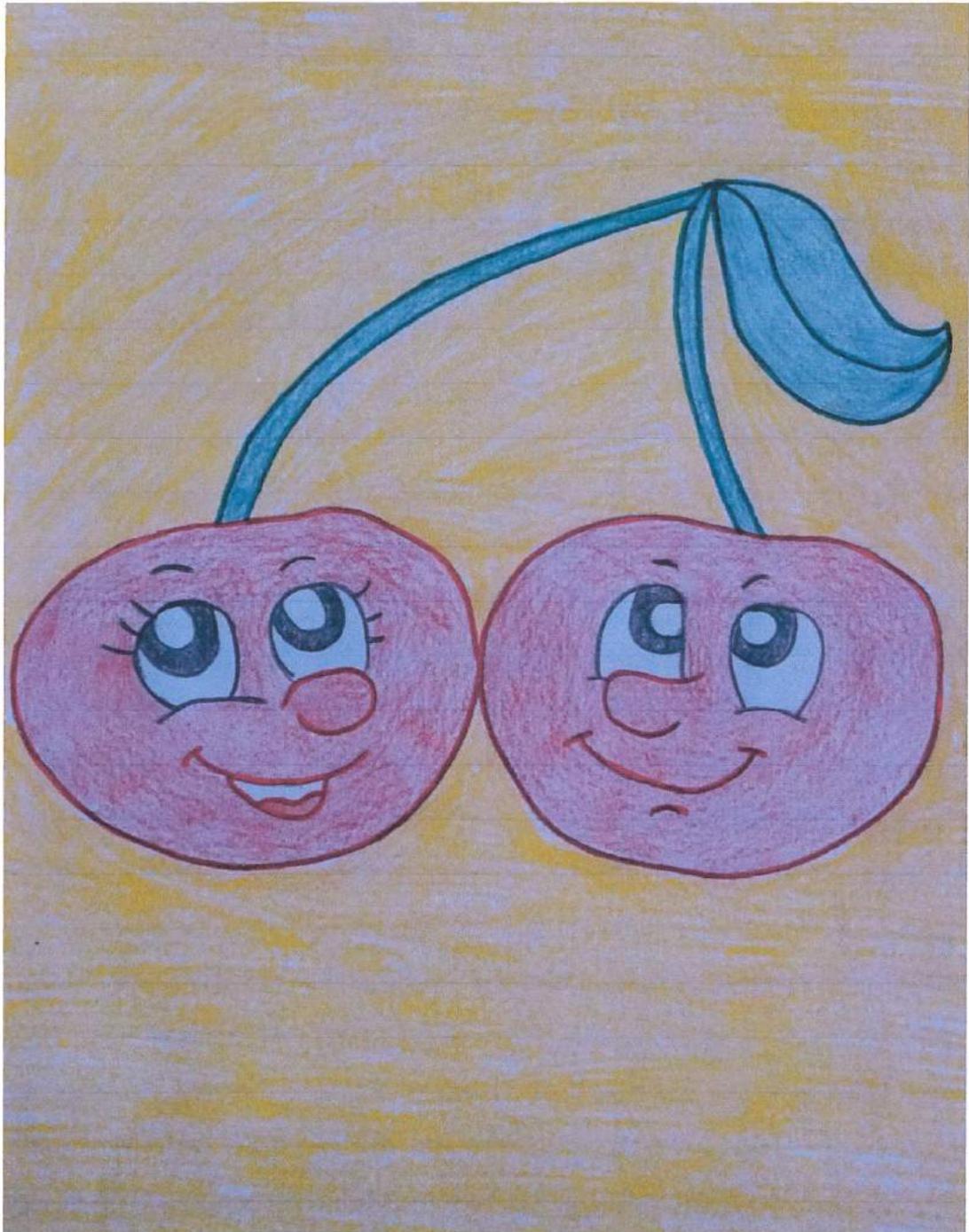
Vila Vipolže - Dobrovo v Brdih

Un tempo residenza di caccia dei conti di Gorizia, nel XVI-XVII secolo occupata e restaurata dai Veneziani, divenne residenza estiva.

Villa del Cinquecento, che offre direttamente dai suoi saloni veneziani viste mozzafiato sulle verdi colline della Regione di Brda, che si estendono fra l'Isonzo che si trova nella sua parte orientale e la Bassa Friulana nella parte occidentale, e che in primavera si vestono con i fiori di ciliegi e peschi, e con il verde dei vigneti, degli uliveti e dei frutteti sparsi fra i vari villaggi.

Proseguiment

Il lavôr al è cuasi finît, l'intenzion al è di **traduzilu in lenghe furlane** e meti dongje poesiis furlanis sul argoment. Si vûl creà un librut in tas trê lenghis parcé doprà cun serietât e dignitât la marilenghe al è il miôr mût par palesâ di vurê ben a la proprie int e di crodi tai valôrs plui gjenuins de culture. Un popul che no cognos lis lidris culturai da la so tiàra, che rinea la lenga, lis usanzis, i customs dai soi antenâz, al è un popul destinât a sparì tal nuja da la storia.



Parlare del volto della propria terra è come parlare del volto della propria madre e della bellezza della propria amata.

Ogni terra ha una sua anima, ed è questa che illumina e modula gli aspetti vari eppur contenuti tutti nell'unità di una sola musica.

Biagio Marin

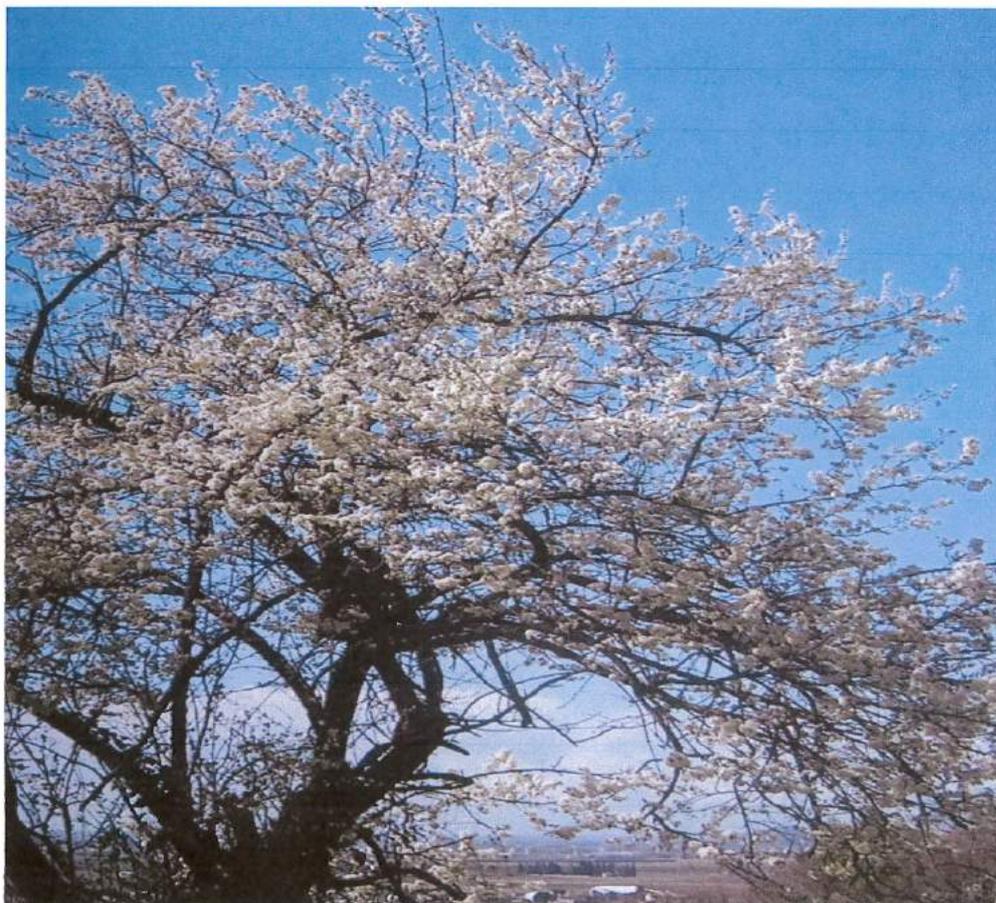
Giada



IL CILIEGIO

Sono un albero di ciliegio
e a maggio son fiorito,
sembro una nuvola di fiori bianchi
come batuffoli di cotone
o rosa come il velo di una sposa,
con i petali che al vento volano
come una leggera nevicata.
Tra i miei rami son felici gli uccellini
e dal mio dolce polline
le api sono attratte
e me ne son grate,
sembrano una nuvola gialla
trasportata da un elicottero ronzante;
e se un poco aspettate
dai miei fiori avrete i frutti
tondi rossi e buoni tutti.

Classe seconda



IL COLLIO

La provincia di Gorizia si può dividere in tre Zone: la zona di pianura (coltivazione di cereali), la zona carsica (arida e povera) e la zona collinare.

Quest'ultima comprende circa 6.000 ettari di terreno fertile: **il Collio**. Qui, accompagnata dalla vite, predomina la coltura del ciliegio, riconosciuta quasi come una tradizione della provincia.

Il Collio, crocevia di popoli e di culture, zona di confine, si trova all'estremo Nord Est.

Si chiama CUEI in friulano, BRDA in sloveno; è un'area geografica collinare che si estende tra il fiume Isonzo ed il suo affluente di destra, fiume Iudrio, delimitata a sud dalla pianura friulana e a nord dalle frazioni di Mernico (Dolegna del Collio), Cobaler e Lasizze (Canale d'Isonzo), è divisa tra Italia e Slovenia.

Il territorio è un susseguirsi di dolci colline scandite da piccoli borghi; una superficie ricca di vigneti che comprende otto dei venticinque comuni della provincia: Gorizia, Cormòns il "cuore pulsante", e poi San Floriano del Collio, Mossa, Capriva del Friuli, San Lorenzo Isontino, Dolegna del Collio e Farra d'Isonzo.

La popolazione del Collio nella parte italiana è quasi interamente friulana, tranne alcune eccezioni di lingua slovena (San Floriano del Collio, località di Plessiva in comune di Cormòns, località di Piuma, Oslavia e San Mauro in comune di Gorizia).

Il Collio è una gemma preziosa del mondo del vino, una delle aree più prestigiose d'Italia: vengono prodotti dei vini d'alta qualità, unici ed indimenticabili.

Inoltre, come da tradizione, vengono prodotte le ciliegie. Ultimamente si sta riscoprendo anche la coltura dell'olivo.



Veduta di Cormons dalla stazione ferroviaria.

COLLIO: I CILIEGI IN FIORE

Nella nostra regione, l'importanza del ciliegio è andata via via decrescendo con l'aumento dei costi della manodopera e soprattutto di raccolta, oggi astronomici al punto tale che la riconversione da ciliegieto in vigna è stata obbligatoria.

Ma un tempo le ciliegie del Collio sono state motore dell'economia locale, specie negli anni più difficili del dopoguerra; per secoli hanno sostenuto il reddito degli agricoltori e da esse dipendeva tutta la famiglia. Al tempo della monarchia austriaca erano inoltre molto apprezzate e rinomate anche nella capitale Vienna, dove le vendevano le diligenti donne del Collio, per essere poi rivendute anche nelle regioni della Carniola, Carinzia, Stiria, fino a Salisburgo.

Prima che cambiassero i confini, dopo la guerra, nel 1947, e quindi si persero gran parte di terre quali Collio, Vipacco e Carso, la provincia di Gorizia era area di punta a livello mitteleuropeo nella coltura del ciliegio, basti pensare all'eccezionale raccolto del 1932 (25.000 q.li) e del 1933(17.000).

Poco amante dei terreni umidi e freddi, il ciliegio da sempre ha trovato habitat felice nel Collio, vuoi per la felice esposizione ma anche per la leggera ventilazione (non bora violenta).

Il ciliegio era molto coltivato fra le due guerre anche nella valle del Vipacco, speculare alle dolci colline di Medana, Casteldobra (Dobrovo), Vipulzano e Plessiva.



Giada

SARIESIS DI UN TIMP

Dal Monte Quarin che domina Cormòns e tutta la sottostante pianura, l'occhio spazia fino all'orizzonte, sulla linea dell'Adriatico, oppure si posa sulle ondulate sequenze del Cuei, il Collio sloveno che aveva in Cormòns il suo centro commerciale.

Un tempo il Quarin era il centro più importante della produzione di ciliegie del Collio e Cormòns era il maggior centro di commercializzazione delle ciliegie.

La coltura delle ciliegie modificava anche il paesaggio, gli anziani cormonesi ricordano ancora il Monte Quarin imbiancato in primavera dai fiori di innumerevoli ciliegi.

Dai primi del 1900 la ciliegia è stato il primo frutto a fare la sua comparsa sui mercati, nelle annate buone, anche agli ultimi di aprile; si era affermata perciò con grande facilità sia sui mercati locali sia su quegli esteri.

Oltre ad essere una delle maggiori fonti di guadagno per tutta la provincia in genere, rivestiva una particolare importanza per la famiglia del piccolo agricoltore, in quanto questo primo guadagno si presentava in una epoca in cui le risorse erano particolarmente scarse. Non venivano però date lavorazioni accurate in quanto, per il contadino, il prodotto datogli dal ciliegio era un "di più", essendo la superficie già investita con una coltura principale.

Siccome la sua coltivazione non richiedeva spese particolari, egli si accontentava di un prodotto medio, senza cercare di spingere al massimo la produzione.

Il commercio di questi prodotti risaliva probabilmente già al sec XVIII. I versanti esposti al sole della fascia collinare si prestavano alla coltura delle ciliegie, nonché alle susine e all'olivo.



Cormòns è stato per lungo tempo un centro di concentrazione e successivo smistamento della produzione ortofrutticola del Collio quando questo non era ancora diviso dal confine. Ci fu un lungo periodo di pace, dopo l'armistizio di Cormòns del 12 agosto 1866 e la pace di Vienna, che aveva fissato il confine tra l'Italia e l'Austria.

Cormòns e il Collio si trovavano, allora, nella parte meridionale dell'impero austro-ungarico; per i Viennesi erano "il sud soleggiato", da cui attingere la frutta saporita, gli ortaggi precoci, i vini pregiati, di cui le altre parti dell'impero erano del tutto prive o solo scarsamente provviste. I prodotti di cui la zona era ricca, e lo è ancora, venivano particolarmente ricercati; si erano così create a Cormòns le condizioni per un proficuo interscambio culturale.

Con lo scoppio della seconda guerra mondiale gli eventi sono mutati: la precedente florida attività commerciale è decaduta, e ne hanno fatto le spese anche le ciliegie.





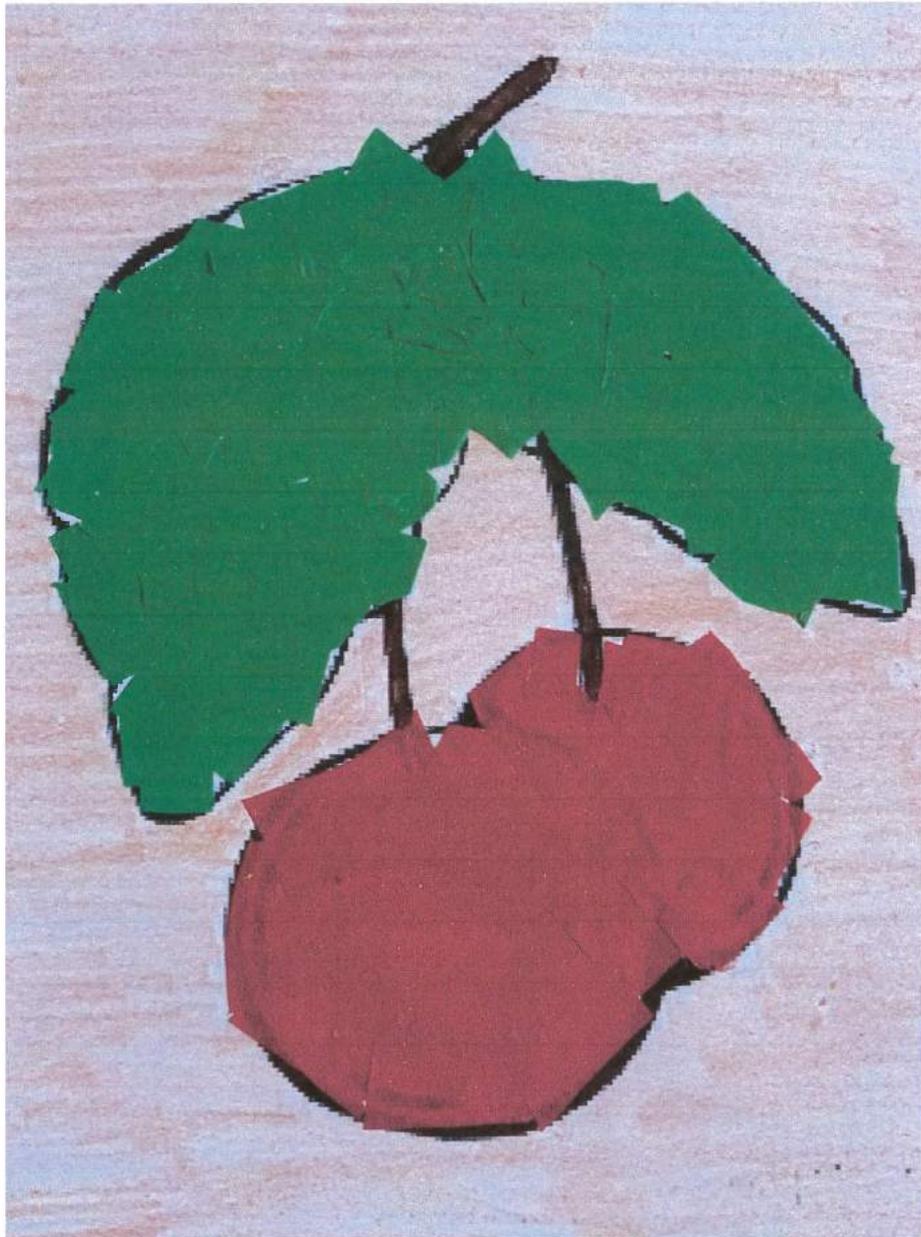
Filippo M.



Selezione e inscatolamento delle ciliege nel magazzino di Pietro Pizzul.

Cjariese rose e biele
dal zardin tu ses la plui biele,
taronde, lusinte e gustose
tu fas sinti le vite colôr di rose.
Tante ligrie tu das a cui che oplà
che cun te si fan ornà,
coronutis o ricins
tu fas content duç i frutins.

Classe seconda



Il mercato del venerdì

Ai primi del 1900 si teneva, in quella che oggi è Piazza 24 maggio, un importantissimo mercato che richiamava centinaia di produttori ed acquirenti di ciliegie, sia dal Regno d'Italia che dall'Impero Austro-Ungarico.

Il mercato si teneva di venerdì, ma nei periodi culminanti era giornaliero, per la merce deteriorabile.

Era uno spettacolo ricco di vitalità: già di buon mattino si vedevano per strada le donne dirigersi verso la piazza e affrettarsi per prendere il posto, portando le grandi ceste piene di frutta, con carrette recavano il "zagot di vencs" allegro di merce, col "buinz" carico, con l'arconcello sulle spalle, oppure sulla testa, in modo che la crocchia dei capelli facesse da cuscinetto.

E c'erano anche le contadine slovene, provenienti da tutto il Collio, che partivano a piedi da Dobrovo (Casteldobra), da Medana, Vipulzano, San Martino di Quisca e da altri paesetti di lassù per venire a vedere ogni venerdì il mercato di Cormòns.

I contadini sloveni scendevano dal valico della Subida con carri, biciclette e perfino portando le ceste sulla testa o con l'arconcello.

Quando la richiesta era al colmo, si andava a fare ammasso anche in altre zone, come a Tarcento. L'attuale piazza XXIV Maggio, un tempo chiamata "plaze de pomis", presentava un aspetto variopinto e pieno di animazione: nel mese di maggio si vedevano lunghe file di cesti pieni di ciliegie, e di cassette (gàbis).

La piazza era letteralmente coperta da una miriade di cesti di ciliegie, ma anche altri frutti, provenienti dai "roncs" del Quarin e di Pradis, ma soprattutto dai frutteti di quasi tutte le località del Collio.

La merce doveva essere esposta in modo ordinato e guai a chi con i propri cesti non rispettava le righe. I cesti devono essere allineati e coperti fino all'inizio delle contrattazioni, che viene dato alle cinque del mattino con un segnale della guardia comunale. In quei cesti erano esposte diverse qualità di ciliegie e non c'era che l'imbarazzo della scelta. Ciliegie dai bei nomi friulani: zipichis neris e rossis, tarzintis, ciarnizzis, promiedis, germanichis, marinei, duronis, picarossa, picanera.



Il mercato si teneva con procedure abbastanza particolari:

- i produttori portavano in piazza un campione del proprio raccolto alle prime luci dell'alba;
- gli acquirenti potevano osservare la merce ma non informarsi nè sulla quantità nè sul prezzo delle ciliegie;
- le contrattazioni si aprivano quando la campana del Duomo batteva le sette ed erano rapidissime. Nel giro di un paio d'ore gli affari erano chiusi.

Diversi commercianti, proprietari di trattorie o alberghi, le passavano in rassegna per l'acquisto all'ingrosso. Poco distante dalla piazza c'erano dei centri di raccolta in cui le ciliegie venivano selezionate, inscatolate e spedite, grazie alla ferrovia Meridionale, per varie destinazioni dell'Europa centrale e orientale: Vienna, Budapest, Varsavia, Mosca ma anche imbarcate sulle navi per il consumo in navigazione.

Venivano spedite in vagoni refrigerati con barre di ghiaccio.

Ai cormonesi restava solo lo scarto: il "tarezât".

Erano i tempi d'oro dell'esportazione, la quantità di prodotto scambiato era enorme e veniva distribuito in tutto il mondo germanico. Si sono trovate tracce di un grossista che acquistò in blocco i frutti di tre colline, e di una spedizione di un treno di ciliegie ad Amburgo.

Nel 1912 vengono venduti sulla piazza di Cormòns 10.418 quintali di ciliegie ad un prezzo oscillante fra le 26 e le 124 corone al quintale.

In quei tempi i mezzi di trasporto erano limitati e lenti, i contadini sloveni cercavano di vendere velocemente la frutta, perchè deperibile, in località vicine: Gorizia e Cormòns.

Cormòns offriva il vantaggio di essere più vicina e facilmente raggiungibile e di essere sufficientemente attrezzata per la raccolta e l'esportazione della frutta per ferrovia.

Alcuni commercianti lasciavano i familiari a provvedere alla raccolta e si trasferivano al Mercato centrale di Vienna per scavalcare gli intermediari e provvedere direttamente allo smercio.



Oltre alle ciliegie da maggio a settembre si contrattava sulla piazza di Cormòns gran parte della frutta prodotta sul Collio. Molto ricercate sono le susine che, fatte essicare senza buccia, vengono chiamate "doplons" in quanto confezionate a due a due.

Il mercato era un'occasione di incontro e di intesa.

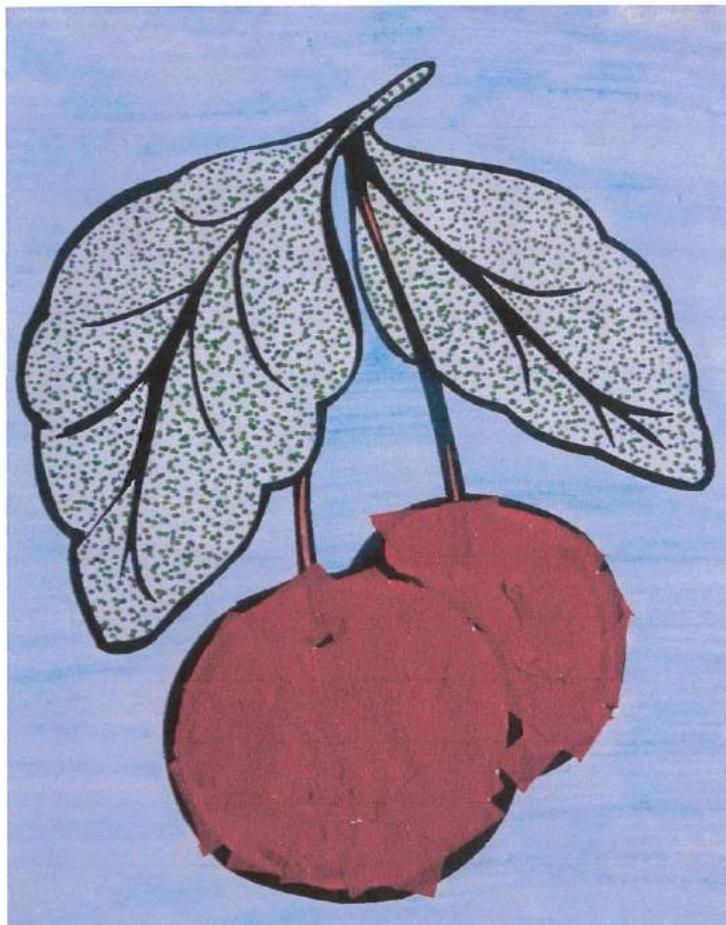
Ora sui colli cormonesi sul Monte Quarin, a Pradis, nei Novai, a Plessiva ci sono ancora alberi di ciliegi alti e frondosi, sparsi nei vigneti, e sono in piena produzione., ma spesso sono stretti d'assedio dal bosco e soppiantati dai vigneti. La loro produzione però non comporta più un guadagno, per mancanza di manodopera per la raccolta delle ciliegie, ma soprattutto per un altro motivo. Nel periodo della maturazione le ciliegie vengono aggredite da un parassita chiamato "mosca delle ciliegie" che ne danneggia la struttura in modo tale che nel momento della piena maturazione ognuna di esse si trova con il verme. Quindi le ciliegie, invece che essere vendute sui mercati, restano sugli alberi, maturano completamente e poi cadono.

Vi è ora però in progetto di dichiarare la Mont di Cormòns e i colli che ne fanno corona, zona di rispetto e Parco Regionale, e speriamo vada a buon fine.





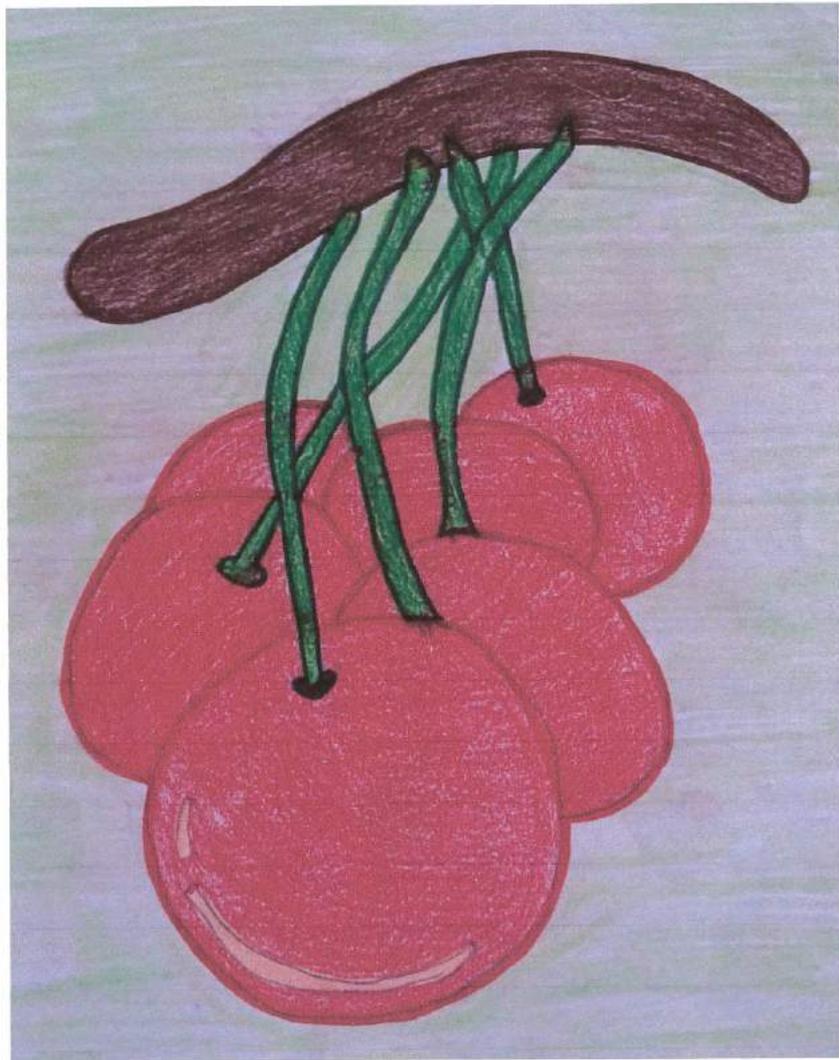
Il nonno di Iman negli anni Trenta



Iman e Marianna



Nei giorni di mercato



Alessandro

IL MARCJÂT DI VINARS

Une des tradiziôns plui vecjis di Cormòns e je simpri stade il marcjât di vinars.

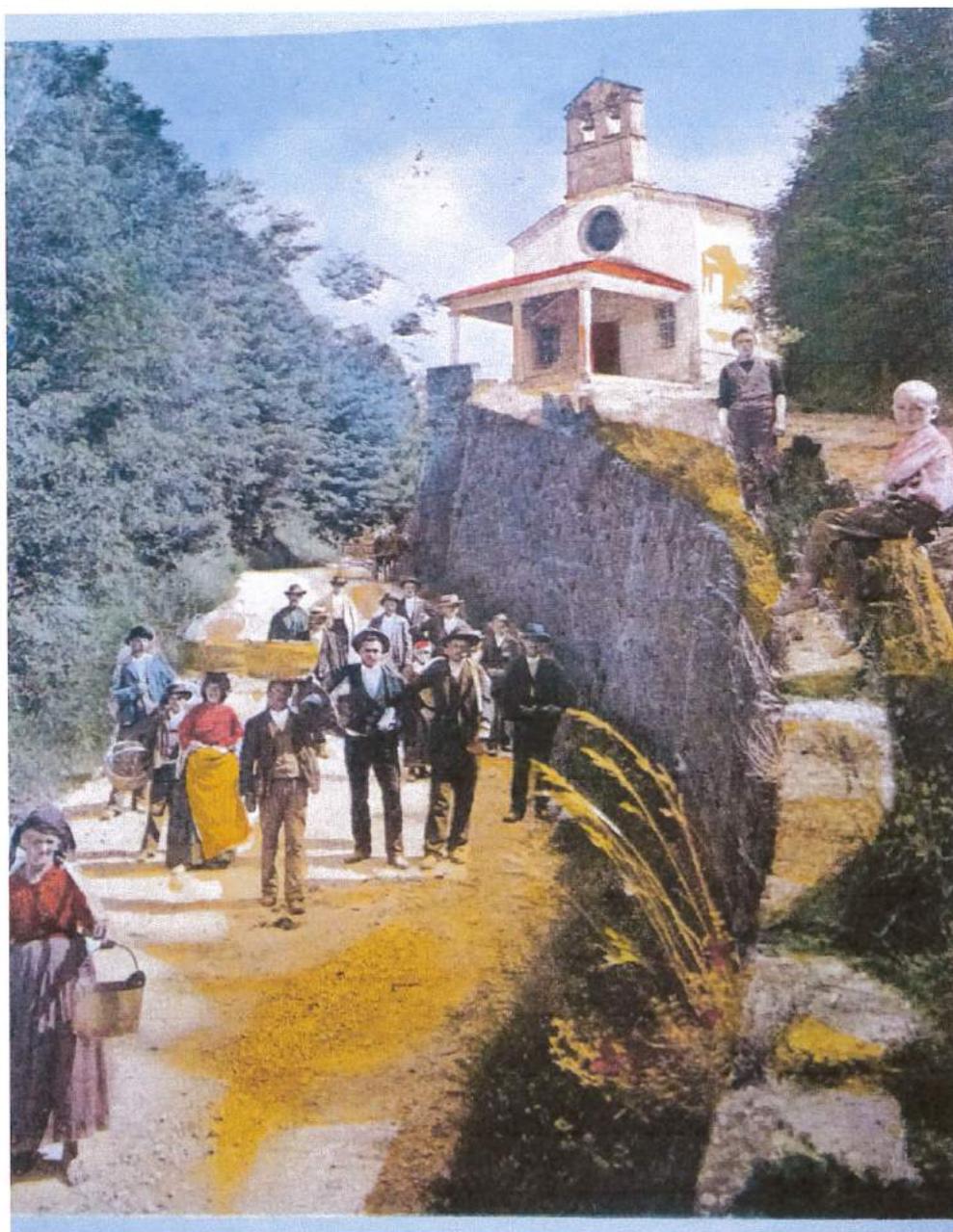
Une volte il marcjât lu fasevin in te plaze dal domo e al jere famôs in dute la region. Comòns jere nomenade pe produzion di ûe, sariêsis, sespis e piarsui. Specialmentri lis sariêsis, di buine cualitât, a vignivin esportadis in Austrie e Gjermanie.

Si viodevin za a buinore di matine lis feminis pe strade viars la plaze, pesseant par cjapâ puest, che a partavin lis zestis grandis plenis di pomis e cul buinz su lis spalîs; opur a pojavin la zeste sul cjâf, sot di un fazolet, in mût che il cocon dai cjavêi ur fasi si cussiniet.

E jerin ancje lis contadinis slovenis, che a pît partivin di Dobre, Medan e di altris paisuts di lassù, par vignî a vendi ogni vinars al marcjât di Cormòns.

Dute la robe di vendi intai zeis e vignive mitude par tiare e doveve jessi ben in file, parzè che jere il vuardian de Comun, Grassetti, une specje di vigil, che al zirave cu la bachete, al controlave e meteve ordin par dut, e disevin che al jere ancje tant trist.

Renzo Turus



Chiesa e passo della Subida



Chanel



ESPORTAZIONS

Si spedis la Cuchicagne
la Rabuele e i zespons
e la ue di Sant'Ane
e da Mont i zesarons.

Pero-figos rinomâz
li Zipichis, armelins
e piruz duc' indorâz
di chei pizui Formentins.

Quargnui, fics e marinei,
nolis, coculi, luvins,

chei pa Russie son i miei
e pa l'Austrie i soprafins.

Il plui bon ven esportât
e par nô 'l è 'l tarezât!

Tite Robul



Piazza del Duomo

La piazza cambia nome molte volte ne corso degli anni: piazza Locatelli, piazza del Mercato, piazza XXIV Maggio, dopo essere stata anche piazza Roosevelt durante l'occupazione alleata.

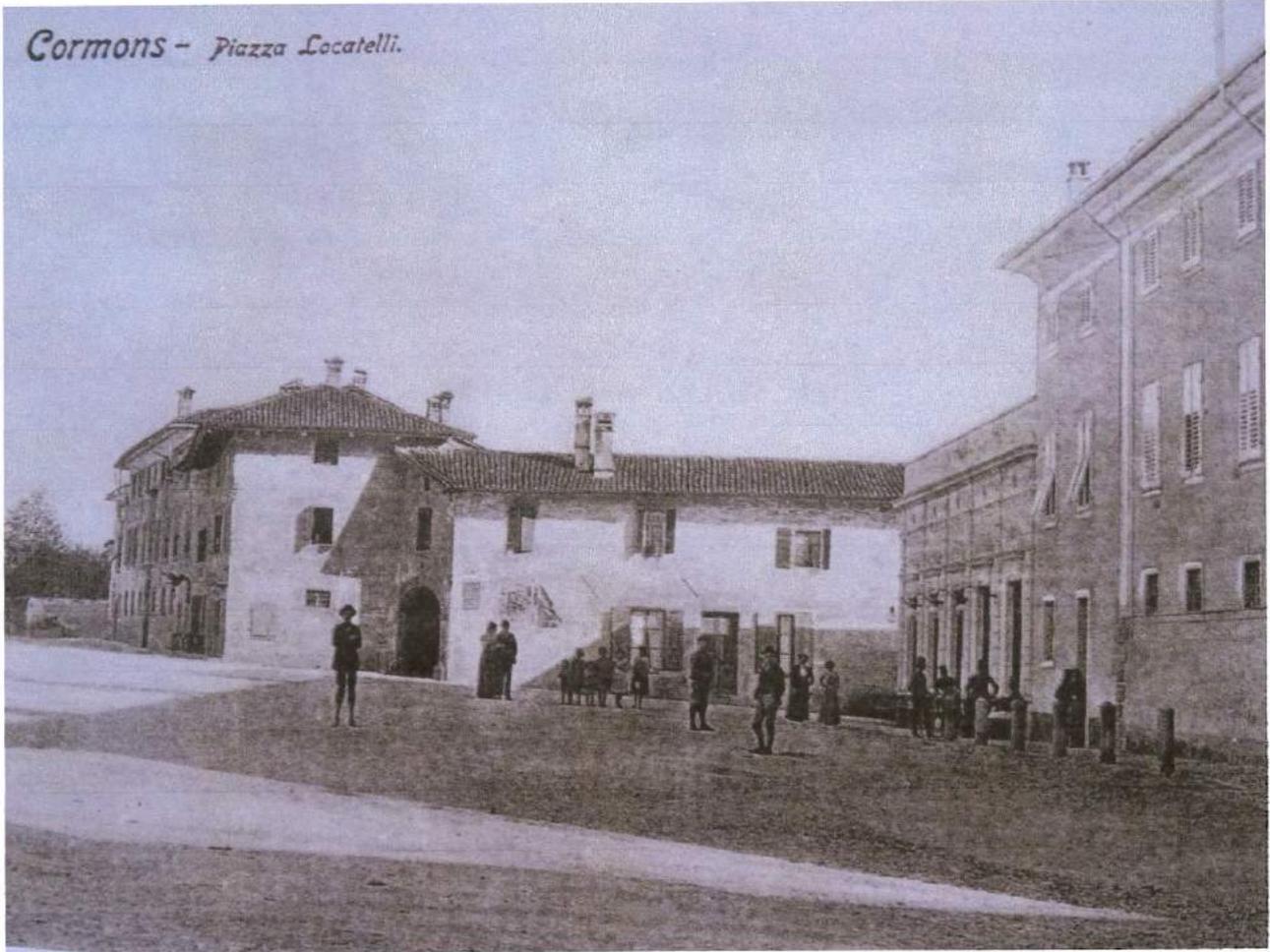
La piazza è dominata dall'imponenza del Duomo e dal suo campanile.

Veniva chiamata **PLAZE DE POMIS**.

La piazza è dominata dall'imponenza del Duomo e dal suo campanile.

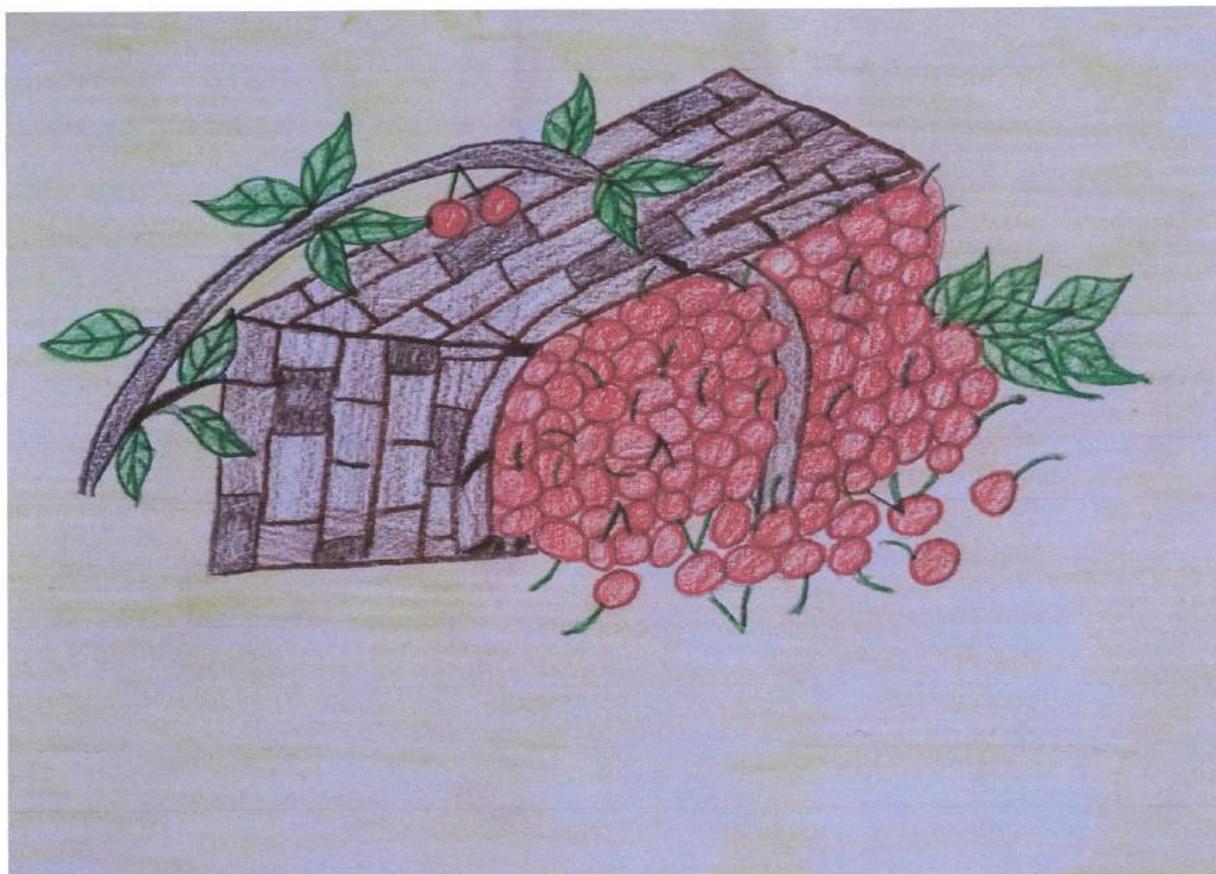


Piazza Locatelli



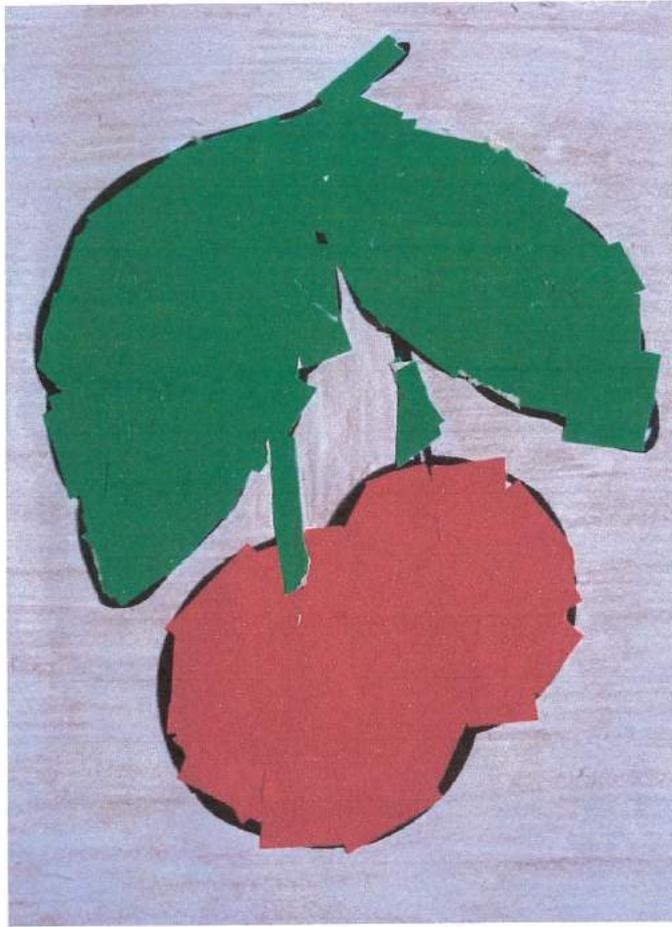
Piazza Locatelli





Francesco F.





Giada e Irene



Piazza del Duomo.

La stazione ferroviaria

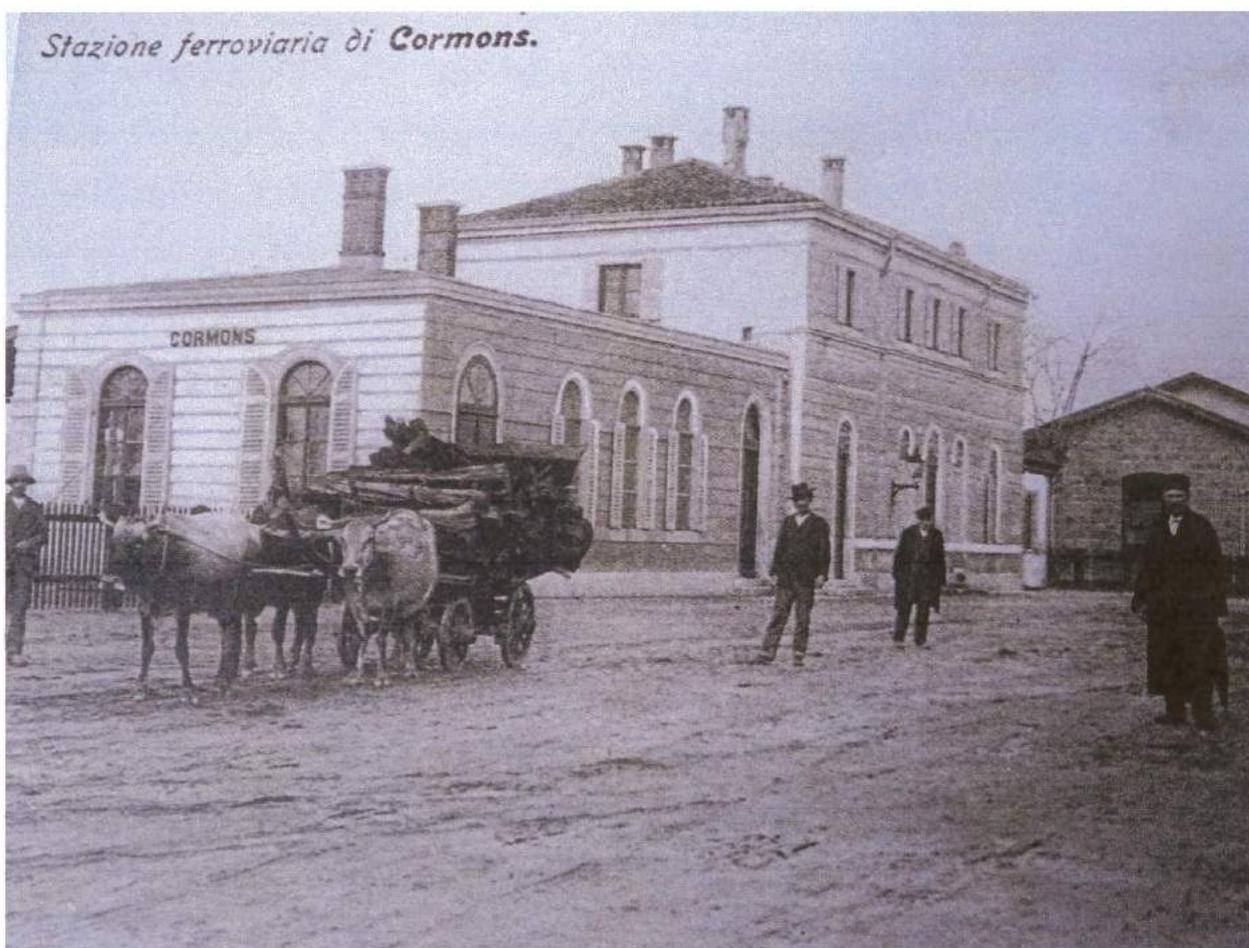
La stazione ferroviaria di Cormòns è stata inaugurata nel 1860, ed il collegamento con l'Italia e la Germania dava notevole impulso allo sviluppo commerciale ed industriale del paese.

Nel 1887 il servizio ferroviario prevedeva quattro corse giornaliere per Udine e quattro per Trieste.

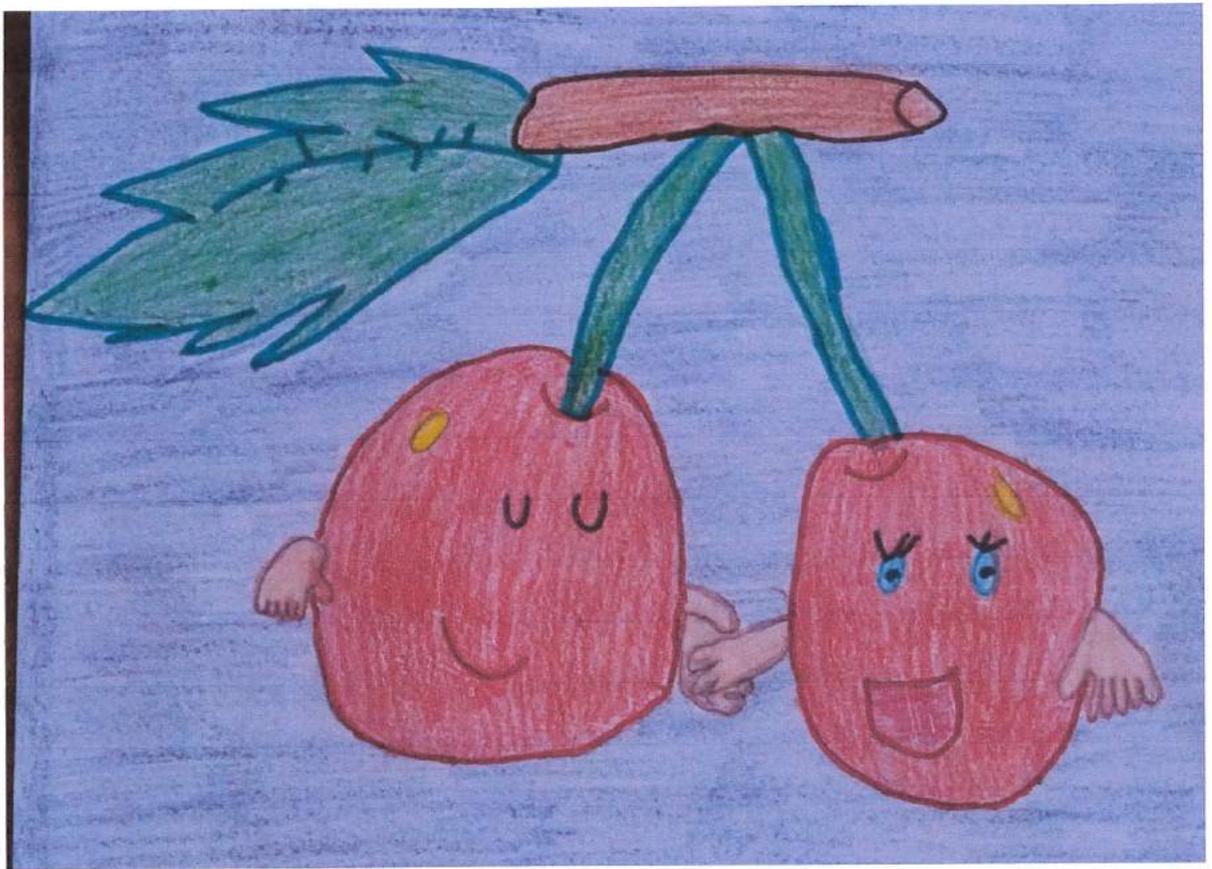
Il treno celere percorreva la distanza Udine-Cormòns in 31 minuti ed il tragitto Cormòns-Trieste in 2 ore e 2 minuti, compresa la fermata di 15 minuti alla stazione di Gorizia.

Presso la stazione ferroviaria, che portava la scritta Cormons, senza accento, si trovava l'ufficio di Dogana austriaca diretto dal dirigente Valentino Cossutta, assistito da Giovanni Herbich e da Antonio Petrich.

La stazione di Cormòns, è stata demolita alla fine del Novecento.



Anno 1900



Giacomo





Iris Lucia



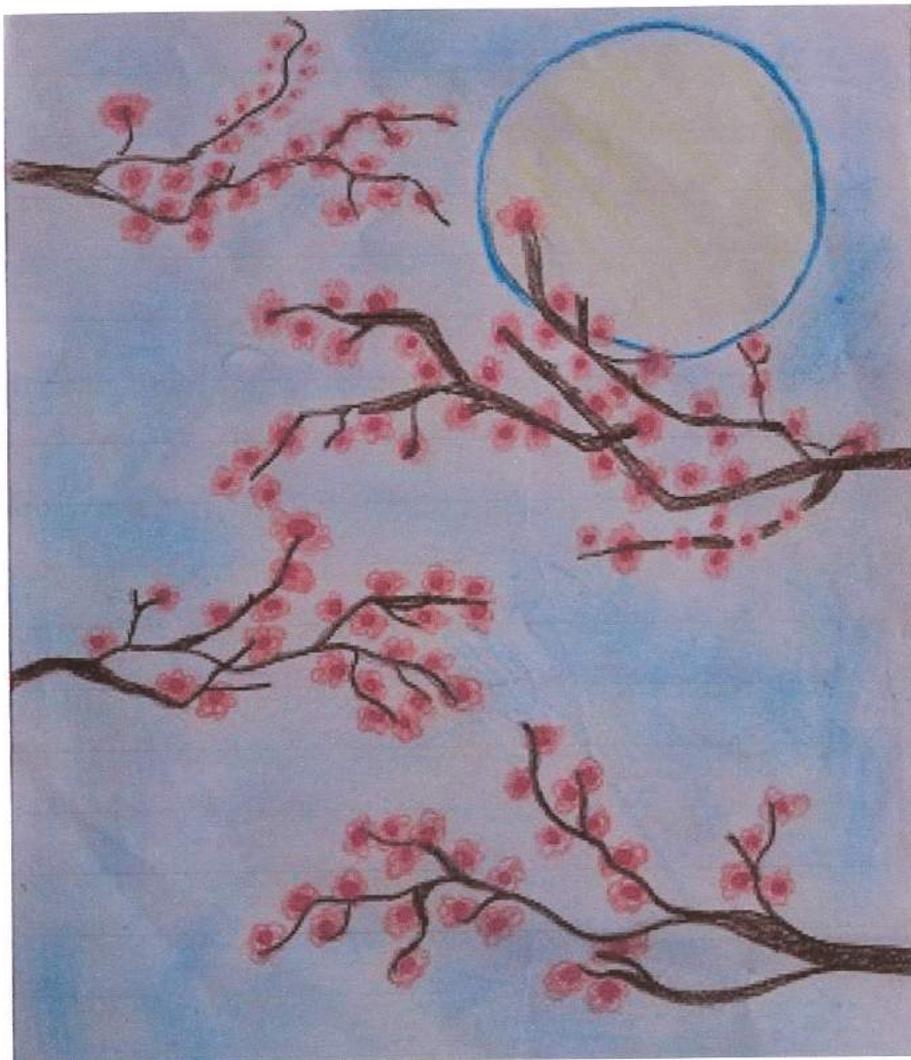


Crostade di cjariesis

Iman

Nascoste tra una chioma verde scuro
che pare un serpente arrotolato
spiccano le rosse ciliegie.
Rosse come peperoni, coccinelle,
papaveri, goccioline di sangue;
come tanti piccoli cuori
trafitti dai becchi pungenti dei merli.
Ciliegie tonde come pomodori
piccole come biglie o grosse come bocce,
ciliegie lucide e lisce come lampadine
piacciono tanto agli uccellini
che le vengono a beccare
per una scorpacciata da non dimenticare.

Classe seconda



Perchè non tornare alla coltivazione di un tempo?

2010: BANDO PER L’AFFIDO DI VARIETA’ LOCALI DI CILIEGIO

Si è così pensato seriamente a rilanciare la coltivazione del ciliegio .

A tal fine è stato pubblicato un bando per la distribuzione gratuita agli agricoltori della zona per rinnovare la tradizionale vocazione frutticola, e ripristinare i colori del paesaggio, già abbellito dai rosai all’ inizio dei filari.

Giovedì 4 marzo 2010, al Castello di Spessa a Capriva del Friuli (Go) sono stati consegnati simbolicamente i ciliegi messi a disposizione dalla Provincia di Gorizia. Una settantina di aziende agricole hanno beneficiato delle oltre 1.600 piante che sono andate a ingentilire il paesaggio del Collio.

Gli archivi storici hanno permesso d’individuare varietà di ciliegie affini e robuste quali “Lapins”, “Van” e “Germersdorfska”: non necessitano – secondo gli esperti- di eccessive cure e presentano gradevoli caratteristiche d’ordine estetico e ornamentale.



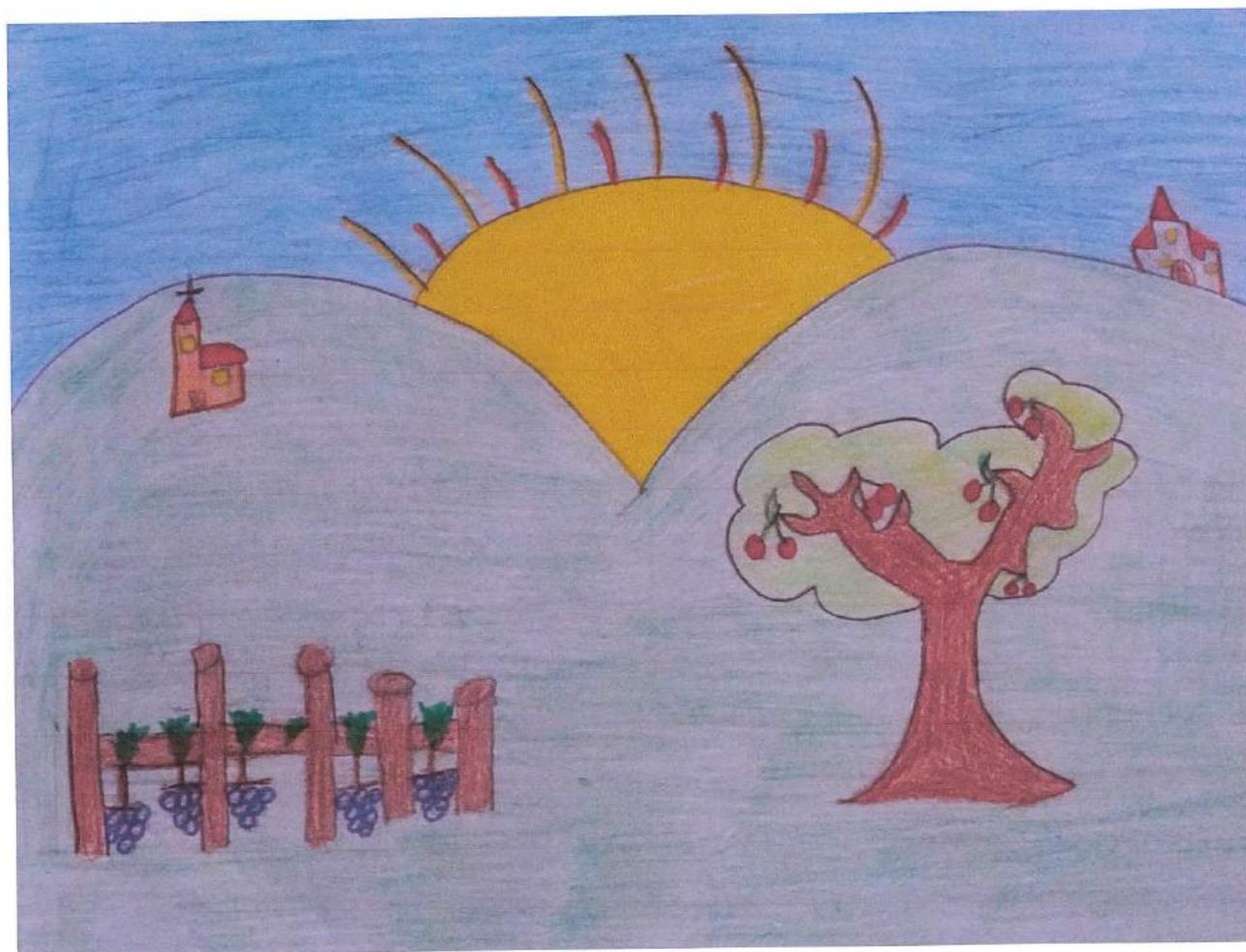
Marzia

LE CILIEGIE DEL COLLIO

La "cerasa" è un'espressione comune a molti dialetti italiani per indicare la ciliegia. In friulano il ciliegio da frutto è il "ceriesâr", "cesâr" o "zariesâr", mentre il ciliegio selvatico è il "vuisinâr".

Il ciliegio viene coltivato in coltura promiscua, cioè assieme alla vite, in filari alberati. Lo troviamo di solito lungo i bordi dei vigneti e lungo le strade di campagna. Un tempo il ciliegio si trovava in tutti i cortili delle case coloniche, e predominava in tutte le "braide" (orti familiari dei coloni).

Sul Collio ci sono varietà tra le più robuste quali "Lapins", "Van" e "Germersdorfska", che non necessitano di eccessive cure e presentano gradevoli caratteristiche d'ordine estetico ed ornamentale.



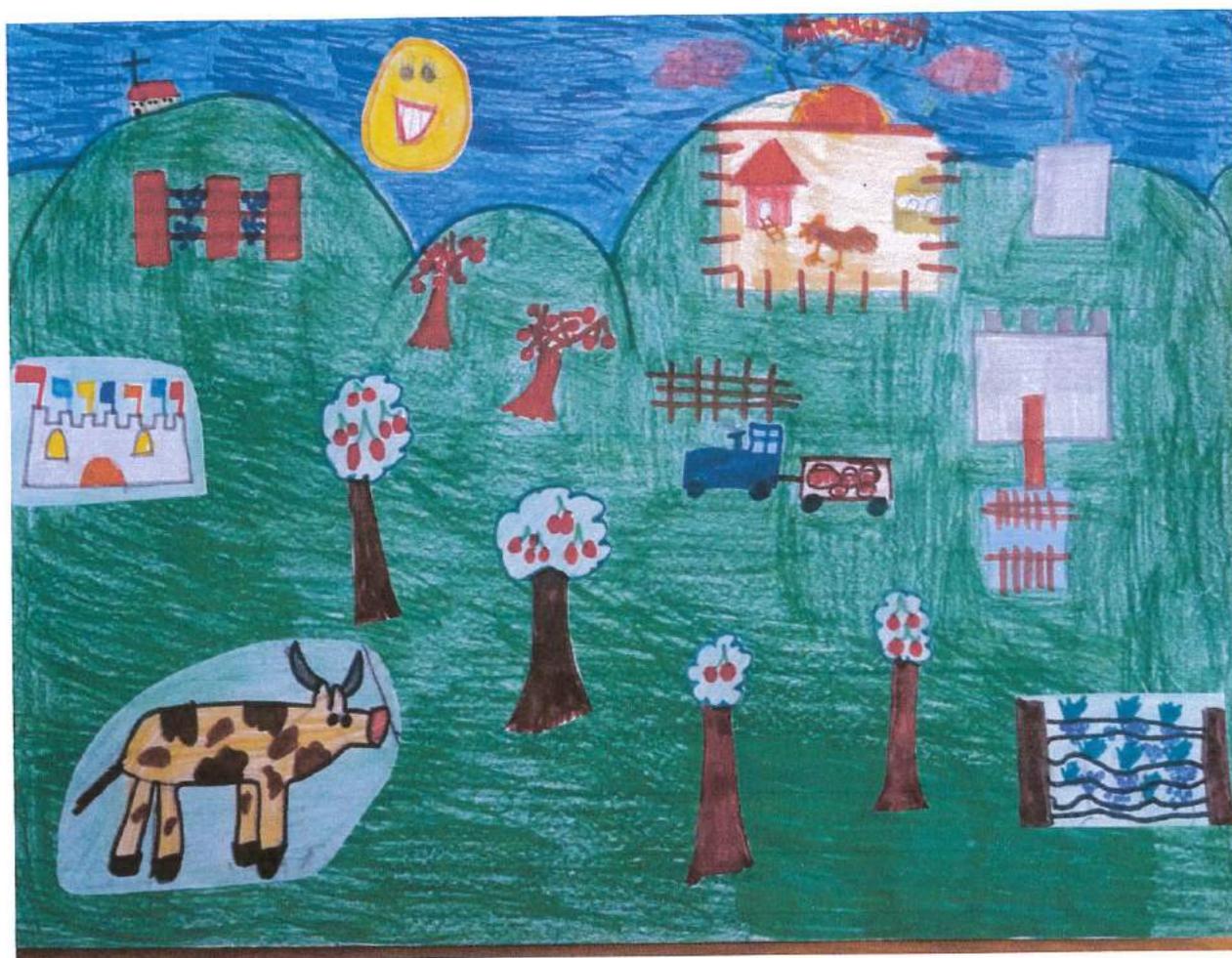
Irene

“Lapins”: si caratterizza come una delle varietà più importanti e diffuse. Il frutto che viene prodotto ha delle dimensioni medi-grandi e assume una colorazione rosso scuro; la polpa è consistente e succosa, il sapore è acidognolo. Si caratterizza per un abbondante e continua produttività, in alcuni casi anche eccessiva, con una chiara tendenza alla produzione in grappoli.

“Van”: ciliegio dolce con elevata produttività; metà giugno. Il frutto si presenta di medie dimensioni, colore di fondo rosso scuro nerastro e polpa di eccellenti qualità gustative.

“Germersdorfska”: ha una crescita lussureggiante, la fioritura è tardiva, il fiore è bianco, la raccolta a fine giugno. È ciliegia grossa, di colore rosso scuro; il gusto è dolce aspro; ottime per marmellate e dolci.

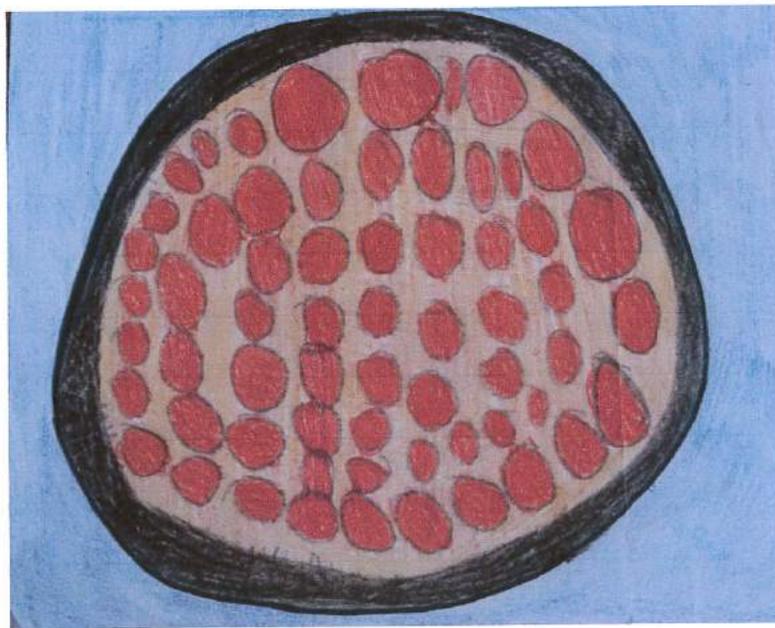
Particolarmente apprezzata sin dall'Ottocento, anche fuori i confini regionali, è la duracina di Tarcento, nota anche come **“tarcentina”**, **“tarcinka”**, **“tarcentka”**, **“tarcentuka”**. Ciliegia di dimensioni medio-piccole, ha la buccia cerosa e brillante, La polpa rosso scuro. Ottima consumata fresca, la duracina di Tarcento ben si presta per fare sciroppi e torte.



Alessandro e Leandro



Verso il mercato



Torta di ciliegie Francesco B.

PRIMAVERA SUL COLLIO

Al ronco il cuculo
conduce la ragazza
e le promette
tanti, tanti anni belli:
maggio, maggio!

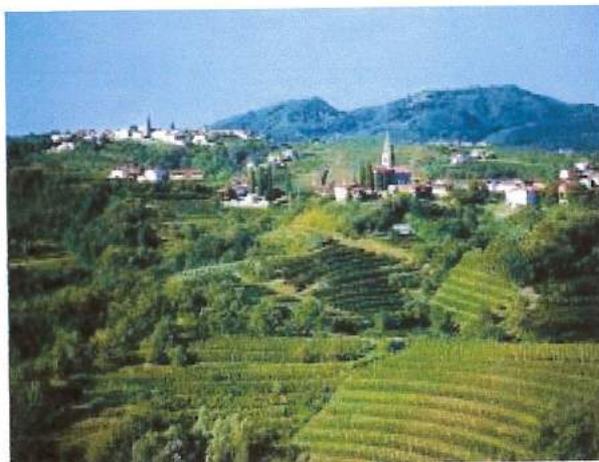
Tra i cespugli, i castagni
e le acace gli usignoli
nella notte ci cullano
in dolci sogni,
al sorriso mattutino:
maggio, maggio!

Nel frutteto le ciliegie
dolcemente invitano al banchetto
prima di essere portate al mercato.
Sulle chiome alcune si tingono già di rosso:
maggio, maggio!

Sulla collina i tralci
si nascondono tra il fitto fogliame,
verecondi godono già
del primo dolce succo:
maggio, maggio!

Sul Colle splende il sole,
esultate uomini e donne del Collio,
luccicano le falci, le zappe,
simboli delle rivolte contadine:
maggio, maggio!

Traduzione di G. Toplikar



POMLAD V BRDIH

V ronku kukovca
dekle zapeljùve
an ji obljubùve
lijepih, zrielih liet trkàj:
maj, maj!

V grmih slavci
v noč nas zibaj' skuoz kostanje
v jùtrnji smehlajjaj:
maj, maj!

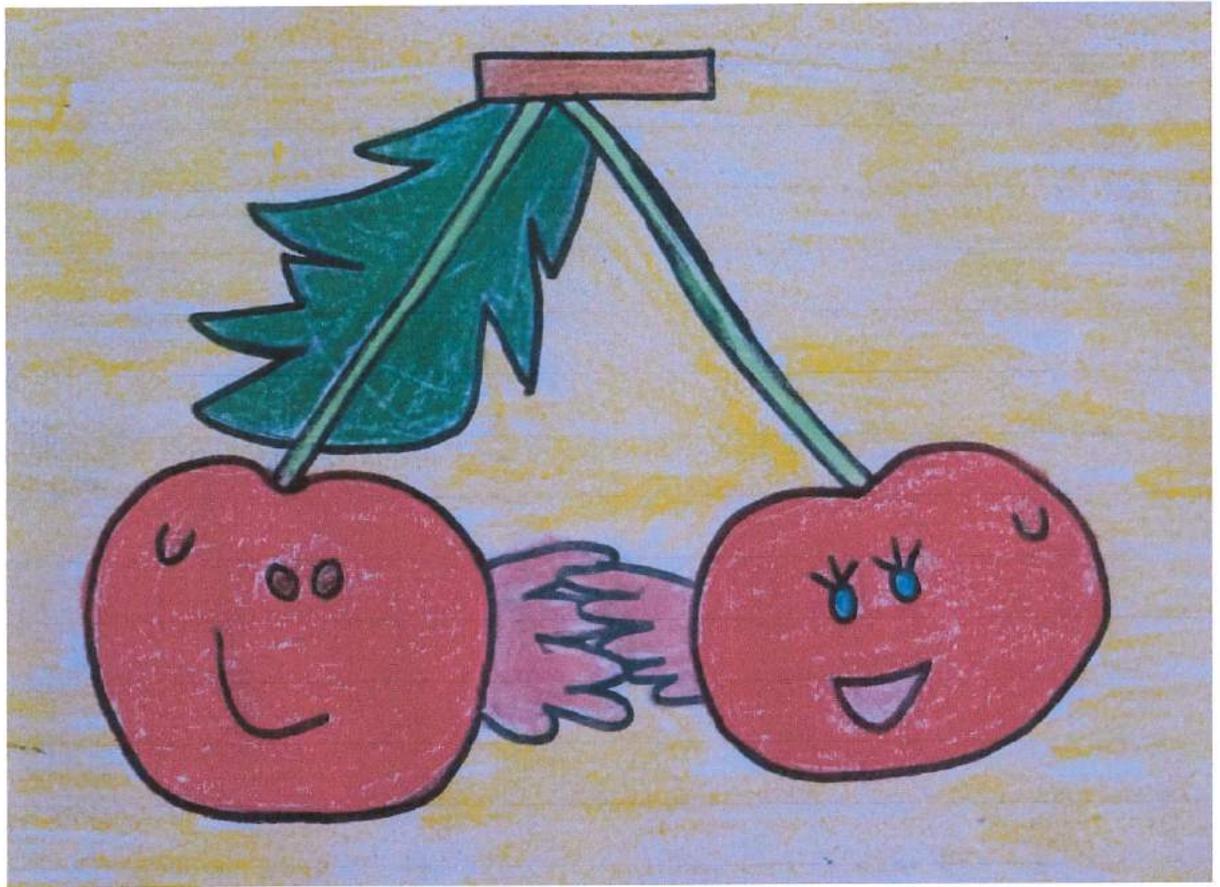
V brajdi čriešnje
sladko vabij' na gostijo
pòtle pujdei' na kupčijo.
V vrhu àdne že rdačàj:
maj, maj!

V briegu trte
v perje gosto se zakrivaj',
sramežljive že uživaj'
prvi rodni slaj:
maj, maj!

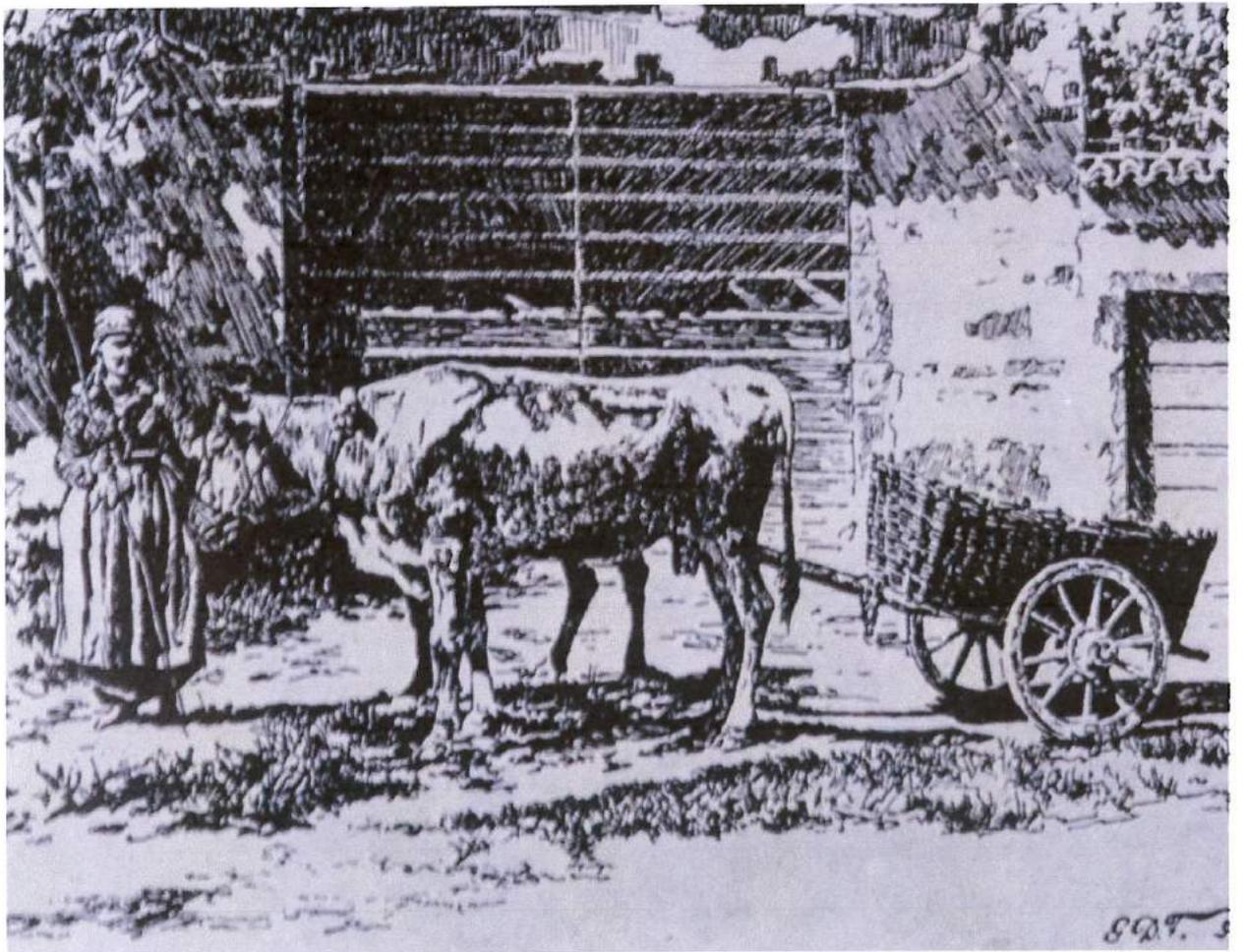
V Brdih sonce,
vriskaj' Brici, Brike,
kose buskaj' se, motike,
znam' nja kmetskih vstaj:
maj, maj!

Ludvik Zorzut





Christian

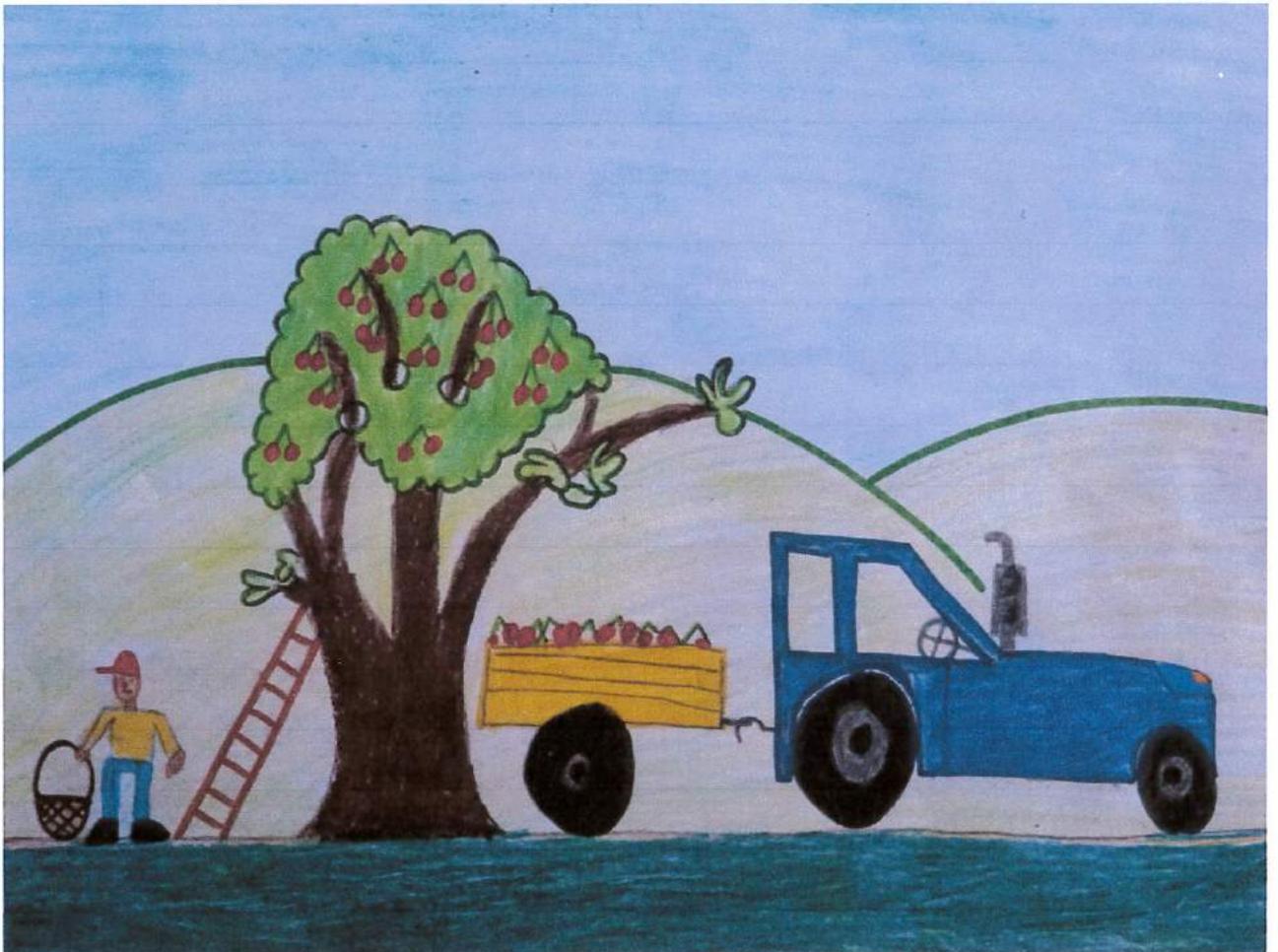


PROGETTO "COLLIO: UN PAESAGGIO DA BERE"

La Provincia, da tempo, assieme ai Comuni e agli operatori del territorio, sta svolgendo un lavoro di valorizzazione di questa zona collinare.

Il progetto "Collio: un paesaggio da bere" vuole, attraverso la creazione di piste ciclabili e la messa a rete di circuiti pedonali, proporre la visita "ecocompatibile" di questa importante zona.

Ma non è finita qui : oltre alle passeggiate ed alle escursioni ciclistiche per gli appassionati sarà possibile godersi il Collio nel suo fascino primaverile, cui la fioritura del ciliegio contribuisce non poco, inforcando una delle tante vespe gialle che sono disponibili presso gli agriturismi, le trattorie e le aziende vitivinicole della zona.



Orfeo

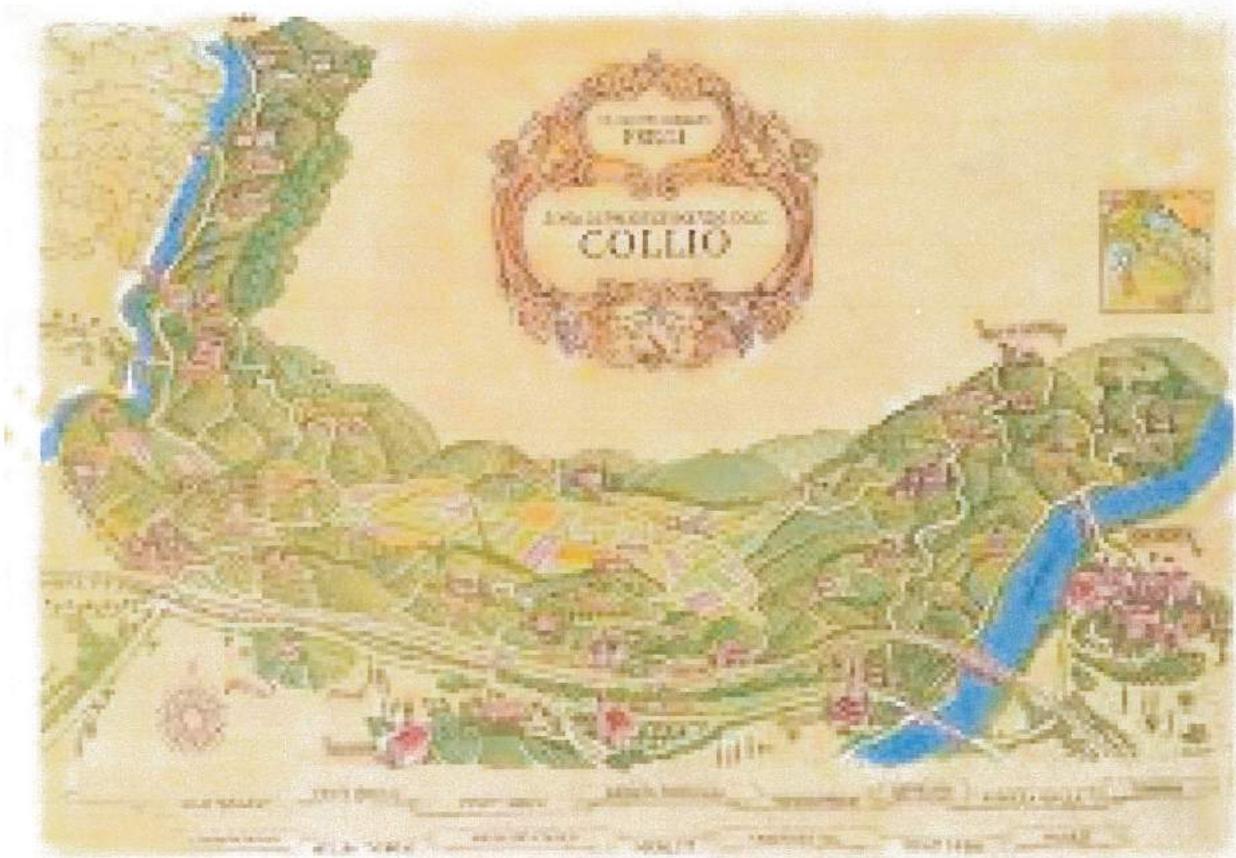
STRADA DEL VINO E DELLE CILIEGIE

Il Collio: un territorio ricco di tradizioni, dove antichi vigneti si rincorrono su dolci colline, una galleria d'arte a cielo aperto, con boschi di robinia il cui profumo, in primavera, si fonde con il profumo dell'acacia e del tiglio.

Miti, leggende, castelli immersi nel verde e grandi boschi, dove i nobili dell'Impero Asburgico vivevano la stagione della caccia. La "Strada del vino e delle ciliegie", nata nel 1963, attraversa i vigneti e gli alberi da frutto del Collio goriziano, da San Floriano raggiunge Dolegna, regalando a chi la percorre un paesaggio da fiaba, profumi indimenticabili e un trionfo di colori, tra cui spicca il bianco primaverile dei ciliegi in fiore.

Lungo la strada vi si trovano le case dell'ospitalità rurale, gli agriturismi, le cantine, la ristorazione, sono le tappe dove si esprime l'anima dei vini del Collio e di chi li crea.

Le ciliegie sono uno dei frutti più apprezzati della bella stagione in Friuli Venezia Giulia, tanto che vengono loro dedicate più di una sagra sul territorio regionale.



Itinerario

Si inizia dal **Parco Isonzo**, appena fuori Gorizia, e prosegue verso nord attraverso il vicino **Parco Piave**, fino a raggiungere **Oslavia**, dove tra i vigneti troviamo testimonianza dei furiosi combattimenti che nella Prima Guerra Mondiale si tennero in questi luoghi, con il monumentale Ossario, dove riposano migliaia di caduti.

Proseguendo lungo la strada principale ci si addentra tra le colline coltivate a viti e ciliegi, fino ad arrivare al borgo di **San Floriano del Collio**, dominato dal complesso castellano dei Conti Formentini.

Da qui, costeggiando il confine di Stato, ci si reca al **Bosco di Plessiva**, nel comune di Cormòns. Il bosco è costituito da 33 ettari di castagni, robinie e querce, ed è una riserva naturale. A **Rùttars** dominano i vigneti e le attività vitivinicole, le cui sedi circondano il Castello di Trussio (sec. XIII) e la Torre medioevale di Marquardo (sec. XII).

Sempre seguendo il confine con la Slovenia si arriva nel centro di **Dolegna del Collio**, paese noto per la produzione di vini per la cucina tradizionale a base di cacciagione. Qui nacque nel 1792 Pietro Zorutti, uno tra i più noti e grandi poeti friulani.

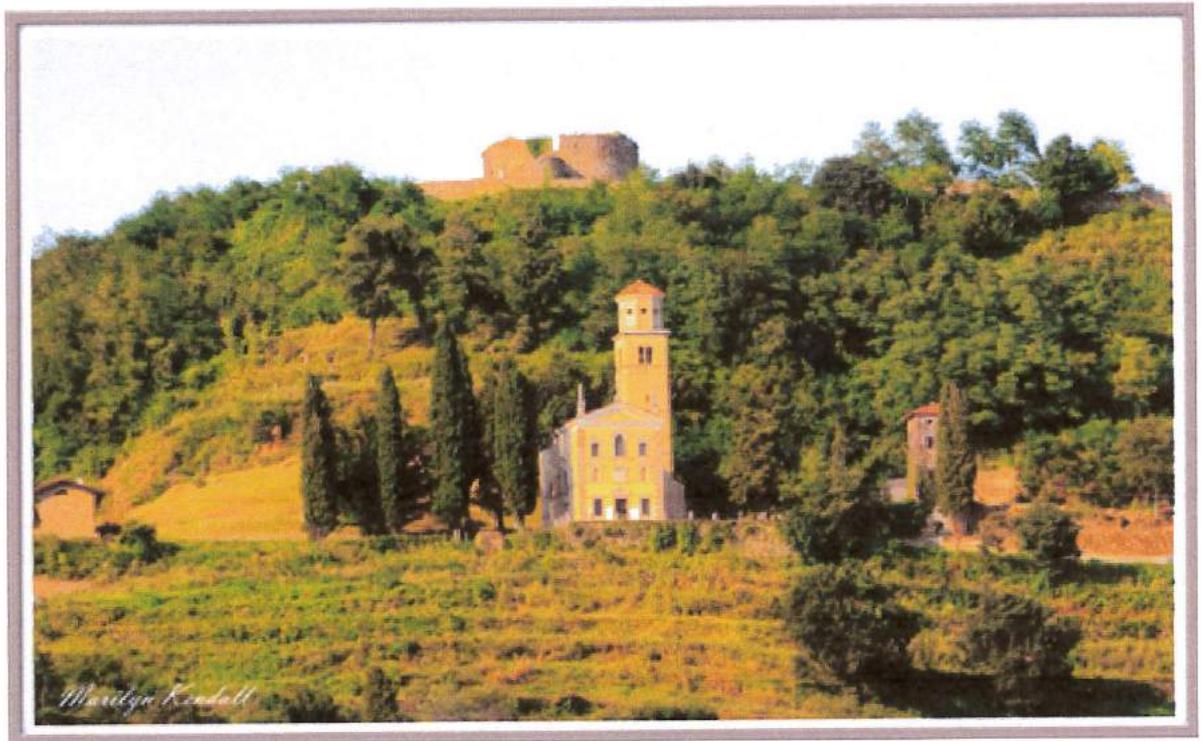
Tornando indietro si passa per **Craoretto** e quindi **Brazzano**, che un tempo segnava il confine tra Italia e Austria, con la suggestiva Chiesa di San Giorgio che conserva un altare ligneo del Cinquecento di elevato pregio. Continuando a scendere lungo la strada si arriva a **Cormòns**, adagiata ai piedi del monte Quarin, capitale putativa della zona del Collio Goriziano ed importante centro dell'industria vitivinicola. Tassativa quindi una visita alla Cantina Produttori di Cormòns, circondata dalla "Vigna del Mondo", dove sono piantati oltre 400 vitigni provenienti da cinque continenti, le cui uve vendemmiate insieme danno il "Vino della Pace". Questo vino viene imbottigliato e poi inviato ai capi di stato di tutto il mondo come invito alla pace.

Continuando a scendere verso Gorizia si arriva a **Capriva del Fiuli**, cittadina circondata da colline coltivate a vite, dove si possono ammirare il Castello di Spessa e Villa Ruzis.

La strada piega verso est per attraversare **Mossa**, insediamento molto antico dove si possono ammirare alcune chiesette votive risalenti al tredicesimo secolo. Qui si trova anche la piana lacustre del **Preval**, di interesse ambientale e naturalistico.

Una sosta a **Lucinico**, appena prima di entrare nel territorio urbano di Gorizia e dirigersi al Parco Isonzo, da dove si era partiti, darà la possibilità di degustare i vini ed i salumi tipici della zona.





Mont Quarin



Il vignâi di Checo-Francesco B. sul Cuei

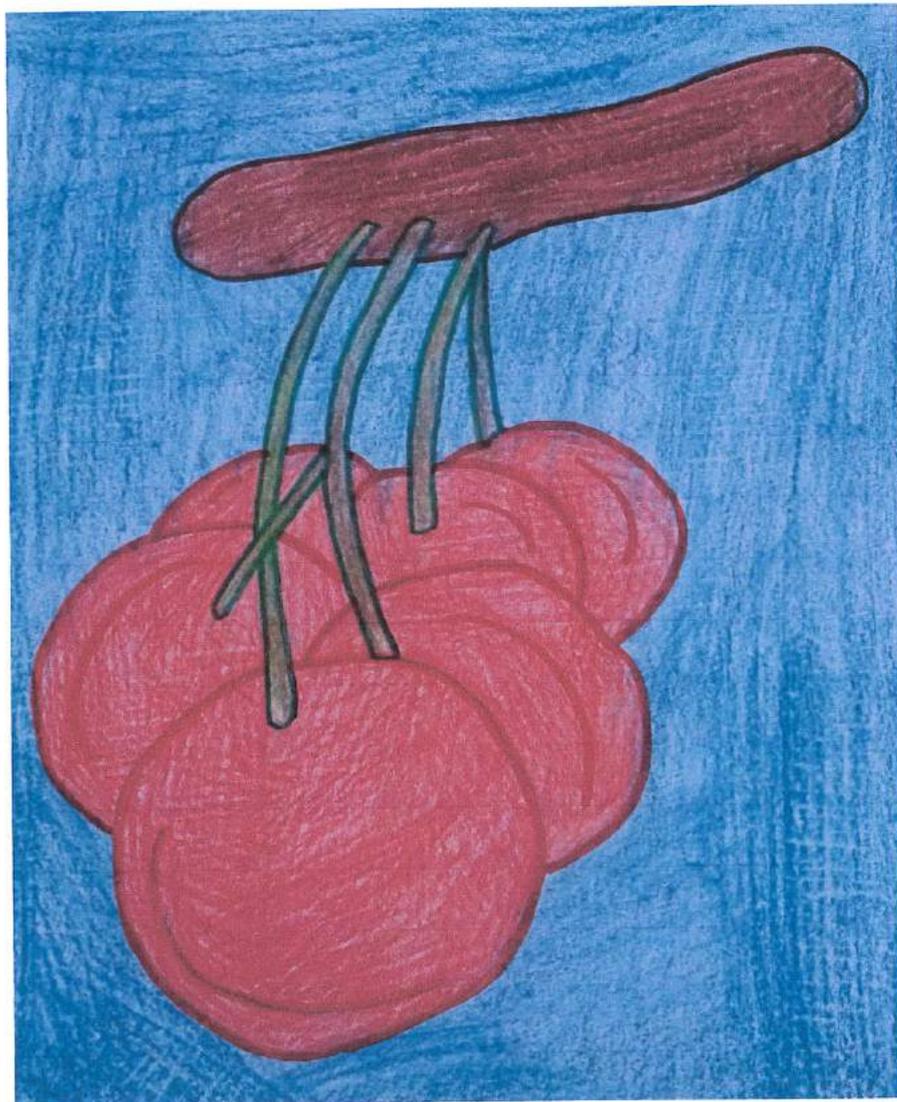
PRIMEVERE

No son culinis
che mancìn di rivâi!

Còrin i fruz
su l'arbe
e i siuns
viarzin
stradis
tai nui.

Si à sparnizzât
sul mont (Quarin)
la ligrie
dal Signor.

Lello Bevilacqua



Francesco B.

La stagione delle ciliegie.

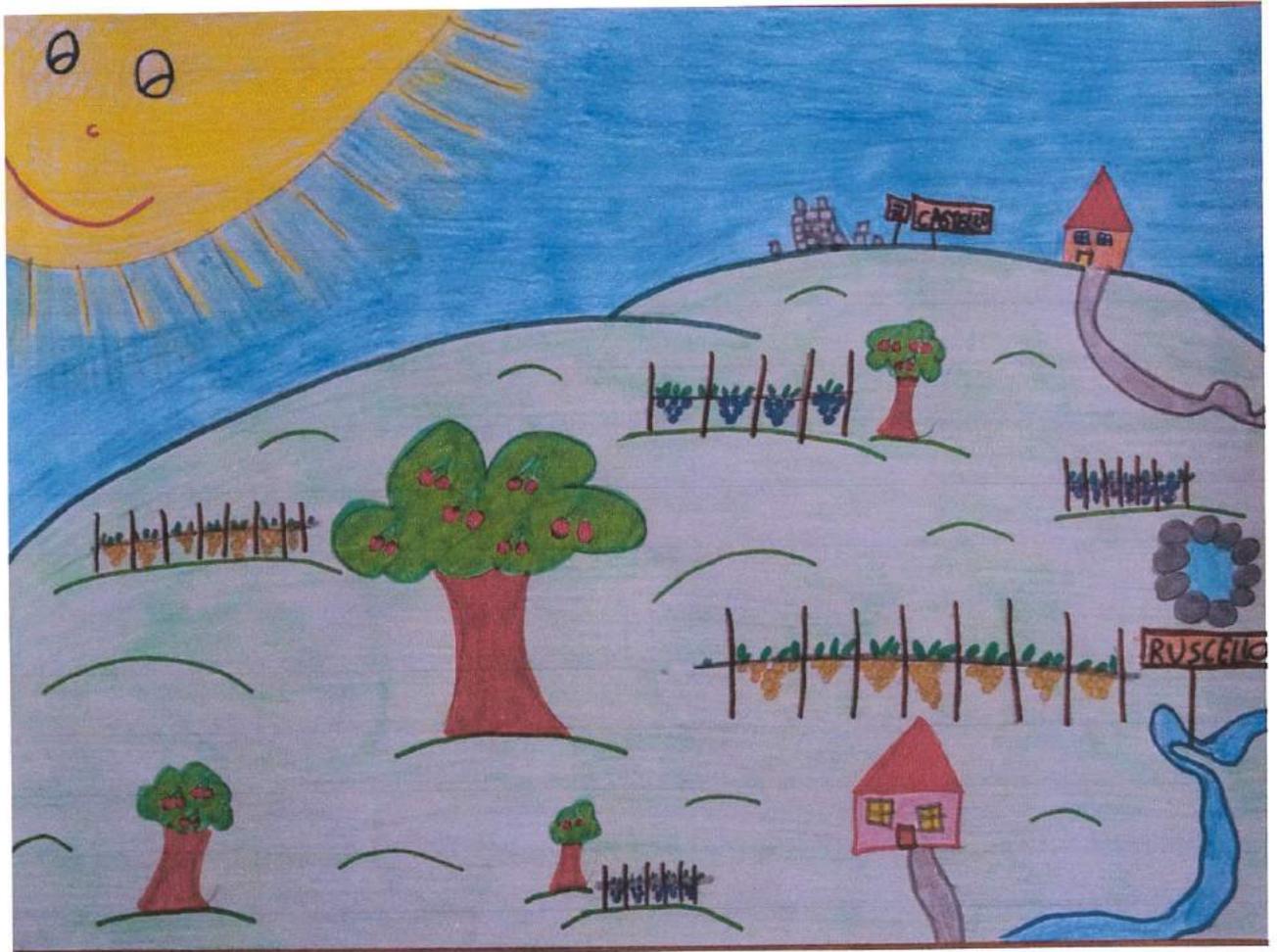
Era la stagione in cui nel Collio, dove fioriva questa coltura, l'attività di raccolta e di commercio di questo frutto era fiorente: le ciliegie partivano da Cormòns per tutta l'Europa.

Ora questo commercio è finito da diversi anni, almeno da parte italiana, mentre è ancora fiorente nel **Collio sloveno**, dove gli agricoltori hanno rinnovato le piantagione.

Ora anche in Italia si vuole rilanciare questa coltura, dopo che la produzione frutticola è andata quasi del tutto scomparsa e solo l'olivocoltura ha registrato una ripresa.

È stato dato il via al progetto **"Ritorno delle colture frutticole per la valorizzazione paesaggistico-ambientale del Collio/Brda"**, al quale hanno dato la loro adesione i Comuni di Cormòns, Mossa, Dolegna, San Floriano, Capriva del Friuli, Brda e Nova Gorica, con la partecipazione dell'associazioni agricoltori di Brda e dell'Ersa Friuli Venezia Giulia.

Si tratta di un piano di ripopolazione frutticola dell'intero Collio, sia nella parte italiana che slovena; si tratta di un piano per lo sviluppo e la riqualificazione paesaggistica dell'area.



Chanel

AIUTIAMO GLI AGRICOLTORI E RIDIAMO AI CILIEGI LA LORO GIUSTA IMPORTANZA

NON SOLO AI CILIEGI MA A TUTTO IL COLLIO

Vi è ora in progetto di dichiarare la Mont di Cormòns e i colli che ne fanno corona, zona di rispetto e Parco Regionale, e speriamo vada a buon fine.

Il Comune di Dolegna del Collio intende far riconoscere il Collio quale patrimonio dell'umanità da parte dell'Unesco, del territorio collinare italiano e sloveno con riferimento al Comune di Dolegna del Collio e al comune sloveno confinante Brda, con l'intento in futuro di sollecitare l'estensione di tale riconoscimento a tutto il territorio collinare della destra Isonzo, che comprende anche i comuni di Cormòns, Capriva del Friuli, Mossa, San Floriano del Collio, Gorizia.



Filippo M. e Francesco B.

Cormòns

È situata ai piedi del monte Quarin (274m), nella zona pianeggiante del Collio e dista circa 3 chilometri dal confine con la Slovenia.

Frazioni: Borgnano e Brazzano.

Cormòns è il centro economico, culturale e sportivo più importante del Collio. È una cittadina friulana aperta ed invitante, strettamente legata alla campagna e soprattutto al monte Quarin (abitanti 7605).

Cormòns affonda le sue radici in un passato lontanissimo, come attestano i ritrovamenti dell'età della pietra. Ma il primo insediamento umano stabile si verificò nel V secolo avanti Cristo con i Carni, tribù celtica, i quali costruirono sulla sommità del Quarin anche un castelliere con funzioni difensive.

Le vicende di questo borgo sono complesse e sempre legate nel corso della storia al suo destino di zona di frontiera.

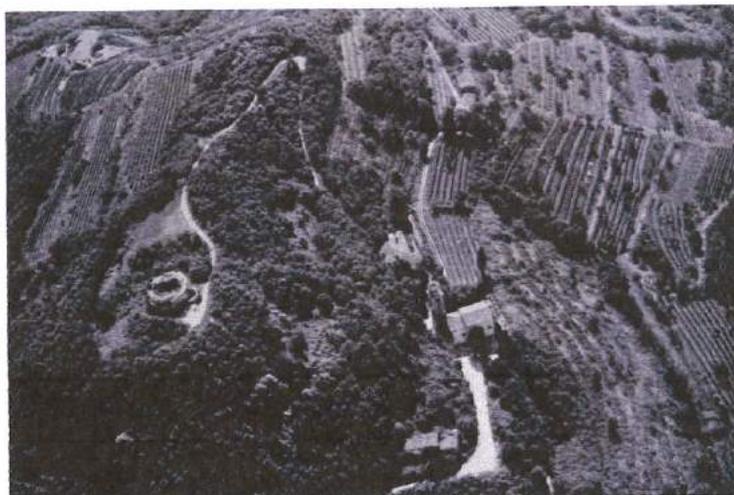


Vigneti e Monte Quarin in primavera

Krmin (Cormòns)

Krmin je s svojimi 7605 prebivalci najvažnejše gospodarsko, kulturno in športno središče. To odprto in vabljivo furlansko mestece je tesno vezano na kmečko življenje in Krminsko goro. Arheološke najdbe iz kamene dobe nam kažejo, da sega njegov nastanek zelo daleč. V 5. stol. Pred Kr. So se v kraju za stalno naselila keltska ljudstva Karnijcev, ki so iz obrambnih namenov zgradili na vrhu Krminske gore gradišče.

Tudi krminska zgodovina je precej zapletena, v glavnem pa jo je pogojevala obmejna lega kraja.



Monte Quarin



Giacomo e Orfeo



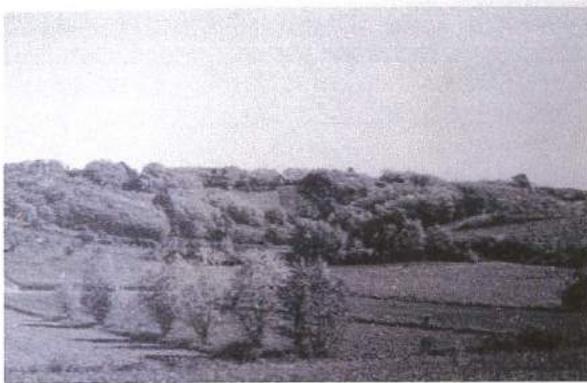
Mont Quarin



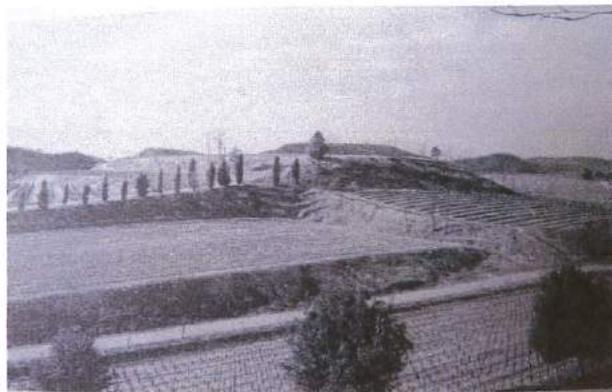
Il vignâl di Checo-Francesco B. sul Cuei



Cormòns



Boscs sul Cuei



Paesaç invernâl dal Cuei



Il vecjo confin

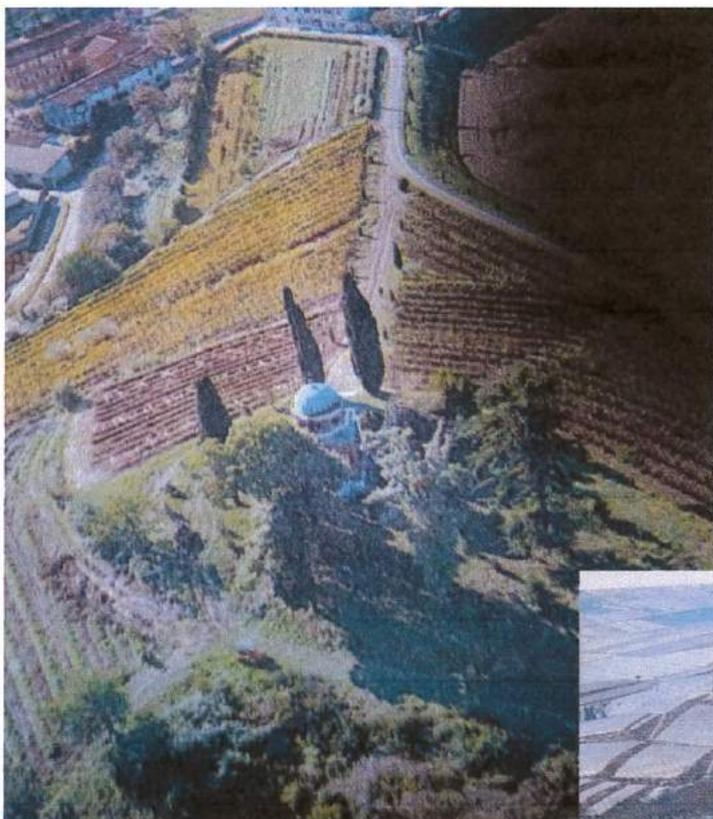


Il puint sul Judri

**Capriva del Friuli, Koprivno in sloveno,
Caprive in friulano standard, Capriva in friulano goriziano**

Fino al 1954 la denominazione ufficiale del comune era Capriva di Cormons, fino al 1923 semplicemente Capriva. L'origine del nome vista la sua posizione geografica molto probabilmente deriva dal latino "caput ripae", si è tuttavia avanzata anche l'ipotesi che possa derivare dallo sloveno kopriva (ortica).

Capriva, paesaggio collinare di Russiz



Visione invernale del Collio presso Capriva



Capriva del Friuli



Doris

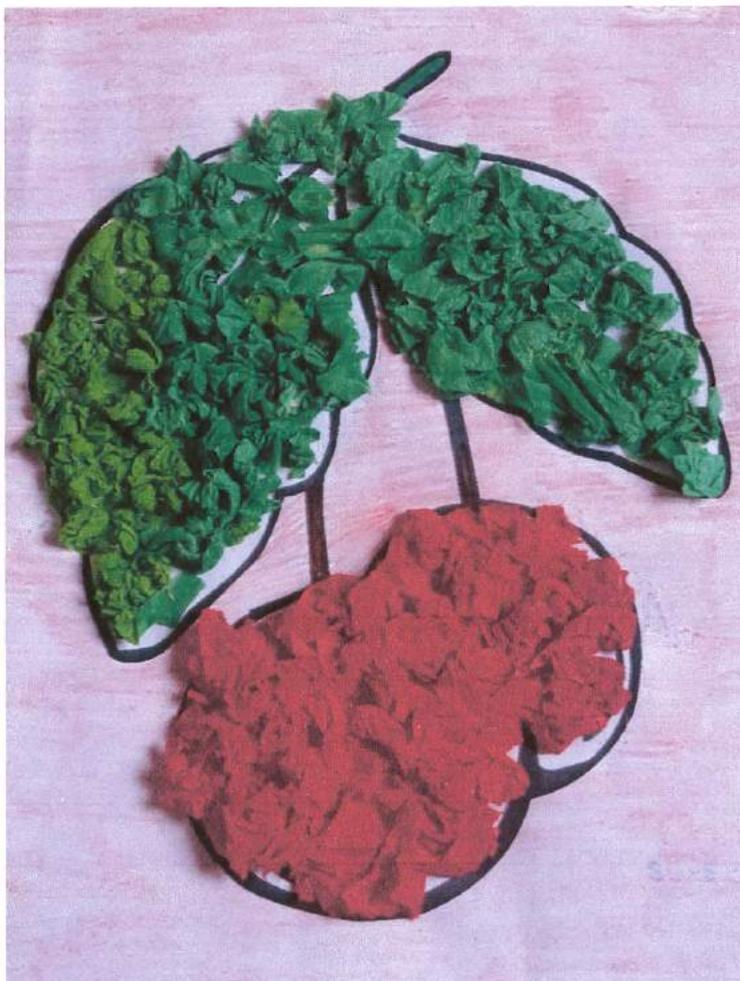
Mossa, Moš in sloveno, Mosse in friulano standard, Mossa in friulano goriziano

Ai piedi del Collio; il nome sembrerebbe derivare dal toponimo longobardo *Mossau* o *Moos-Au* (pianura muschiosa). L'area risulterebbe essere stata abitata da epoche preistoriche. Viene citata per la prima volta in documenti del patriarcato di aquileia.

Ricordiamo anche **Lucinico**, situato ai piedi del Monte Calvario; **San Lorenzo Isontino**, che possiede una breve fascia di pendio; **Medea**, che non appartiene al Collio, ma dalla sua collina lo si può ammirare tutto; neppure **Farra d'Isonzo** appartiene al Collio goriziano, ma vi rientra come terra di colline.



Mossa

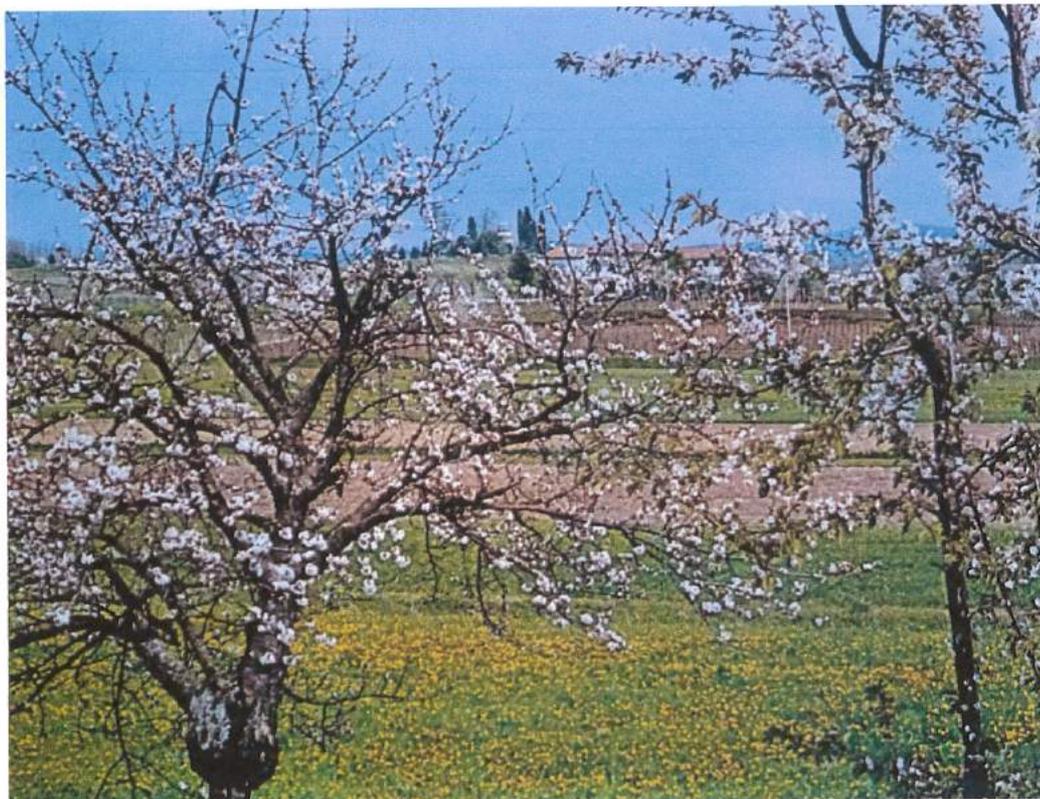


Marianna

La ciliegia acerba
non cade giù nell'erba,
la ciliegia matura è saporita
e io mi lecco le dita,
che sia rossa o che sia nera
dall'albero io la colgo
e nel mio cesto la voglio.

Dolci gocce rosse
brillanti come rubini,
lucenti sfere nere
come perle preziose,
io ne prendo due
e mi faccio gli orecchini;
polpa dal sapore zuccherino
succosa sulle labbra
una ciliegia tira l'altra.

Classe seconda



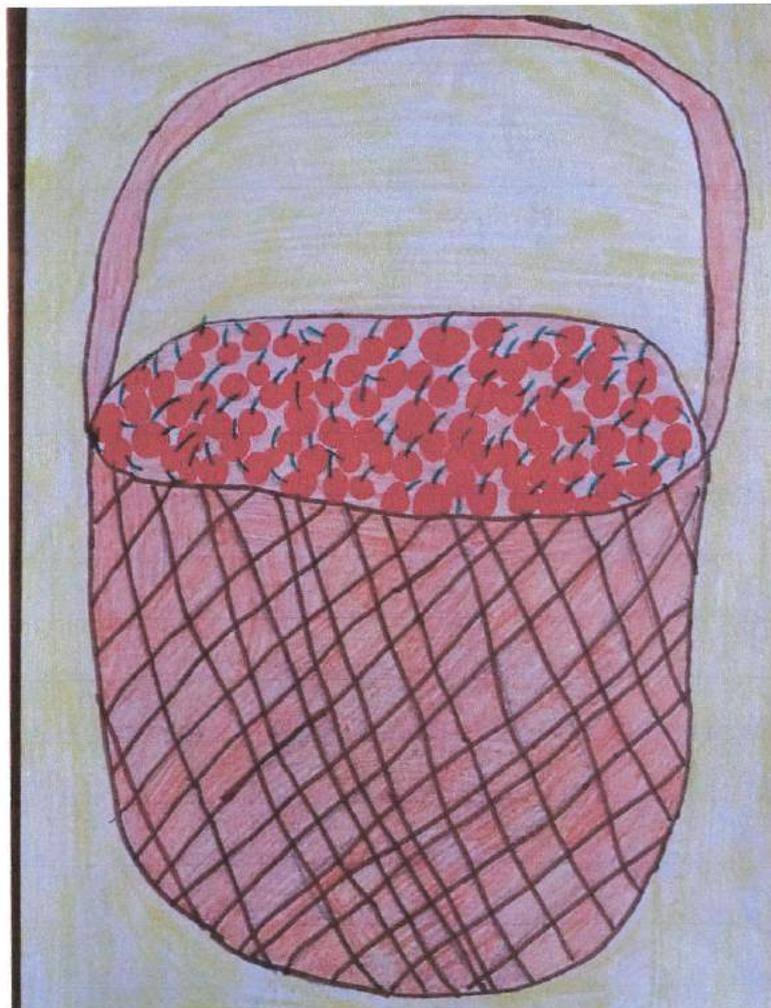
PREGHIERA

Benedici, o Dio, questo nostro duro terreno di marna,
la nostra speranza, la nostra fatica e il sudore,
l'irrequietezza del sangue e la pace delle tombe.
Benedici, o Dio, il nostro Collio!

Oh benedici il tetto della casa,
della stalla ed i pergolati davanti alla casa,
il frutto dei ciliegi ed il fiore dei peschi
e le botti piene ed i tini,
quando in autunno matura il peso della vite.

Alojz Gradnik

(traduzione di Rosalia Lojk)



Giacomo

MOLITEV

O blagoslovi Bog nam naša trda
opočna tla, naš up, naš trud in znoj,
kvi nemire in grobišč pokoj.
O blagoslovi Bog nam naša Brda!

O blagoslovi hiše krov in hleva
in latnike pred hišo, češej sad
in breskev cvet in polni sod in kad,
ko breme trt jeseni dozoreva.

Alojz Gradnik



Il Cuei

Il so non pâr ch'al derivi dal toponim furlan "Il Cuei", definizion adotade ancje dai Slovencs inte dizion Goriska Brda.

Il Cuei e je una pitoresche region di culinis situade jenfri il Lusing a est, il Judri a ovest, il Mont Corada e il Mont Sabotin a nord e la planure furlane a sud.

La cualitat dai terens, la dolceze dal clime, la vit e i sioi vins, la bielece e la varietât dal so ambient naturâl, lis glesiis, i cjscjei, i cors di aghe, i pomârs e i boscs, lis cjasis rustichis, i agriturisins.

E val veramentri la pene di lâ a spas pai cuei e i paîs ae scuierte dai lûcs plui tipics di cheste meraveôse ghirlande di culinis.

Par vê une prime vision panoramiche di cheste zone nol è miôr osservatori dal cjscjel di Gurizze, d'indulà che si viodin lis primis ondulacions dal **Calvari** e di **Oslavie**.

Lis tiaris di chestis culinis, ch'a si lein armoniosamentri lis unis cu li altris, degradant in maniere dolce viers la valade dal **Prevâl** di une bande e la plane furlane di chê altre.



Alessandro e Leandro

A **Oslavie** al è logât il grant Sacrari ch'al conten lis salmis di 60.000 soldâts colâts sul front dal Lusinç inte vuere dal 1915 al 1918.

Il **Calvari** al è une culine interessante sei dal pont di viste storic (spelât e arât des bombis de prime Vuere Mondiâl) che da chel de bielece dal paisaç.

Qui la tomba dell'autore Scipio Slataper.

Il Prevâl.

Ai pîts des culinis dal Cueli sloven si distire une verde planure, traversade da un cors di aghe. Chest teritori al jere par secui une palût malsane, ma in tims relativamentri resints (1940) al è stât bonificât e coltât.



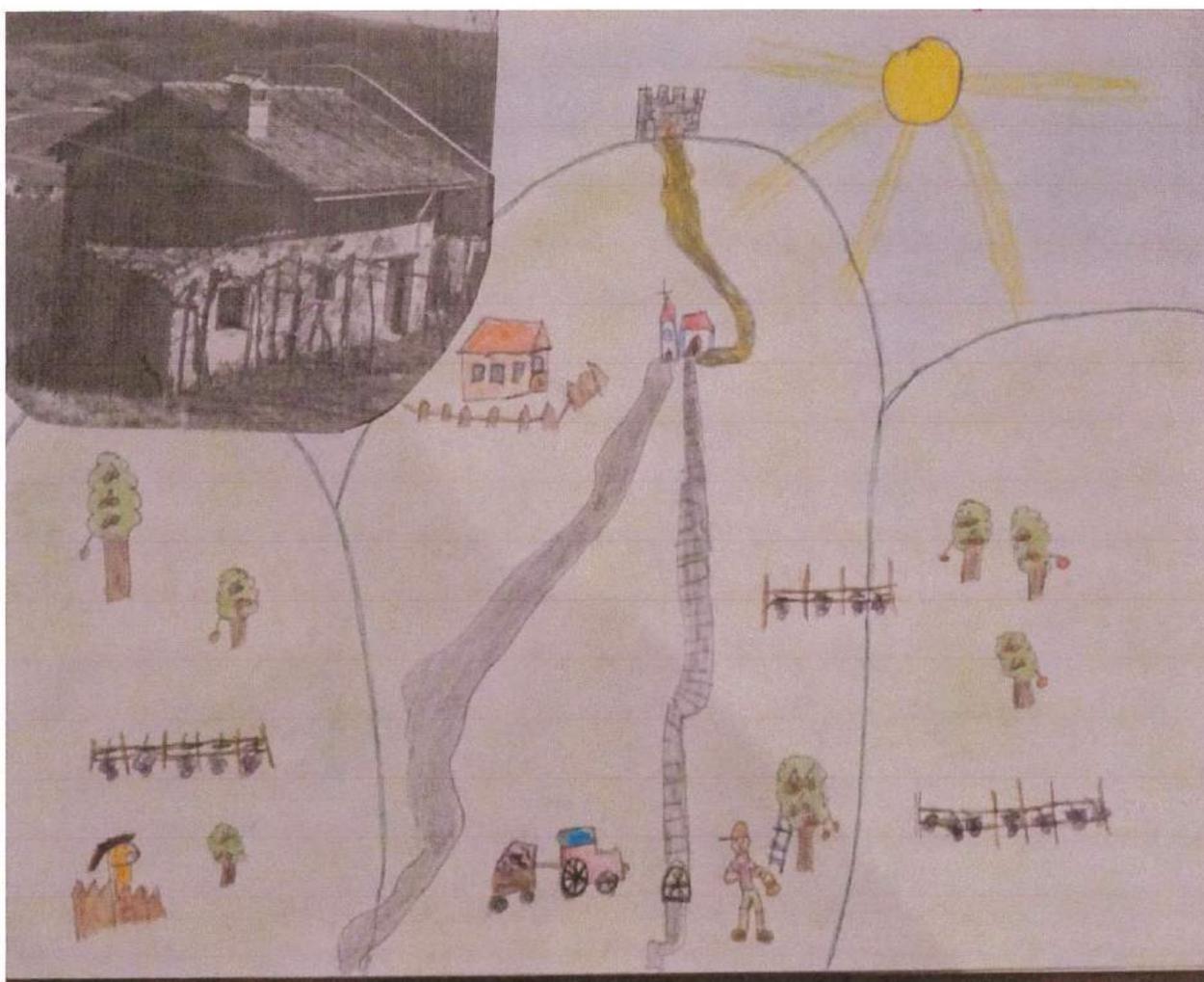
Giada

MISDÎ TAL PREVAL

Otòbar: Preval. Inmens di puisia, di lienda. Soreli clar, di siarada. Paîs blancs sparnizzâts sui flancs e sui incolms da culinis Cerovo, Dobra, Medana, Quisca, San Florean... Pizzui grops di ciasis, dolz jessi adun. Dulà che 'l splan in zereli al plea adalt, banda jevât, i cuei a' ciàpin al volop e còrin balant tal orizzont bluastri e blanc, sui pai crez da Juliis. Un paradîs vert. Boschetis di ciastinâr, di agazza, di rôl, di vignâi senza fin.

I popui ch'a vivin culintôr, i popui dal Preval: un simbul da tiara nestra che la pulitica dal mont à pratindût di spartî cun tun cunfin. Cunfin di stat, državna meja. No à cunfins al sunôr da ciampanis, né il svual dai uzzèi. Nol è plui che cualchi palet piardût tal vetr, pa matetât dal on, pal so zavarîâ ta inlusion da paronanzis.

Celso Macor

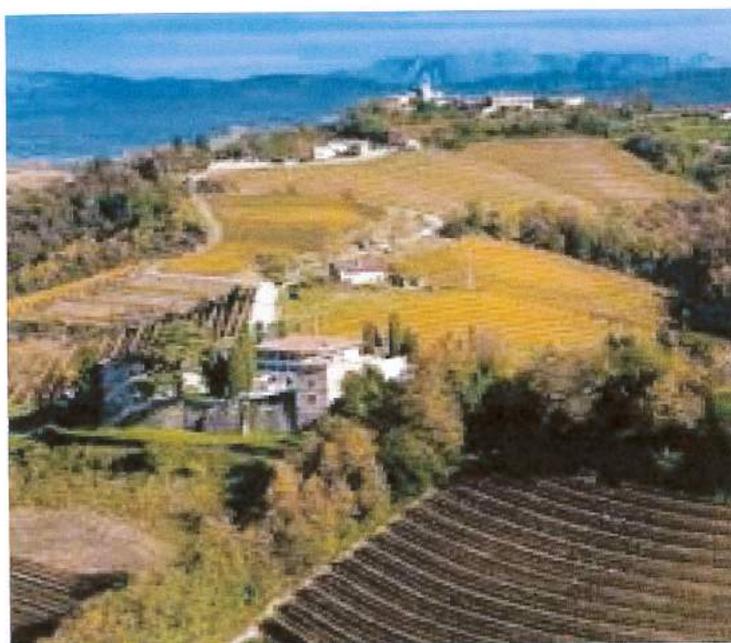


Giacomo

Dolegna del Collio, Dolegne dal Cuei in friulano, Dolenje in sloveno

Dolegna è entrata a far parte del Regno d'Italia nel 1920, al termine della prima guerra mondiale. Nel 1923 ha assunto la denominazione di Dolegna del Collio e nel 1928 ha aggregato il comune di Cosbana del Collio. Nel 1947 ha ceduto alla Jugoslavia la quasi totalità (ad eccezione delle frazioni di Mernico e Scriò) dell'ex territorio comunale di Cosbana del Collio, nonché parte (frazioni Cursò e Nebola) del territorio comunale di Dolegna del Collio. Le parti cedute alla Jugoslavia sono successivamente passate alla Slovenia e attualmente sono comprese nel comune di Collio (slov. Brda).

Il comune di Dolegna del Collio è costituito dalle seguenti frazioni, di pochissimi abitanti: Lonzano / Lože, Mernico o Mernico / Mirnik, Restocina / Raztočno, Ruttars o Ruttars Cavezzo / Rutarji, Scriò / Škrljevo e Vencò / Jenkovo.



Dolegna



Tarassaco, fiore del Collio

San Floriano del Collio, Števerjan in sloveno, San Florean dal Cueil in friulano

Nel 1928 il comune fu soppresso e aggregato al comune di San martino di Quisca. Quando quest'ultimo comune fu trasferito alla Jugoslavia nel 1947, il territorio dell'ex comune di San Floriano del Collio fu aggregato a Capriva del Friuli. Il comune di San Floriano del Collio fu infine ricostituito nel 1951.

San Floriano del Collio è un comune bilingue: accanto alla lingua italiana, è ufficialmente tutelata la lingua slovena.

Per la sua posizione geografica è stato fin dai tempi più antichi un punto di osservazione e di difesa. San Floriano è chiamata terra dell'uva e delle ciliegie, in quanto è uno dei maggiori centri di produzione di vino e di frutta del Collio Goriziano.

Frazioni con pochissimi abitanti: Valerisce, Giasbana, Bucuie, Ascevi, Groina.



Il castello di San Floriano nel 1609

**BRIŠKI PRAZNIK
MED BOROVCI V ŠTEVERJANU**

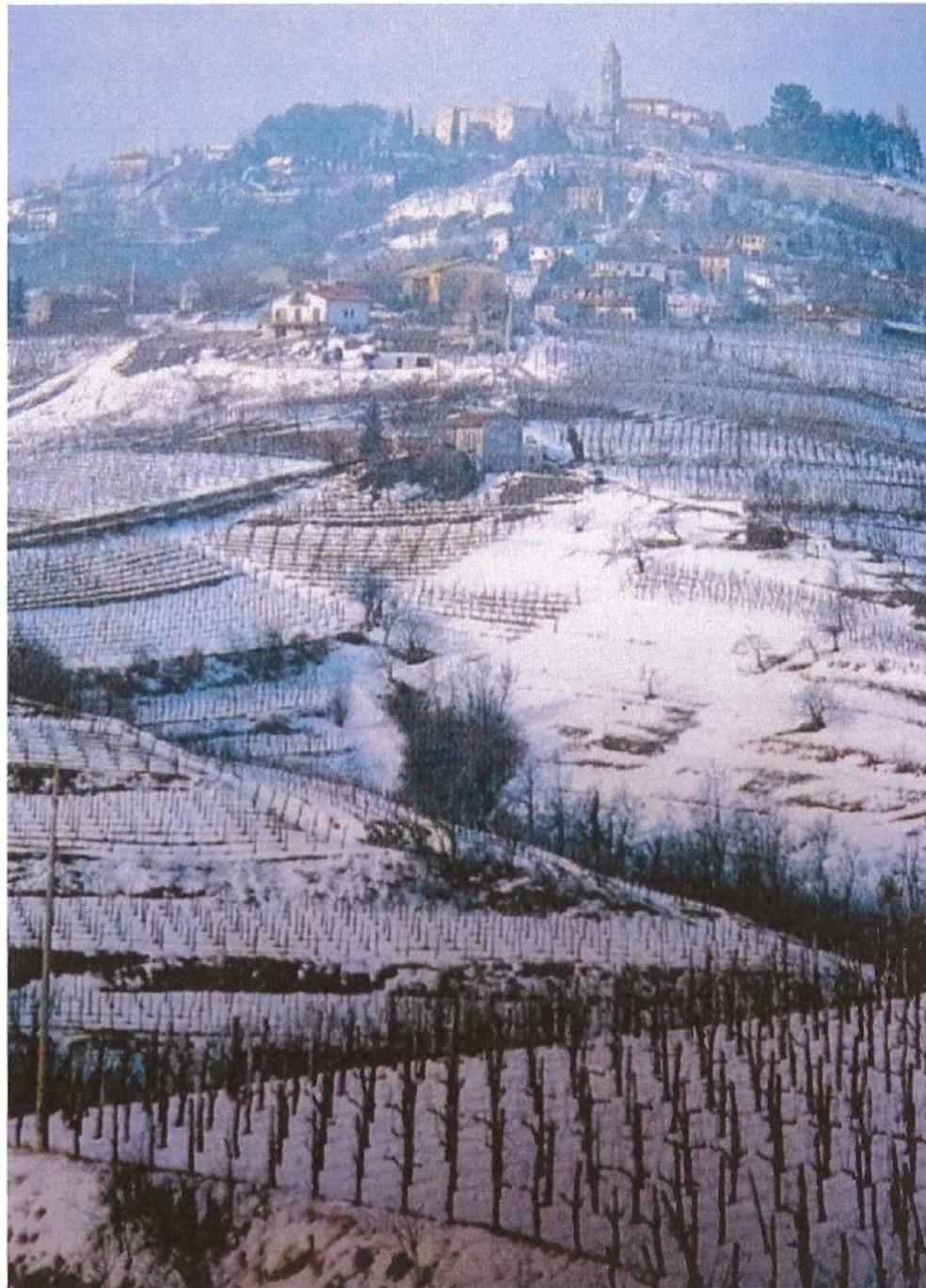
<p>petek 16.maja 20.00 odprtje kioskov 20.30 samosvane v brki (T razgled T prabi)</p>	<p>šobota 17.maja 20.00 odprtje kioskov 20.30 pes z ansambli «anna e gli allegri folk»</p>	<p>nedelja 18.maja 18.00 odprtje kioskov 19.00 pes z ansambli «tariša»</p>
<p>petek 23.maja 20.00 odprtje kioskov 20.30 samosvane v brki (T razgled T prabi)</p>	<p>šobota 24.maja 20.00 odprtje kioskov 20.30 pes z ansambli «anna e gli allegri folk»</p>	<p>nedelja 25.maja 18.00 odprtje kioskov 19.00 pes z ansambli «tariša»</p>

STAD 1981-1982

**FESTA DEL COLLIC
A S. FLORIANO**

<p>venerdì 16 maggio 20.00 apertura chioschi 20.30 gara di brischi (T razgled T prabi)</p>	<p>sabato 17 maggio 20.00 apertura chioschi 20.30 ballo con il corallo «anna e gli allegri folk»</p>	<p>domenica 18 maggio 18.00 apertura chioschi 19.00 ballo con il corallo «tariša»</p>
<p>venerdì 23 maggio 20.00 apertura chioschi 20.30 gara di brischi (T razgled T prabi)</p>	<p>sabato 24 maggio 20.00 apertura chioschi 20.30 ballo con il corallo «anna e gli allegri folk»</p>	<p>domenica 25 maggio 18.00 apertura chioschi 19.00 ballo con il corallo «tariša»</p>





Visione invernale del Collio a San Floriano

PRIMAVERA A SAN FLORIANO

Argentei ciliegi in fiore,
tutti i colli al sole fino a Gorizia,
sull'erba verde goccioline di rugiada,
nei glicini lilla le case.

Come si riposa l'anima
in questa dolce angelica bellezza,
il rumore del mondo non ti disturba;
e ancora fiori di lillà e il suono dell'Ave Maria!

Traduzione di G. Toplikar



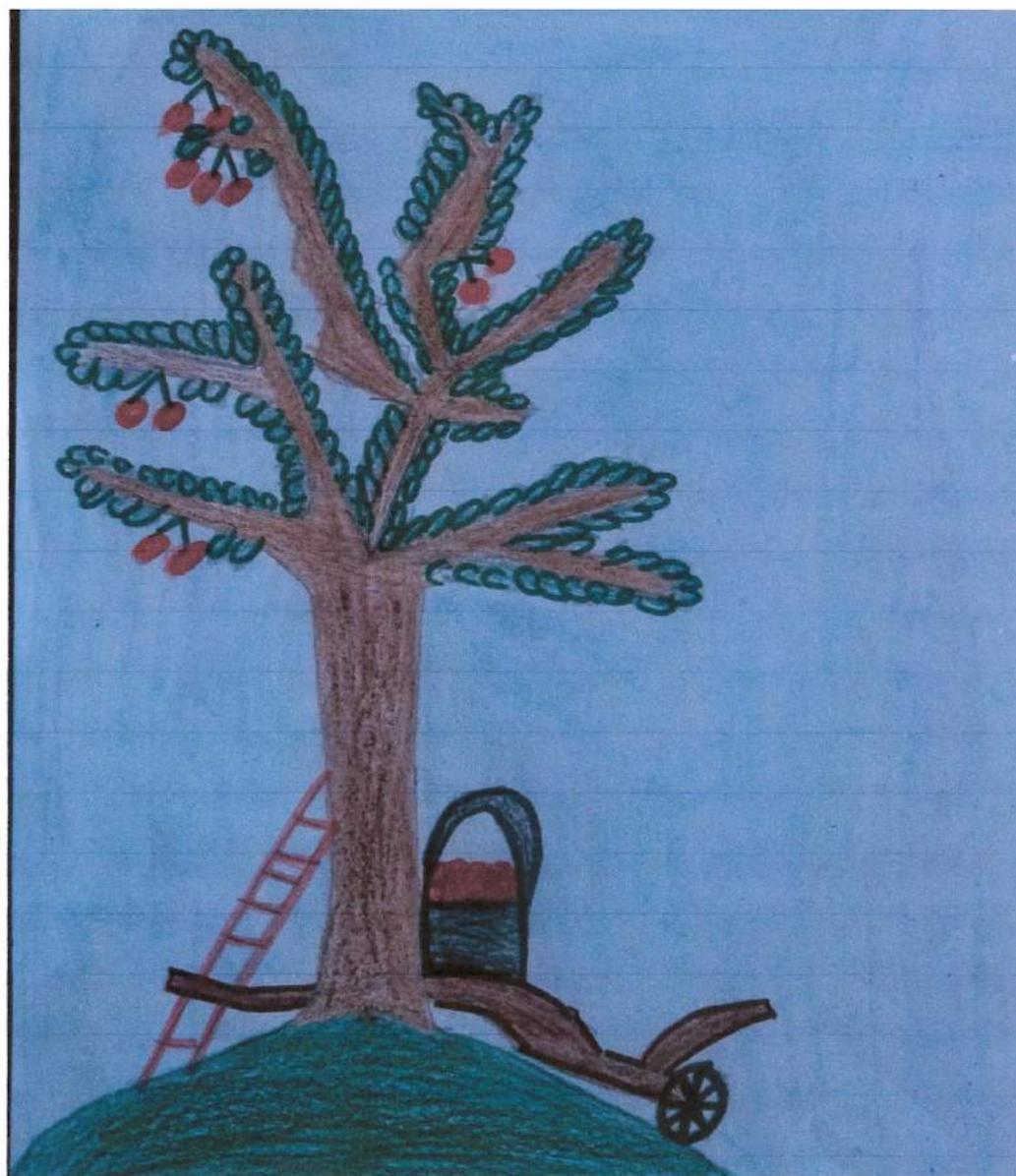
Francesco B.

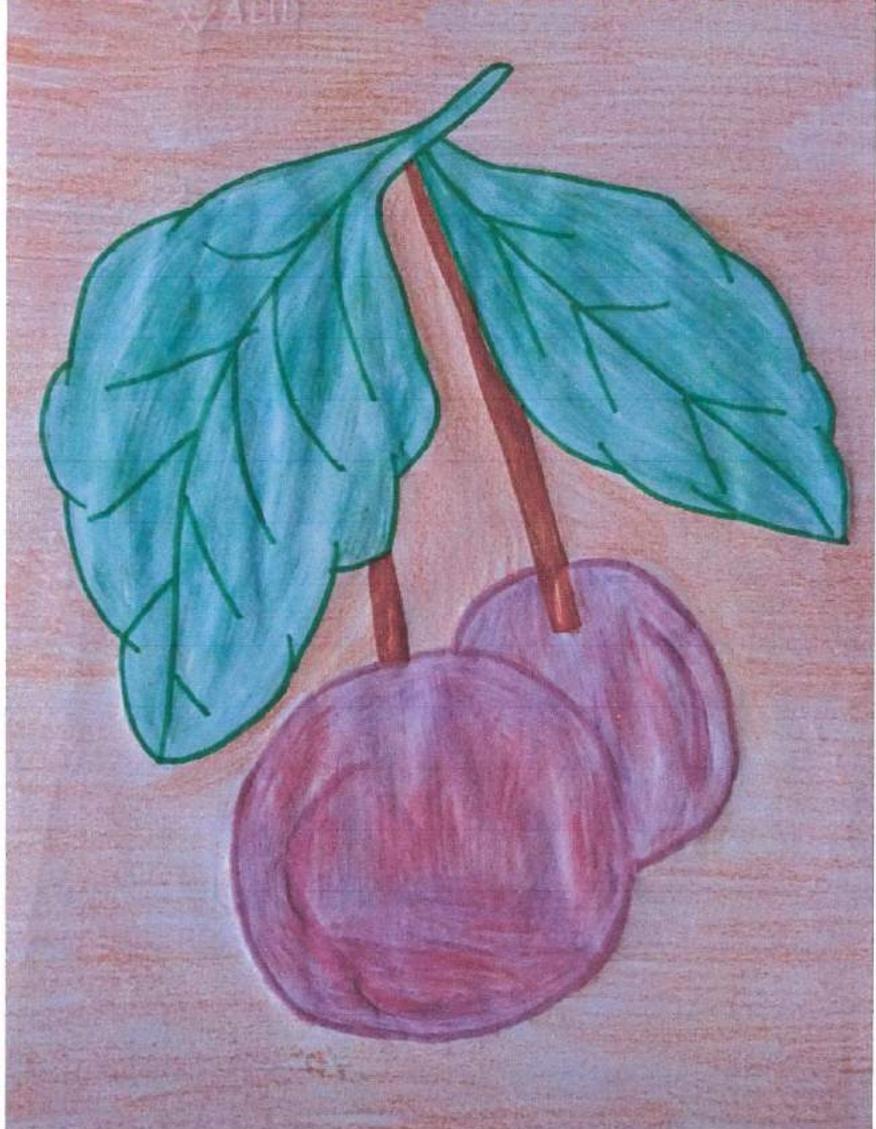
POMLAD V ŠTEVERJANU

Srebrni češnjevi cvetovi,
vsi holmi v soncu do Gorice,
v zeleni travi še rosice,
v glicinjah lilasti domovi.

Kako se duša odpočije
v tej sladki angelski lepoti,
te šum sveta ne moti;
še majnice in zvon Ave Marije!

Milan Bekar





Walid

Castel Dobra, Dobrovo in sloveno, Dobra in tedesco

È un paese della Slovenia, sede del comune di Còllio-Brda, al centro del Collio sloveno. Altri paesi del Collio sloveno sono **Bigliana**, **San Martino di Quisca**, **Cerò**; **Cosbana del Collio**, di cui una piccola parte è rimasta aggregata a Dolegna del Collio; **Medana**, ad eccezione di parti delle frazioni di Plessiva di Medana e Castelletto Zeglo aggregate al comune di Cormòns.



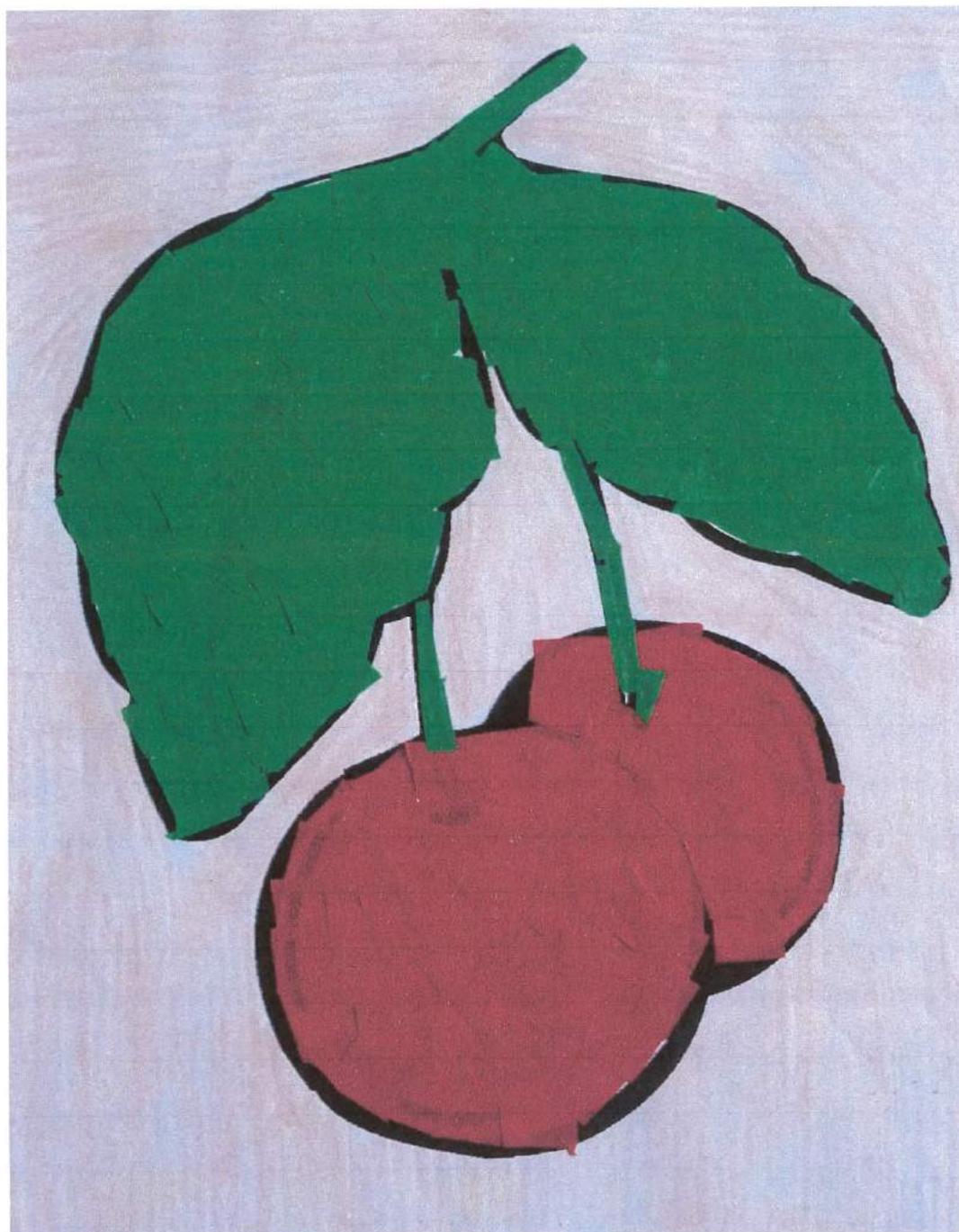
Castel Dobra



Medana

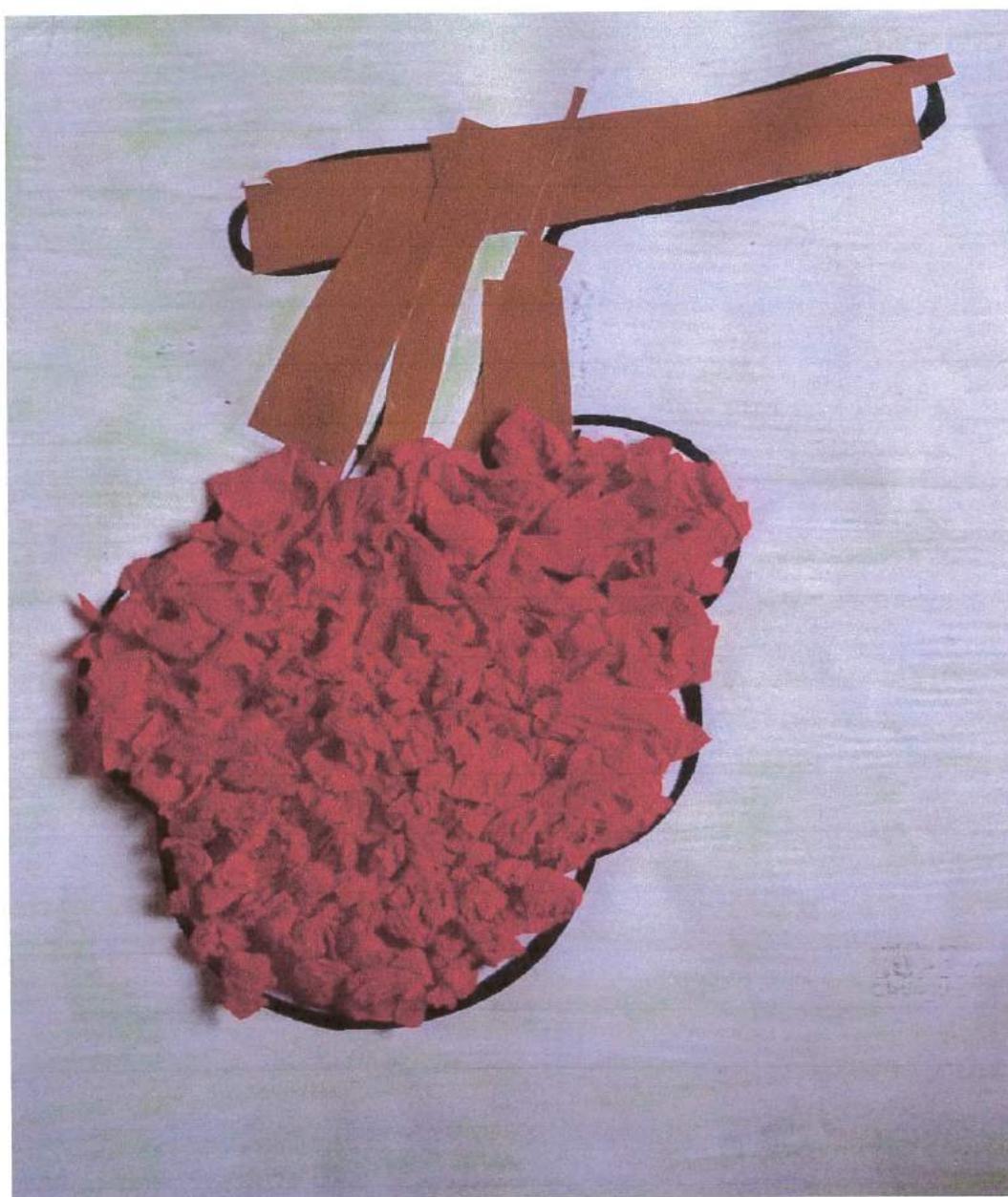
PASSEGGIATA SUL COLLIO

Il Collio è come un paradiso, soprattutto in primavera, quando tutto fiorisce. I frutteti si vestono di un mantello variopinto e le alture del Collio si trasformano in un unico giardino fiorito. Il Collio è bello anche d'estate ed in autunno, anche se allora non ci sono più tanti fiori, ma la vista dei vigneti e dei frutteti è ancor più invitante. Dovunque si possono cogliere dolci frutti: in primavera ciliegie, pesche, albicocche, più tardi fichi e uva. Persini d'inverno il clima è più mite che altrove nelle nostre zone, perciò su queste colline solatie si possono coltivare non solo alberi da frutto e viti, bensì anche ulivi.



SPREHOD PO BRDIH

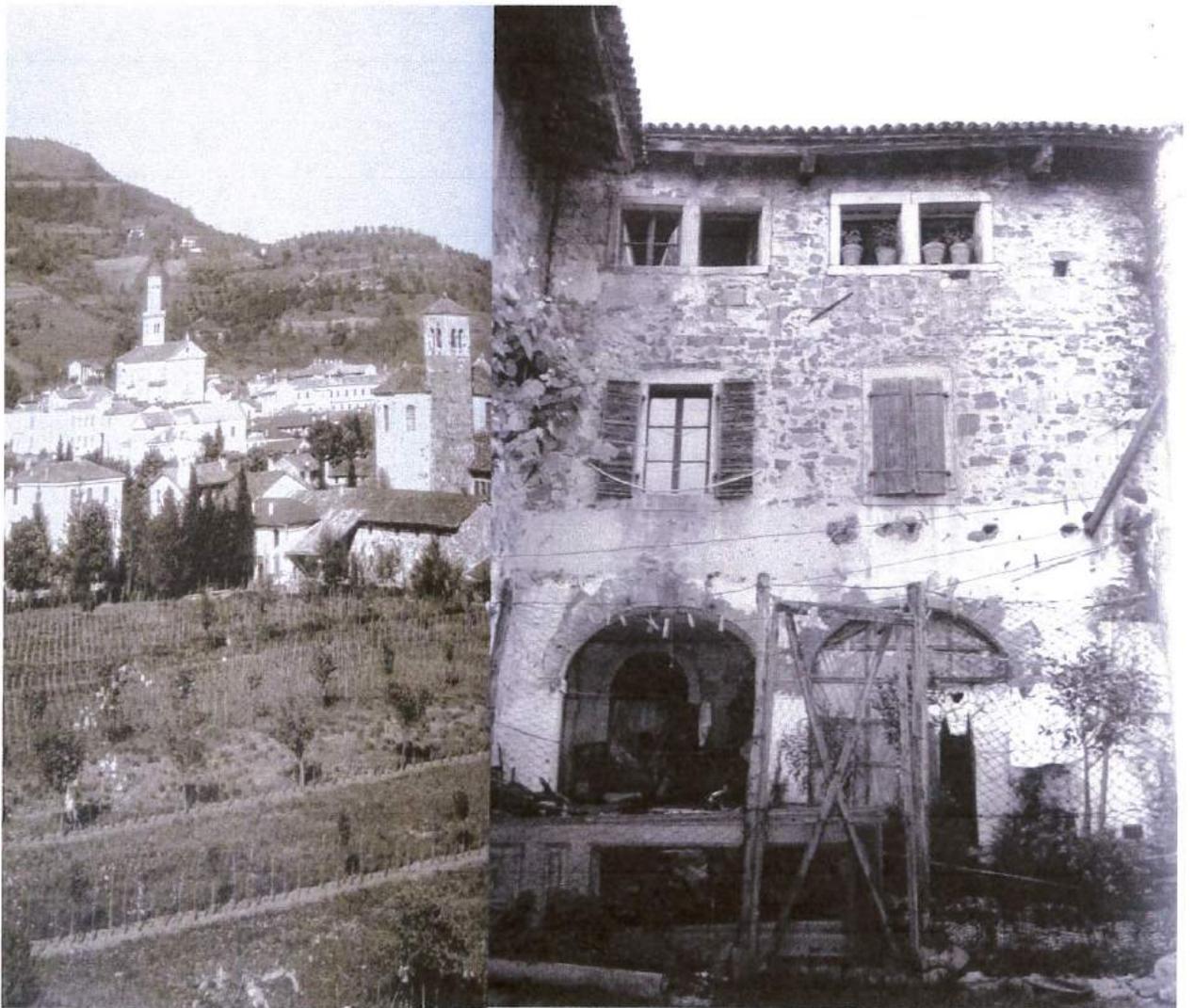
Brda so res kot raj, zlasti pomladi, ko vse cvete. Sadno drevje se odene v pisani plašč in briški griči se spremenijo v en sam cvetoči vrt. Tudi poleti in jeseni je v Brdih lepo, čeprav takrat ni več toliko cvetja, a pogled na vinograde in sadno drevje je še bolj vabljiv. Povsod si lahko nabereš sladkih sadežev: pomladi češenj, breskev, marelic, pozneje smokev in grozdja. Celo pozimi je podnebje milejše kot drugod pri nas, zato po teh sončnih gričih uspevata ne le sadno drevje in vinska trta, marveč tudi oljka.



Marzia e Marianna



Cormons



Vecje cjase sul Cuel

BRDA, IL COLLIO SLOVENO

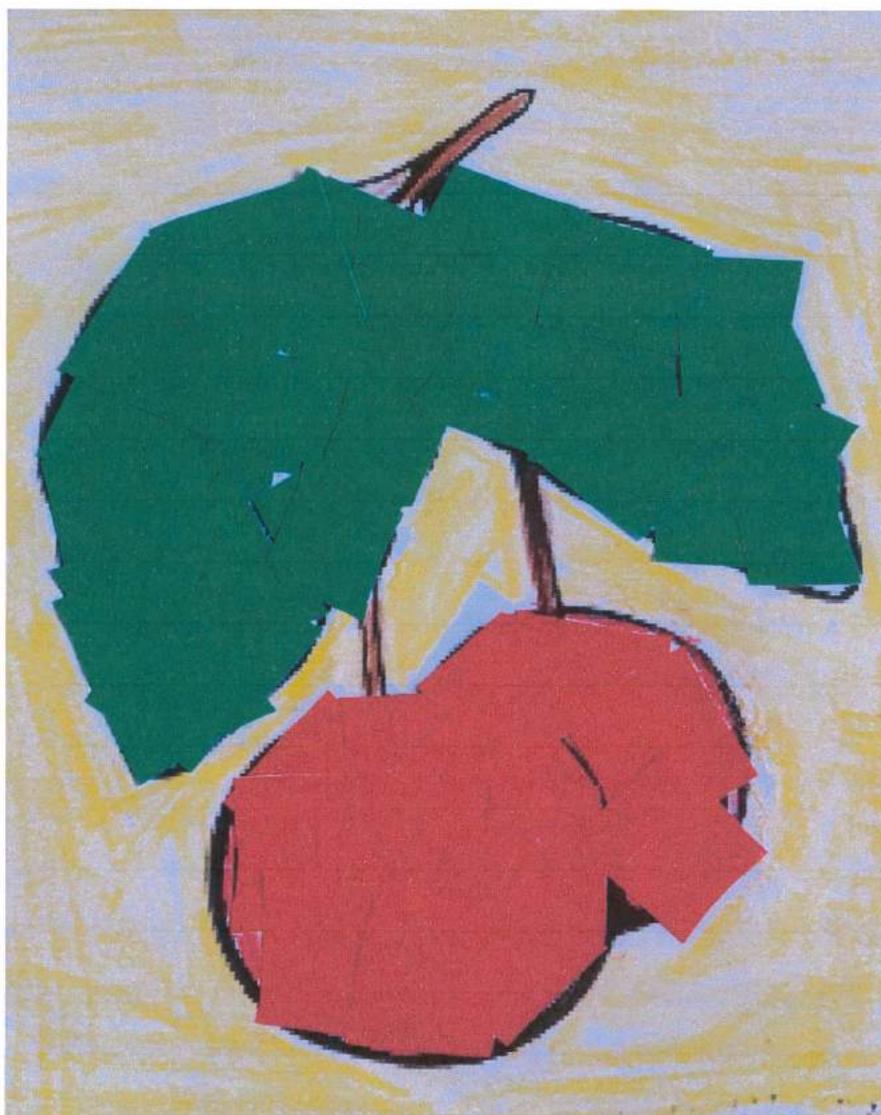
Collio, in sloveno Brda, in friulano Cuei, è un'area geografica collinare posta tra il fiume Isonzo ed il suo affluente di destra, fiume Iudrio, a cavallo del confine italo-sloveno.

Brda è inoltre un comune di 5.747 abitanti della Slovenia occidentale, composto da diverse località sparse. La sede comunale si trova nella frazione di Castel Dobra (Dobrovo in sloveno).

Brda è gemellato con il comune di Cormòns, con cui confina, e costituisce assieme ad alcuni territori italiani limitrofi la regione fisica del Collio.

Dal 1920 al 1947 fece parte del Regno d'Italia, inquadrato nella Provincia di Gorizia. Passò poi alla Jugoslavia e quindi alla Slovenia, ad eccezione di parti delle frazioni di Plessiva di Medana e Castelletto Zeglo dell'ex comune di Medana che rimasero all'Italia, aggregate al comune di Cormòns, ed una piccola parte dell'ex comune di Cosbana del Collio, rimasta aggregata a Dolegna del Collio.

La **Brda slovena**, ovvero la porzione di Collio che sta oltreconfine, che viene detto anche Collio sloveno per differenziarlo dal Collio goriziano, è paesaggisticamente bellissima; la regione di Brda è unica e singolare, ricca, colorita e vivace, piena di vita in tutti i periodi dell'anno.



Marzia

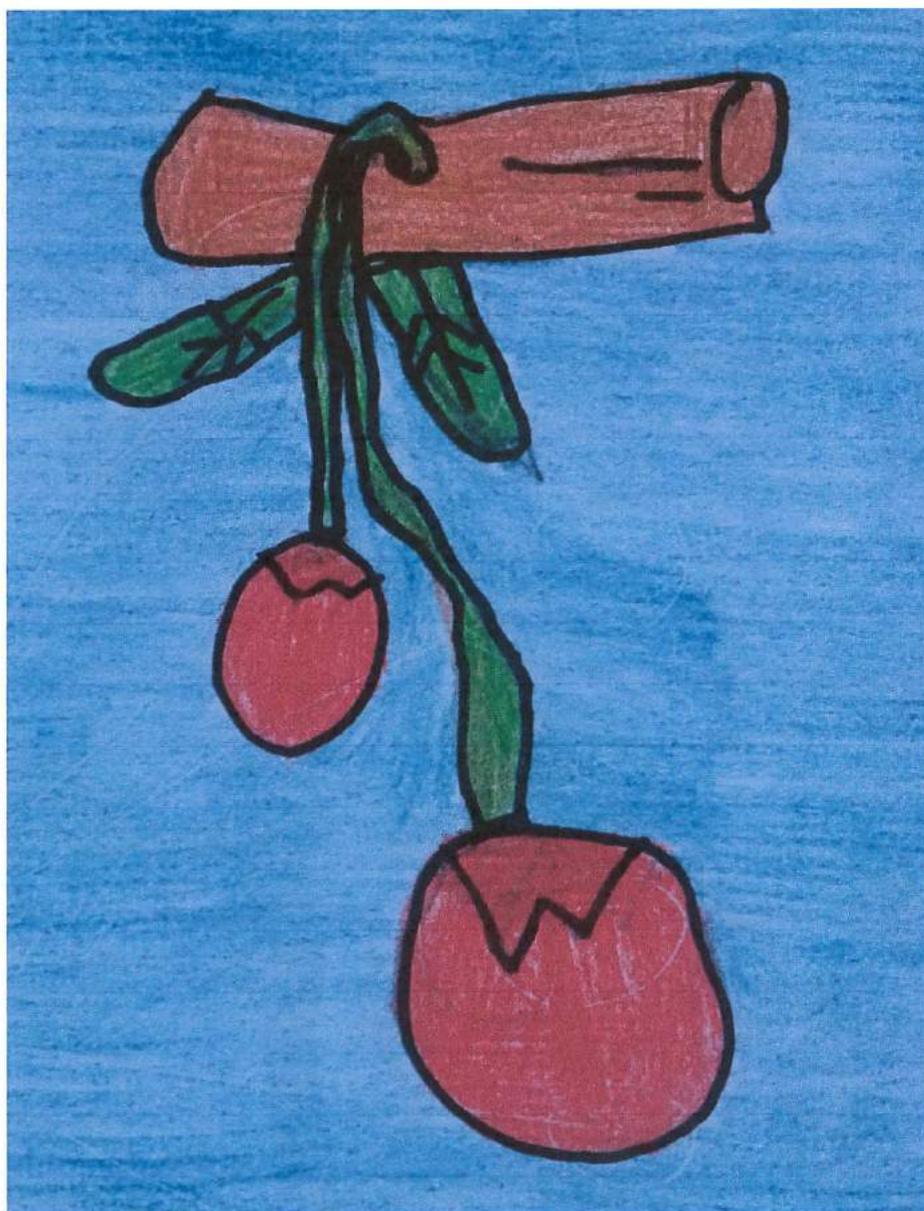
Il territorio della Brda è più esteso di quello del Collio italiano; sulle colline crescono viti e ciliegi, prugni e peschi. A nord vengono riparati dal freddo dai massicci del Sabotino e del Korada, a sud la pianura friulana lascia penetrare gli influssi del sole caldo del Mediterraneo. Tra i fiumi Soča (Isonzo) e Idrija ci sono 2mila ettari di vigneti, nei quali matura l'uva dalla quale si ricava addirittura un quarto di vini DOC sloveni.

Non ci sono differenze geologiche/paesaggistiche/viticole tra Brda e Collio; semmai si può azzardare che nella Brda c'è qualche capannone in meno e qualche "angolo selvaggio" in più...

Collio e Brda si possono considerare quasi come un'unica zona vitivinicola, aldilà dei (vecchi) confini politici che separano le due entità territoriali.

Al vino non piace stare da solo, si dice a Brda. Ecco perché viene accompagnato dall'ottimo cibo tradizionale della regione.

Tutto il mondo conosce Brda soprattutto per le sue ciliegie. È un dato di fatto che le prime ciliegie di Brda sono le più saporite. Questo è il motivo per il quale la Festa delle ciliegie è uno degli eventi principali della regione che attira tantissimi appassionati. Questi piccoli frutti in particolare i primi, quelli succosi, rossi e croccanti che affascinano tutte le generazioni.



Marianna

BRDO - CUEI

Si chiama Brdo ed è un altalenare di colli che precipitano sulla valle larga del Preval, colli che si inseguono da San Floriano a Gorizia, da Dobrovo a Cormòns. Brdo è lo stesso che dire Collio, componente di una stessa terra che friulani e sloveni nei secoli non hanno segnato da confini.

Le vigne, le siepi di foglie rosse e gialle, si distendono su una scacchiera immensa, interrotta qua e là da pugni di case intorno ad una torre campanara. È una terra piena di storia. Da Quisca a San Martino, a Fojana, fin oltre il confine, nel Friuli, a Trussio, a Spessa, a Russiz è un farsi incontro di castelli ora spezzato da una linea che divide due realtà politiche, ma che non è un confine geografico ed umano.

Celso Macor



Francesco F.

ALOIZ GRADNIK

Cantore del Collio, Medana 1882-Lubiana 1967, figlio di madre friulana e di padre sloveno, mediatore tra le due lingue della nostra terra di confine, ha tratto dalla dualità della sua origine un'occasione di arricchimento spirituale e culturale.

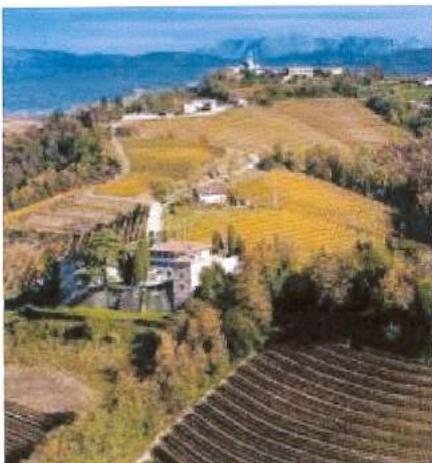
BRDA

Še naša tu glasi se govorica,
še svojemu so rodu srca verna,
še citajo tu pesmi Prešerna,
se nada je v bolesni pomočnica.

Še so ponosna mračnoestna lica
in še je žalost v srcu neizmerna,
ko kraj Podgore, Pevme in kraj Mirna
se v nočni luči zablešči Gorica.

Bo že živela naša tu beseda?
Bo še med brati sladkomila vez?
Ne bo nikoli bratu brat krvnik?

Srce vprašuje, trepeta in gleda
na tri strani, tam že odprt je jez:
Koprivno, Rutarji in tam Ločnik.



COLLIO

Qui si parla ancora la nostra lingua,
è ancora fedele alla sua origine il cuore,
qui si leggono ancora i versi di Prešeren,
è ancora di conforto nel dolore la speranza.

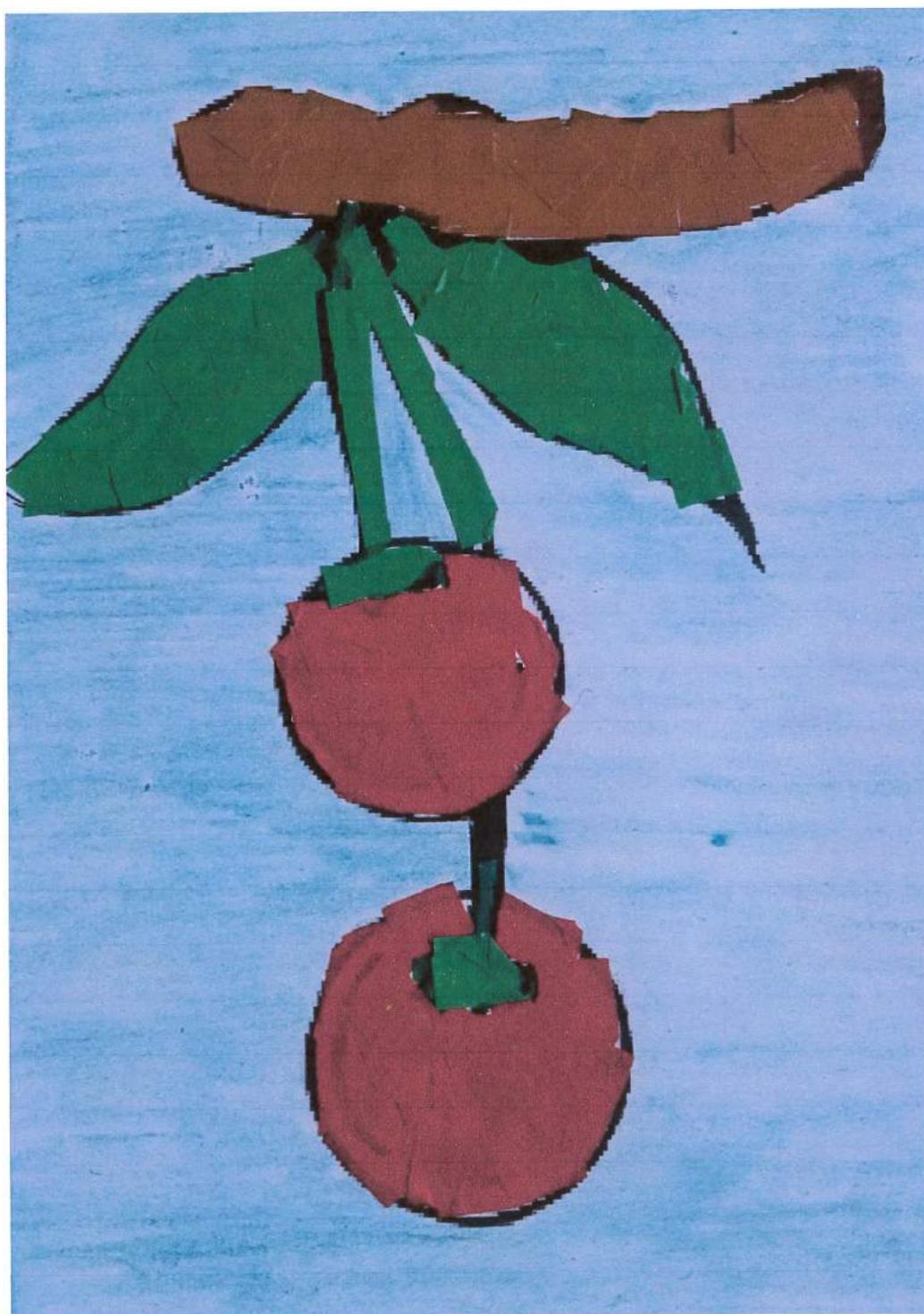
Ancora è fiero il viso schivo
e ancora smisurata nel cuore è la tristezza
quando ai margini di Piedimonte, Piuma e Merna
nella luce della notte Gorizia risplende.

Per quanto ancora sarà viva, qui, la nostra lingua?
Sarà ancora dolce tra fratelli il legame?
Un fratello non sarà mai carnefice di suo fratello?
Si chiede trepidante il cuore guardando
in tre direzioni, là dove già un varco si schiude:
Capriva, Ruttars e laggiù Lucinico.

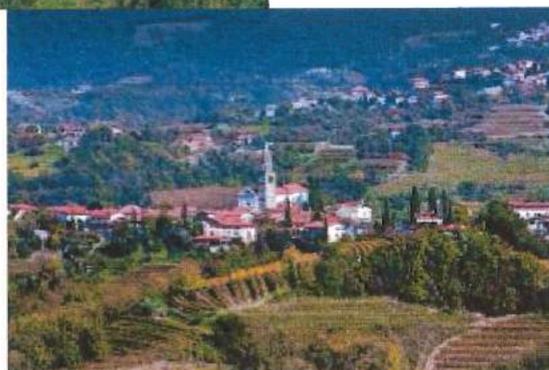


Il sentiero del vino

Brda, Collio sloveno, è un paesaggio collinoso, di chiese e infiniti vigneti e frutteti con ciliegi, peschi e fichi. Dopo l'ascensione sulla torre panoramica nel villaggio di **Gonjače**, dirigetevi verso il villaggio di **Šmartno**, circondato da mura e sette torri difensivi. Passando per **Zali Breg** visitate il maniero di **Dobrovo** con la sala dei cavalieri, galleria di incisioni di Zoran Mušič, ristorante e Enoteca Brda nella cantina. Proseguite fino all'artistica **Medana**, all'agriturismo Belica concedetevi il tipico pranzo del Collio sloveno. Visitate il maniero ed il parco con i cipressi a **Vipolže**. Salite fino a **Dolnje Cerovo**, dove si trova la chiesetta di sv. Lenart con le pittoresche scale, circondate da una catena. Il sentiero che scorre proprio sul confine vi porta attraverso **Hum**, **Podsabotin** e il famoso ponte di Solkan fino alla cittadina di **Solkan**, dove termina il sentiero del vino.



Brda



CILIEGIO

Arrivo in un prato verde e ti vedo,
grande, con tante foglie verdi,
come una grossa mela verde
come tante ranocchie
dalla lingua rossa
come un drago sputafuoco.
Sei carico di sfere di fuoco
non son mele non son pesche
son ciliegie, sono rosse e sono nere,
son ciliegine piccoline
come tanta stelline,
son ciliegione grosse
come angurie rosse.
A giugno maturate
quando la scuola mi dà pace,
sembrate dirmi "mangiami!"
e di arramicarmi mi vien voglia
come uno scoiattolo che salta
di foglia in foglia.

Classe seconda

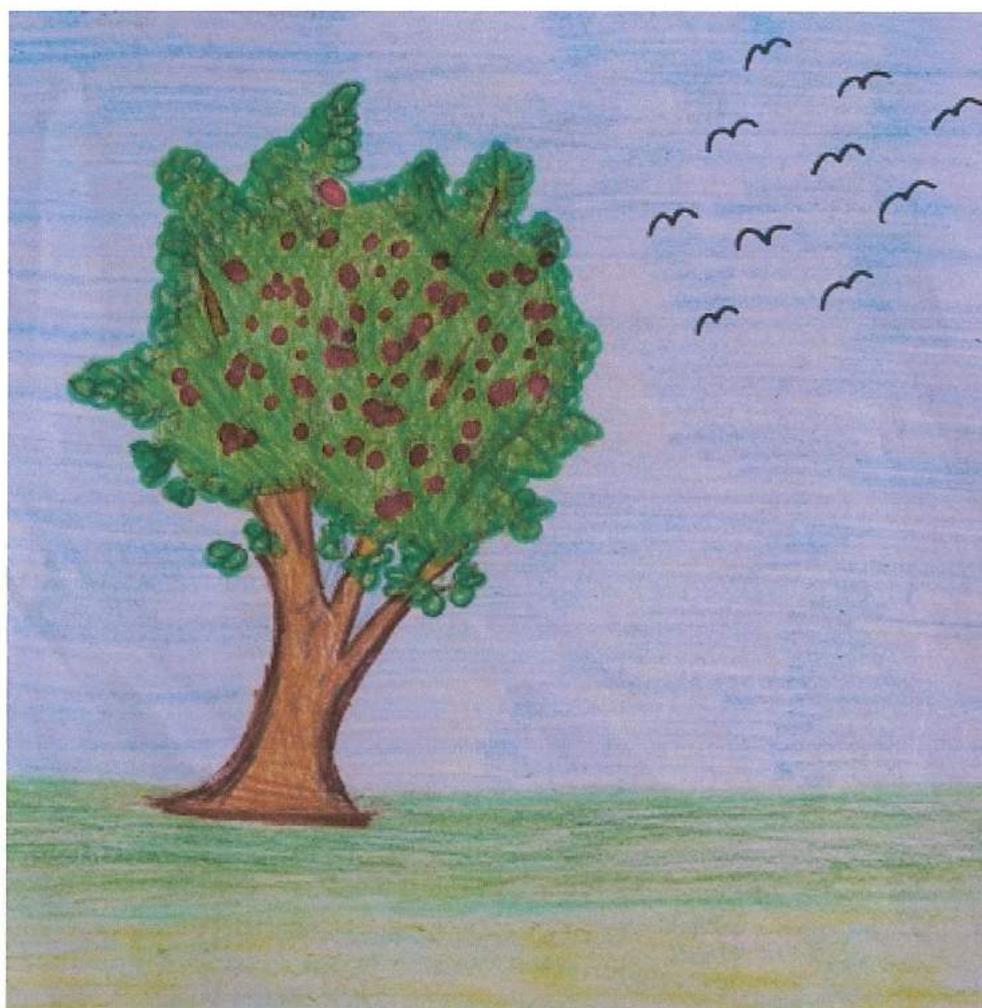


I CILIEGI

I contadini erano semplici, e li avevano piantati per le ciliegie. Che erano rosse e festose e scampanellavano a mazzi contro il celeste. Ma poi, un poco alla volta, i ciliegi si moltiplicarono, divennero grandi alberi d'argento brunito, che lustravano a tutte le luci dell'anno. E in marzo, col sole, la gente si accorse che tutta la terra, tutti i colli, tutti i paesi e le case sui clivi erano sommersi nei fiori. Pareva che il cielo, un cielo a pecorelle, fosse sceso, e il suo candore facesse impallidire il velo del paradiso.

I fanciulli dilatarono gli occhi sotto quel candore. Poco dopo, il mondo fu tutto un frullo d'ali bianche. Ma un frullo così leggero, che era solo moto di luce. E i bimbi stupirono ancora. Era una fiaba meravigliosa: in tre soli mesi, le ciliegie rosse, carnose, avevano sostituito le ali bianche. Allora gli uomini ebbero la loro gioia e intonarono i canti. Le grandi ceste erano colme di quel rossore, ridente come un viso d'innamorata. Ma non bastò. A ottobre, a novembre, quando i pampini delle viti erano ormai seccume e le colline erano spoglie da mostrare il tassello della marna, le foglie dei ciliegi erano d'un bel rosso porpora, così che le loro vampe scaldavano i cuori. Ricordi, solo ricordi, ma il mondo era più caldo per quei rossori e la terra era meno triste. I tronchi, nelle luci radenti dei vesperi, mandavano baleni.

Biagio Marin

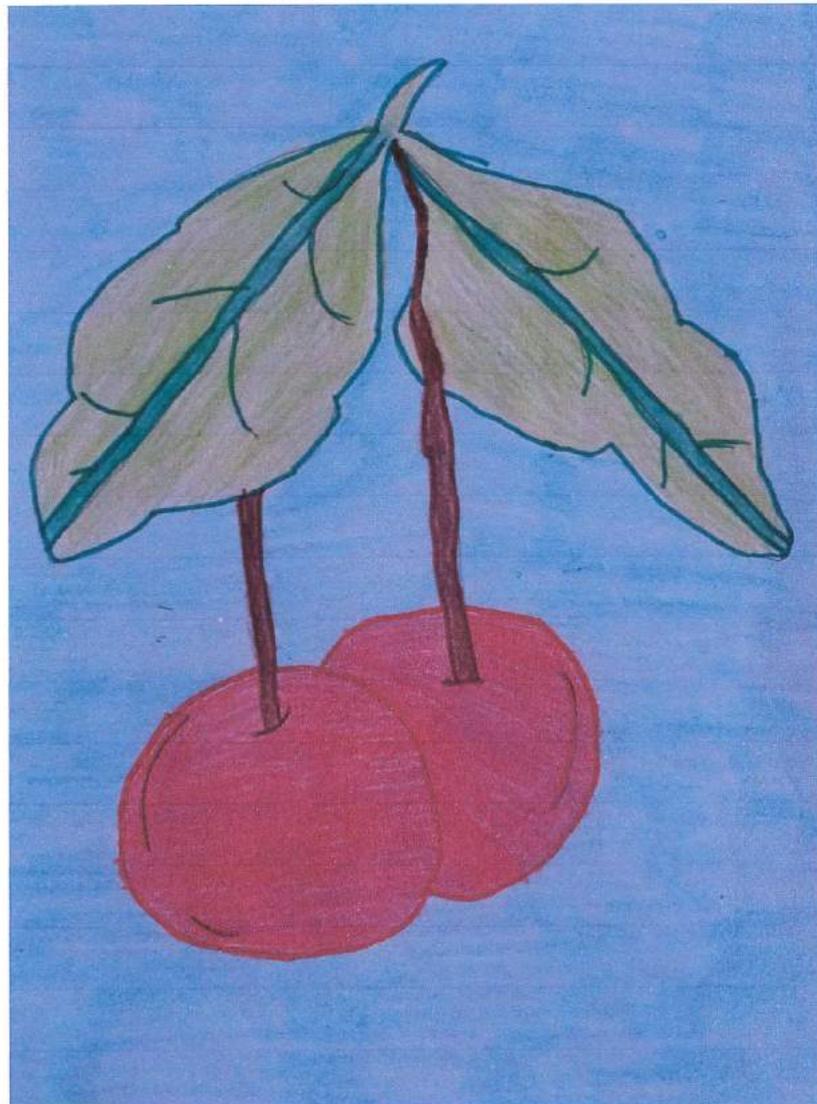


Marzia

CILIEGIE

lo ti posso mangiare al naturale
sull'albero ti posso acchiappare
nel negozio ti posso comprare;
se sete ho, il succo di ciliegia berrò
ma la tua grappa proprio no,
gelato e yogurt alla ciliegia
li posso freschi mangiare,
o scioppate vi posso gustare.
La buona marmellata al mattino
o la crostata, che spuntino...
le ciliegie sulla torta che bontà
e lo strudel fino alla sazietà.

Classe seconda



Filippo M.

STORIA DELLA CILIEGIA

Il nome ciliegia deriva dal greco *kérasos* (κέρασος) che poi ha originato il nostro *cerasa*, come viene ancora chiamata la ciliegia in molti dialetti.

In portoghese *cereja*, in spagnolo *cereza*, in francese *cerise* e in inglese *cherry*.

La ciliegia venne importata dall'attuale Turchia, dalla regione del Ponto, e precisamente dalla città di *Cerusunte* (*Chérasos*). Arrivò a Roma nel 72 a.C. grazie al console romano *Lucio Licinio Lucullo*, che importò anche l'albicocco.

Gli archeologi, tuttavia, sostengono che le ciliegie erano già conosciute in Europa in età neolitica (dai 3 mila ai 5 mila anni prima di Cristo): gli scavi eseguiti negli insediamenti lacustri dei palafitticoli in Svizzera hanno infatti portato alla luce ingenti quantità di noccioli di ciliegie. Forse questi frutti erano arrivati in Europa attraverso gli uccelli, che ne vanno ghiotti e per questo ragione la pianta è anche conosciuta col nome *Prunus avium* (che significa "degli uccelli").

Comunque fu grazie ai romani che la coltivazione del ciliegio si diffuse in tutto l'impero, fino alla Gran Bretagna.



Chanel e Irene

Il ciliegio esisteva allo stato selvatico: il console Lucullo si sarebbe limitato a importarne una varietà facilmente coltivabile. Si pensa che i luoghi di origine del ciliegio siano l'Anatolia, la Persia, le regioni del Caucaso e l'Africa settentrionale. Siccome era stato Lucullo a presentare le ciliegie ai Romani, è nato l'appellativo l'appellativo di "luculliane".

In età romana le ciliegie erano un frutto pregiato, mangiato fresco o lasciato essiccare, durante gli anni non ha mai perso né il suo buon gusto, né tanto meno i suoi amatori, sempre assidui in ogni epoca storica.

Pare infatti che nel giro di 120 anni la sua coltivazione iniziò a essere praticata in tutta Europa. Apprezzate ovunque nei secoli, anche il Re Sole se ne innamorò al punto tale da creare delle coltivazioni in serra nella stessa Versailles, e questo per poterle consumarle in ogni periodo dell'anno.

Nel 1700 se ne diffuse la coltivazione in tutta Europa e nel 1933 si ha notizia della prima sagra dedicata alla ciliegia svoltasi a Marostica (Vicenza).



Giada

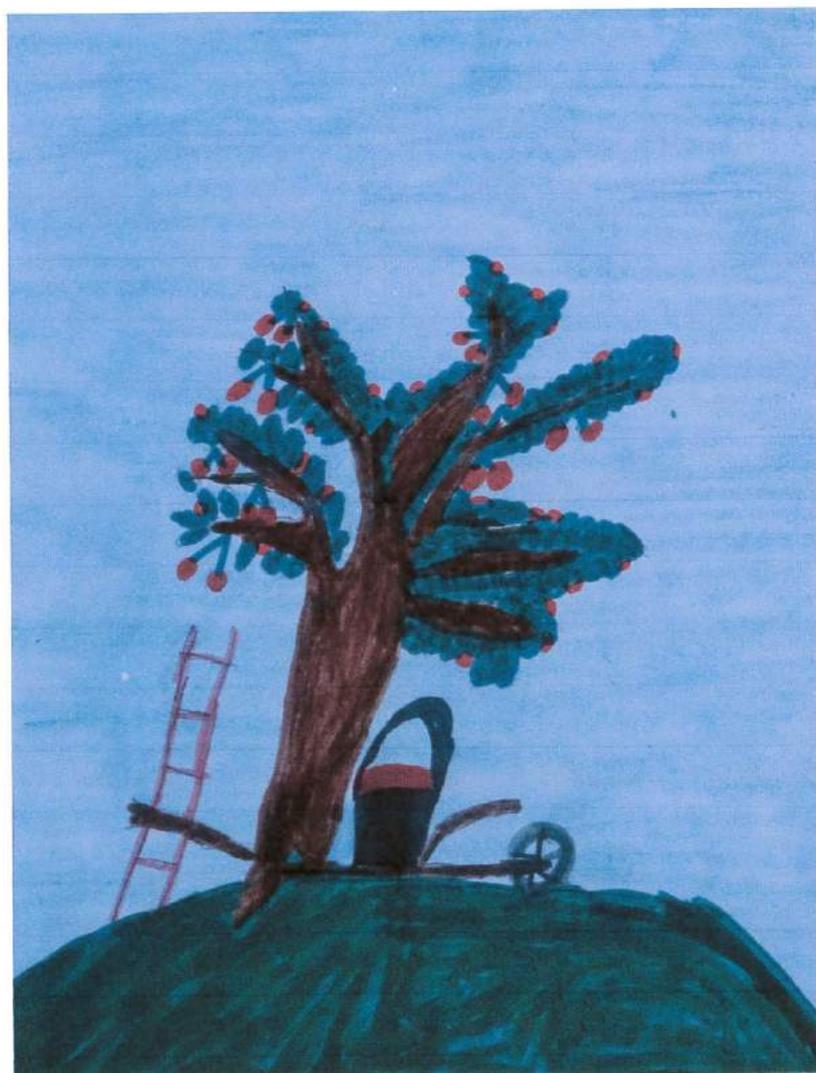
CILIEGINA

Ciliegina piccola e bella
del giardino sei reginella,
rossa come il sole al tramonto
maturata coi raggi d'oro tutt'intorno.

Sei il tesoro dell'estate
che fai gustar grandi mangiate,
tonda, lucida e gustosa
fai sentir la vita deliziosa.

Quanta gioia sai donare
a chi di te si vuol ornare,
coroncine e orecchini
fan felici tutti i bambini.

Classe seconda



Iman

IL CILIEGIO

L'habitat del ciliegio

Originario dell'Asia e della zona del mar Caspio, viene coltivato come albero da frutto, ma vive anche inselvaticato nei boschi di latifoglie. E' presente dalla pianura fino a 1500 m s.l.m.

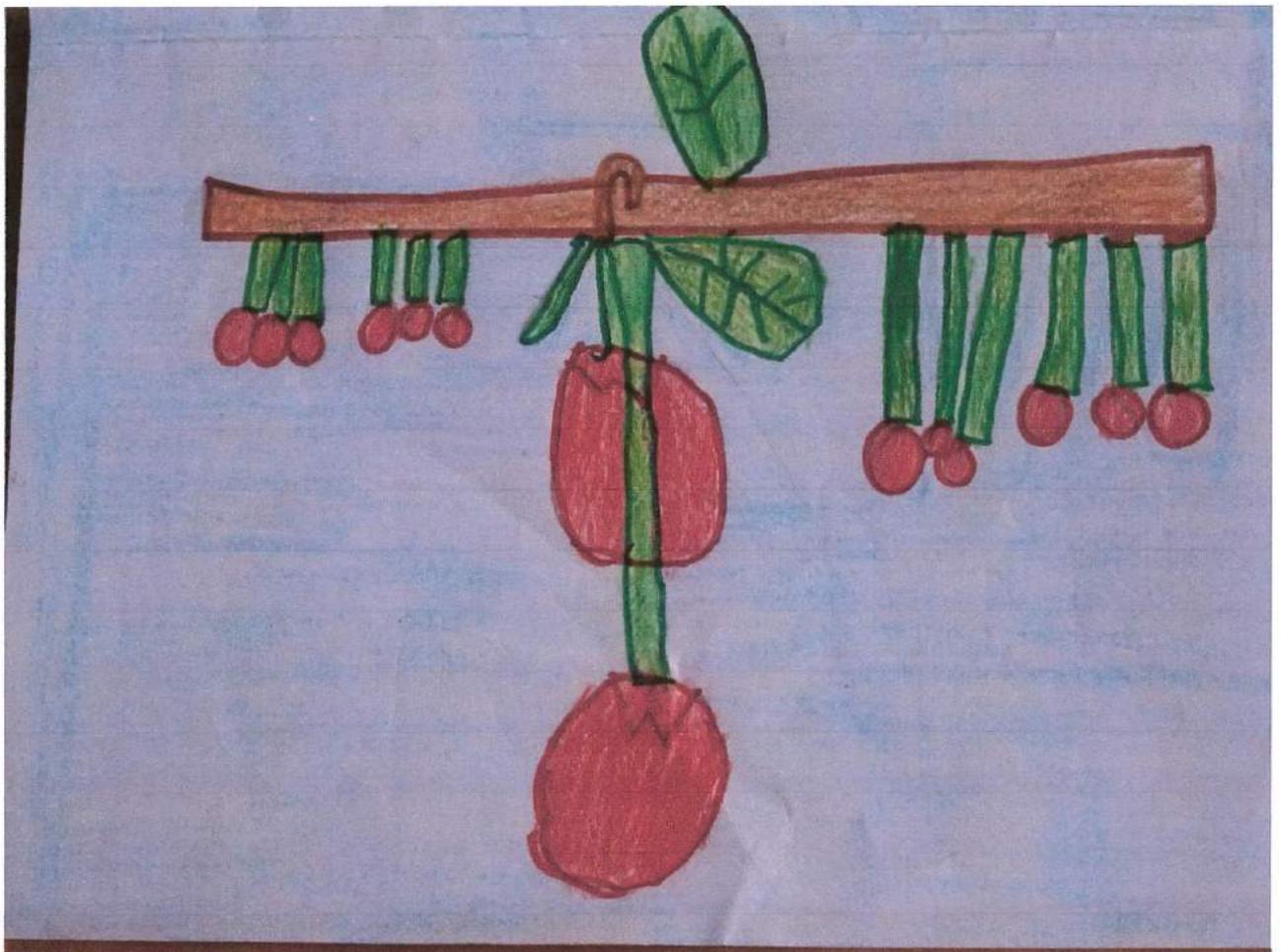
CARATTERISTICHE

Il ciliegio è un albero di origine asiatica che nasce spontaneamente e che si è naturalmente diffuso nei boschi di tutta l'Europa; può arrivare fino a 20 metri di altezza e in primavera si copre di bellissimi fiori bianchi.

Il tronco diritto ha una corteccia liscia sul grigio-scuro; dagli squarci nella corteccia esce una resina brunastra che poi si rapprende e protegge i tessuti sottostanti.

La chioma ha forma piramidale, con l'età più tondeggiante, è larga ed espansa, è formata da rami misti, legnosi e fruttiferi, ricoperti da tante foglie ovate, lisce, lucide di un intenso colore verde.

Il ciliegio dolce ama le esposizioni soleggiate, teme il clima piovoso e molto freddo.



Marianna

IL LEGNO DEL CILIEGIO

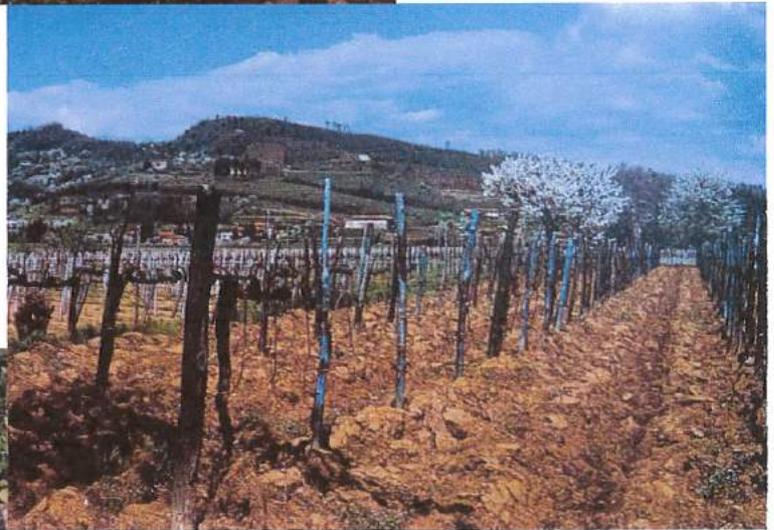
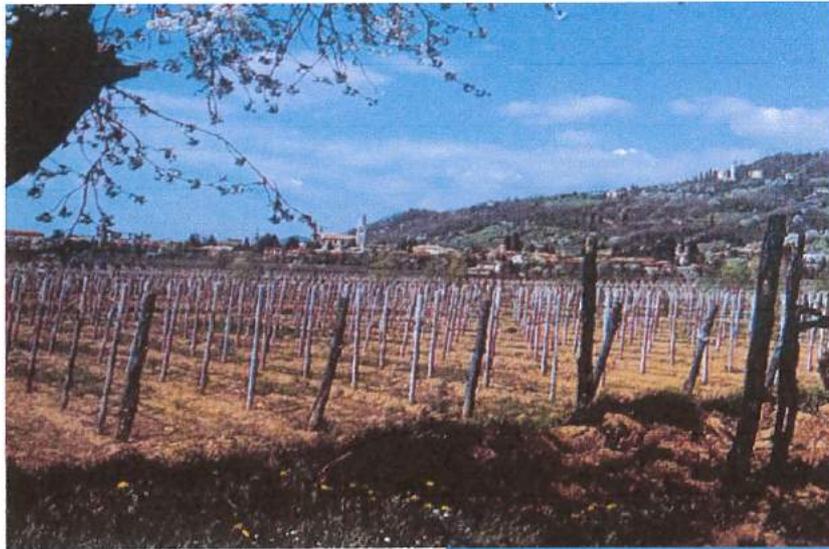
Il legno del ciliegio è di qualità ricercata per il valore commerciale: è ricercato dall'industria dei mobili, grazie al suo bel colore bruno-roseo e alla sua grana fine e compatta. Si fanno anche sculture, strumenti musicali e svariata oggettistica.

I FIORI

Il ciliegio è una pianta molto bella, che durante la primavera si riveste di piccoli fiori fittissimi, regalando uno spettacolo meraviglioso. I fiori bianchi o rosa tenue del ciliegio hanno il gambo (peduncolo) con calice verde composto da 5 sepali che si piegano all'indietro; sono disposti a grappolo di due-sei assieme, con cinque petali bianchi e stami gialli. La fioritura ha luogo all'inizio della primavera; nel linguaggio delle piante, i fiori di ciliegio hanno il significato di buon auspicio.



Francesco F.



Rosis dal Cunei

I FRUTTI

Il frutto, la ciliegia, tonda di circa 1 cm, di un rosso brillante fino ad un viola scuro quando matura a inizio estate, ha una buccia sottile, polpa carnosa e nocciolo legnoso contenente i semi. Il frutto, succoso, commestibile ha un gusto da dolce ad abbastanza amaro, da mangiarsi fresco; esso contiene un singolo nocciolo, dentro al guscio c'è il seme.

La raccolta avviene in prevalenza in giugno avendo l'accortezza di completare quella delle ciliegie precoci prima del giorno di San Giovanni perché pare che dopo vengano infestate da piccole larve bianche chiamate per questi "giovannini", mentre ci sono varietà più tardive che maturano attorno alla metà di luglio.

Le ciliegie vanno raccolte a maturazione completa in quanto una volta staccate dall' albero non maturano più.

Le ciliegie sono un frutto molto ricercato dagli uccelli (avium significa, "degli uccelli") , ma anche dai mammiferi.



Walid

VARIETÀ DI CILIEGI

L'Italia è produttrice di ciliegie a livello mondiale: alcune varietà di ciliegie maturano a fine maggio, altre invece iniziano a fine giugno e si trovano fino al mese di luglio. Ne esistono diversi tipi, che variano a seconda della grandezza, dalle sfumature di rosso e arancio, dalla carnosità della polpa e naturalmente dal sapore più o meno dolce.

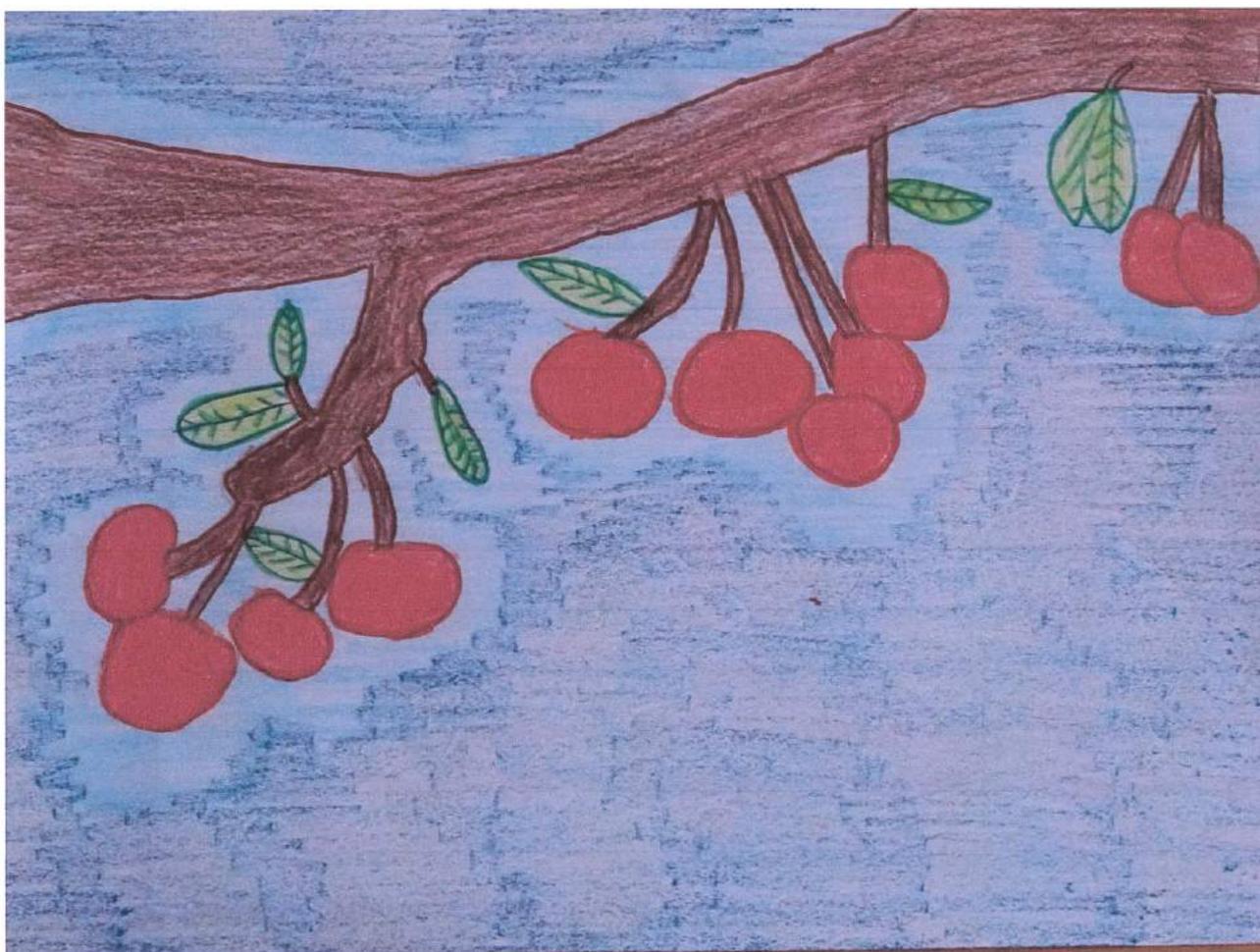
Le ciliegie sono il frutto di due specie di alberi della famiglia delle **Rosacee**, la stessa cui appartengono le rose.

Le ciliegie commestibili provengono solitamente dalle specie *Prunus avium* e *Prunus cerasus*.

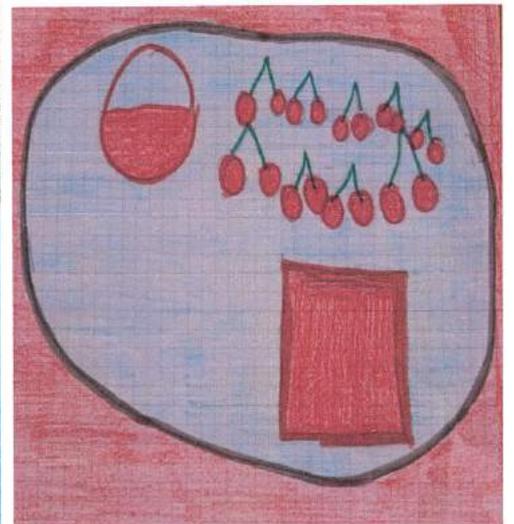
Il *Prunus serrulata* viene coltivato per uso ornamentale e non produce frutti.

Dalla specie ***Prunus avium*** nascono le ciliegie dolci; da questo ciliegio derivano alcune centinaia di varietà differenti, che producono ciliegie che possono essere divise in due grandi categorie: le tenerine, a polpa tenera, e le duracine o duroni che hanno dimensioni maggiori e polpa soda.

Dalla specie ***Prunus cerasus*** nascono invece le amarene, di intenso colore rosso, e le marasche, che sono piccoline. Per il loro sapore acidulo, queste varietà non sono molto apprezzate come frutta fresca, ma le si impiega soprattutto per produrre sciroppi, marmellate e liquori.



Filippo M.



Iman

Voi ciliegie siete squisite
e dai bambini assai gradite,
io ne mangio a più non posso
e nel fosso sputo l'osso.

Siete belle tonderelle
come tonde ciambelle,
crescete sempre in coppia,
e la golosità raddoppia.

Deliziose e succose
come mele zuccherose,
vi raccoglie il contadino
che vi mette nel cestino,
siete di un bel rosso vermiglio
e tutti vi vogliono nel ripostiglio.

Classe seconda



Chanel

MITI E LEGGENDE

Di origine greco-turca, la ciliegia (in greco Chérasos), è circondata di una vasta serie di miti un po' in tutto il mondo.

Nella **mitologia greca**, la ciliegia era il simbolo di Venere, dea della bellezza, e pare che i suoi frutti portino fortuna agli innamorati.

Le **leggende Sassoni** (Germania) raccontano che gli alberi di ciliegio ospitano delle divinità campestri capaci di proteggere i campi.

Un po' più nefaste sono invece le **leggende nordiche**: per i finlandesi la ciliegia, con il suo color rosso rubino, rappresenterebbe il peccato originale; per gli inglesi, sognare ciliegi è invece presagio di sfortune e sciagure.



Doris

VENERE

Pianta consacrata a Venere, i suoi frutti portano fortuna agli innamorati; una credenza afferma che, posati in coppia intorno alle orecchie come orecchini, attirino inesorabilmente i baci; e le dichiarazioni d'amore fatte sotto i suoi rami avranno sempre fortuna.

Sul ciliegio, le credenze popolari sono molte altre.

Ogni volta che si mangiano le ciliegie per la prima volta in un anno, bisogna esprimere tre desideri. Piantare un ciliegio vicino a casa la preserva dalle disgrazie e dai danni naturali, ma non raccogliete i rami fioriti per decorare la casa: questo pare che renda nullo l'effetto benefico.



Filippo S.

IL SANTO PATRONO

Nel 1400 questo frutto ebbe anche l'onore di essere rappresentato in diversi quadri di soggetto sacro e vanta anche un santo patrono: **San Gerardo Tintore** la cui ricorrenza cade il 6 giugno. Era un laico vissuto nel secolo XII°, fondatore dell'ospedale dei poveri a Monza; venne chiamato «il Santo delle ciliegie», e di solito viene raffigurato proprio con le ciliegie. La leggenda narra che in una sera di dicembre Gerardo, il quale si recava spesso in Duomo a pregare, voleva restarvi per tutta la notte ma i custodi non glielo permettevano; per convincerli promise loro un cestello di ciliegie nonostante fosse inverno. La mattina seguente il santo donò a ciascuno di loro un cestello con i frutti maturi. A Monza, il 6 giugno, festa di San Gerardo Tintore, si svolge una grande sagra delle ciliegie per ricordare il miracolo del Santo.



Francesco F.

DETTI E CURIOSITÀ

Questo piccolo frutto rosso, dal gusto zuccherino, con la polpa carnosa e dalla forma accattivante venne decantato dai Greci come il **'Frutto del Paradiso'**, in quanto simbolo del piacere assoluto. Ce lo testimonia infatti il detto **'una ciliegia tira l'altra'**: la tentazione è irresistibile, è difficile smettere di mangiare questi piccoli frutti, che a un sapore molto gustoso uniscono un aspetto estetico davvero unico.

"Di maggio ciliegie per assaggio, di giugno ciliegie a pugno", afferma un proverbio, perché in effetti nel mese appena iniziato i rossi e dolcissimi frutti abbondano e nei banchi del mercato il loro prezzo diminuisce sempre di più.

Un altro proverbio però ci ricorda che giugno è anche il mese della mietitura: **"Dice giugno: io mieto il grano e di ciliegie mi riempio la mano"**.

Attenzione però a non sognare l'albero delle ciliege, perché per la tradizione inglese è un presagio di sfortuna!

Che fare però se ciò vi accade? Beh, sfidate la fortuna e giocate un terno al lotto: 73, 79, 6:

-il 73, perché per la "Smorfia napoletana" è "albero con frutti";

-il 79, le "ciliege";

-il 6, è il "mese di giugno".



Canzone dei vecchi tempi

Io son contadinella

Io son contadinella
nella campagna bella
se fossi la regina
sarei incoronata,
ma sono contadinella
mi tocca lavorar.

E cinquecento cavalieri
con la testa insanguinata
con la spada sguainata
indovina che cos'è.

E sono, sono le ciliege!

Sono, sono le ciliege.

Sono, sono le ciliege
che maturan nel giardin.

E tira e molla
e molla e tira
e tira e molla
e molla e tira
e tira e molla
e molla e tira
e lascia andar...



Leandro

Acquisto e conservazione

Quando si acquistano le ciliegie, devono essere sode, di un bel colore vivo e brillante ed i peduncoli non devono risultare secchi. Bisogna evitare le ciliegie che risultano piccole e poco colorite, in quanto non ancora mature, oppure quelle molli e macchiate di scuro che in questo caso non sono più fresche.

Le ciliegie vanno conservate in luogo fresco e poco umido, sempre contenute in un sacchetto di carta e mai nella plastica. Essendo molto sensibili al freddo è preferibile non conservarle a temperature troppo basse. In frigorifero si consiglia di tenere le ciliegie lontano da alimenti aromatici, in quanto questi frutti assorbono gli odori.

Per conservare più a lungo le ciliegie, prima di metterle in frigorifero inserirle in un canovaccio di tessuto e poi in un sacchetto aperto. Possiamo anche congelarle, con o senza nocciolo, coperte da un po' di zucchero in questo caso poi il loro uso è da destinarsi alla cottura.

In commercio si possono trovare anche le ciliegie disidratate: in questo caso meglio conservarle in un contenitore ben chiuso, in luogo fresco e asciutto, e possono durare un anno circa.

In cucina le ciliegie si possono usare crude al naturale, aggiunte alle macedonie, a sorbetti, gelati e budini. Ci si possono preparare dolci e crostate. Con le ciliegie si producono inoltre sciroppi, marmellate, succhi, mostarde, vini, acqueviti e vengono utilizzate anche in accompagnamento ad alcuni piatti di selvaggina.



Marianna e Iman

Conservazione

Le ciliegie sciroppate si possono conservare dai 6 ai 12 mesi avendo cura di tenere i vasetti al buio in un luogo fresco e asciutto. Per contenere le ciliegie, procuratevi dei vasetti a chiusura ermetica non troppo grandi, l'ideale è il vasetto con capacità di 250 ml, poiché quando ne aprirete uno, dovrete consumare le ciliegie in massimo 3-4 giorni anche se le conserverete in frigorifero. Questa preparazione è un metodo di conservazione pertanto non è necessario congelare le ciliegie sciroppate.



Irene

LE CILIEGIE SCIROPATE

Le ciliegie sciropate sono una conserva classica, preparata da sempre dalle nostre nonne. Per questa preparazione sarebbe meglio utilizzate le "ciliegie duracine" o "duronì", decisamente più adatte ad essere conservate. Lo sciroppo, preparato semplicemente con acqua e zucchero, è un ottimo metodo per conservare la frutta al naturale. Oltre a preservare il sapore mantiene a lungo anche il colore rosso amaranto. Se si desidera in aggiunta con aromi come cannella, vaniglia o un liquore. Sarà necessario pazientare almeno un mese prima di gustare queste deliziose ciliegie, con il gelato o in un dolce, ma ne varrà la pena.

Per preparare le ciliegie sciropate per prima cosa dovete procurarvi dei vasetti in vetro per la conserva e procedete a sterilizzarli (lavateli, metteteli in una pentola foderata con un canovaccio, riempite la pentola di acqua fino a ricoprire i vasetti, portate ad ebollizione, poi abbassate il fuoco e lasciate i vasetti nella pentola ancora 30 minuti, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare). Preparate uno sciroppo con 200 gr di zucchero e un litro d' acqua procedendo come segue: mettete una pentola con l'acqua sul fuoco e versateci dentro lo zucchero. Portatela ad ebollizione, e mescolate fino a quando lo zucchero sarà completamente sciolto. E' importante non far cuocere troppo lo sciroppo altrimenti si rischia che si formi il caramello. Fate raffreddare lo sciroppo, intanto prendete le ciliegie, sceglietele sode e mature, lavatele bene, asciugatele ed eliminate il picciolo. Ponete le ciliegie nei vasi a chiusura ermetica, cercando di sistemarle in modo tale da lasciare meno spazi vuoti possibili (senza pigiarle) . Con le dosi indicate otterrete due vasetti della capacità di 500 ml.

Versate lo sciroppo precedentemente preparato sulle ciliegie dentro ai vasetti, agitandoli di tanto in tanto per fare fuoriuscire le eventuali bolle d'aria; fermatevi con lo sciroppo a 2 cm dal bordo. Chiudete infine i vasetti, per controllare che non vi sia aria all'interno, sganciate la sicura del vasetto e provate a sollevare il coperchio: se oppone resistenza significa che all'interno si è creato il vuoto e conservateli in un luogo buio e fresco. Se avete utilizzato vasetti con tappi twist-off avvolgeteli in canovacci e metteteli a sterilizzare, tenendoli sul fuoco per 5-6 minuti a partire dall'ebollizione. Trascorso questo tempo spegnete il fuoco e lasciate raffreddare i vasetti nella pentola stessa; quando si saranno raffreddati, toglieteli dall'acqua, asciugateli bene, etichettateli e conservateli in un luogo buio e fresco. Lasciate le ciliegie sciropate nei vasetti per almeno un mese prima di consumarle, questo tempo consente di verificare la formazione di eventuali muffe, segno che la sterilizzazione e il sottovuoto non sono andati a buon fine.



MARMELLATA DI CILIEGIE FATTA IN CASA, LA RICETTA COME QUELLA DELLA NONNA!

Estate è tempo di marmellate e conserve, e la regina di giugno è indubbiamente la ciliegia! Con la sua inconfondibile dolcezza è perfetta per dare vita a una marmellata da conservare per tutto l'anno e da servire per colazioni.

Difficoltà: Facilissima

Cottura: 1 ora

Preparazione: 1 ora e 30

Ingredienti

- 1 chilo di ciliegie
- 350 gr di zucchero
- 1 limone



Chanel

Preparazione:

Lavate bene le ciliegie e togliete il nocciolo: conservate in una ciotola i piccioli verdi.

Mettete quindi le ciliegie in una pentola insieme allo zucchero e al succo di mezzo limone: lasciate riposare per circa un'oretta e poi mettetele sul fuoco a fiamma bassa.

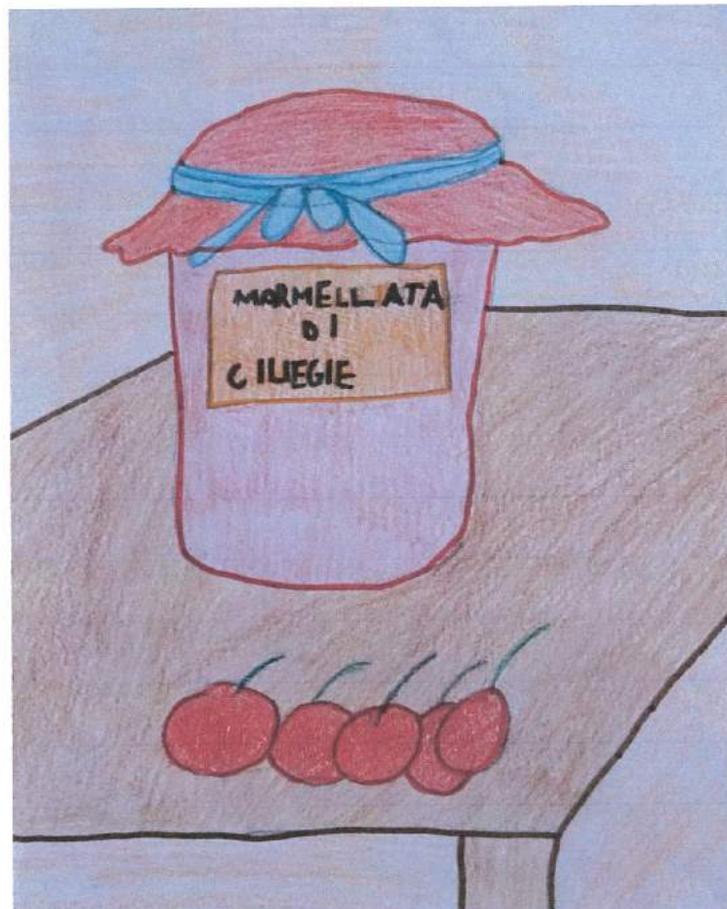
Portate la marmellata a ebollizione e mantenete la fiamma bassa, in modo che continui a cuocere la marmellata senza però bruciarla. Mescolate di tanto in tanto con un cucchiaino di legno e coprite la pentola per evitare che gli schizzi invadano la cucina.

Lasciate sul fuoco per almeno un'ora, schiacciando di tanto in tanto le ciliegie con il cucchiaino di legno. A questo punto molto dipende dai vostri gusti: se volete una marmellata liscia e senza pezzi potete passare il composto di ciliegie con un frullatore.

Rimettete la marmellata sul fuoco o, se vi piacciono le marmellate con i pezzi di frutta, lasciatela ancora sul fuoco per circa un'ora. Il tempo di cottura della marmellata dipende molto dai vostri gusti: vi piace liquida e facile da spalmare? Non andate oltre un'ora di cottura. Amate invece che la marmellata sia compatta? Lasciatela sul fuoco ancora per mezz'ora o più.

Sterilizzate quindi i vasetti in cui vorrete conservare la marmellata facendoli bollire in un pentolone pieno di acqua per almeno 30 minuti. Versate nei vasetti la marmellata ancora calda e fate bollire con i vasetti chiusi e a testa in giù per altri 30 minuti.

Sembra un'operazione noiosa, ma è in realtà indispensabile per essere certi che la marmellata si conservi correttamente. Quando i vasetti si saranno raffreddati controllate che si sia creato il sottovuoto: spingete con un dito il centro del coperchio e se resta immobile vuol dire che il vasetto è sigillato. Se invece sentite un clak allora dovrete ripetere l'operazione con un nuovo tappo.



Giacomo

CROSTATA DI CILIEGIE, LA RICETTA ORIGINALE

Una ricetta classica facilissima in poco tempo: la crostata alla marmellata di ciliegie.
Con pochi ingredienti farete delle merende e delle colazioni golosissime!

Difficoltà: Facilissima

Cottura: 45 minuti

Preparazione: 10 minuti (esclusa la preparazione della marmellata)

Ingredienti

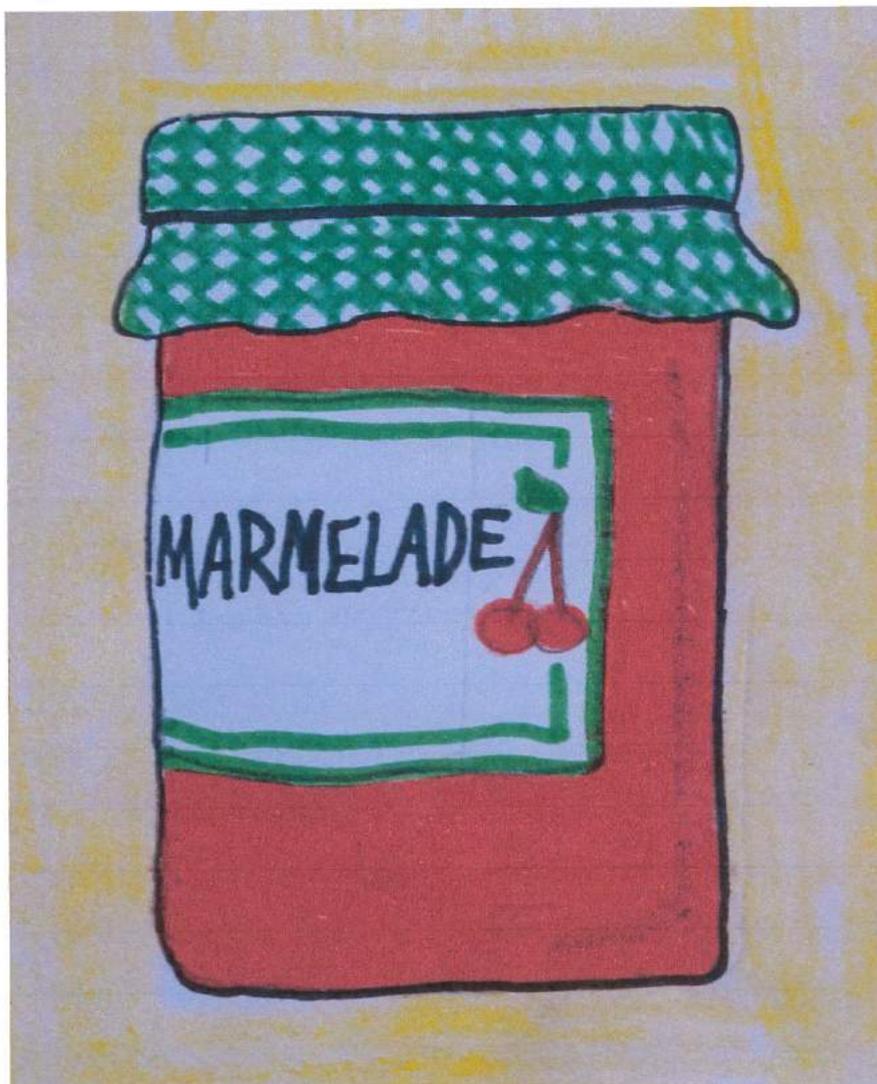
Per la marmellata:

- 1 chilo di ciliegie
- 350 gr di zucchero

- 1 limone

Per la crostata:

- 500 gr di farina 00
- 200 gr di zucchero a velo
- 3 tuorli
- 1 cucchiaino di sale
- 300 gr di burro morbido
- 1 bacca di vaniglia



Preparazione

Per fare la marmellata dovete lavare le ciliegie e togliere il nocciolo. Mettete le ciliegie in una pentola insieme allo zucchero e al succo di mezzo limone e lasciate riposare per circa un'ora. Dopo, mettete il composto sul fuoco a fiamma bassa. Portate la marmellata a ebollizione e mantenete sempre il fuoco basso, in modo che continui a cuocere, ma senza bruciarsi. Mescolate con un cucchiaino di legno e coprite la pentola. Lasciate così per almeno un'ora: se volete una marmellata liscia potete passarla nel mixer, altrimenti la potete mettere nel vasetto di vetro.

Il nostro consiglio è quello di preparare la marmellata con qualche giorno d'anticipo, in modo da averla già pronta quando preparerete la crostata.

Ora, la prima cosa da fare è preparare la pasta frolla: in una ciotola mettete la farina, il pizzico di sale, lo zucchero e i semi di vaniglia che avrete estratto dalla bacca (potete anche utilizzare la vanillina). Aggiungete il burro a temperatura ambiente e cominciate a impastare.

Nel momento in cui il composto comincerà a prendere forma aggiungete i tuorli delle uova e continuate a impastare finché il panetto non diventerà liscio e omogeneo.

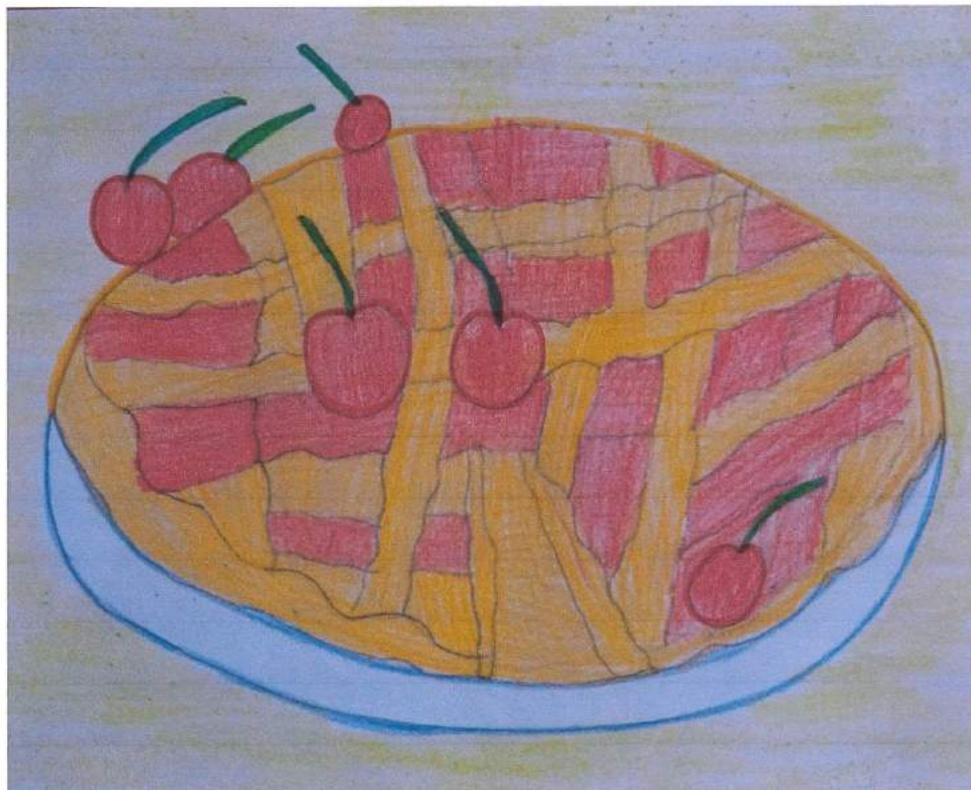
Quando la pasta frolla sarà pronta, datele la forma di una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare in frigo per mezzora. In questo modo la pasta frolla diventerà più soda e sarà più facile lavorarla.

Trascorsi trenta minuti appoggiate la pasta frolla per la crostata su una spianatoia di legno leggermente infarinata e stendete la pasta con l'aiuto di un mattarello. Dovrete arrivare a uno spessore della pasta di circa due centimetri.

A questo punto, imburrate una teglia e adagiatevi sopra la frolla. Tagliate i bordi in eccesso e tenete da parte la pasta frolla in più. Con una forchetta bucherellate il fondo della pasta frolla. In una ciotolina versate la marmellata di ciliegie e mescolatela per qualche minuto con un cucchiaino. Così facendo la marmellata sarà più liscia e facile da stendere sulla crostata.

Spalmate la marmellata sulla pasta frolla e sulla spianatoia stendete la pasta frolla avanzata creando le famose striscioline che andrete ad appoggiare sopra la pasta frolla con marmellata formando la classica decorazione a scacchiera.

Ora infornate la crostata di ciliegie a 180 gradi per 45 minuti.



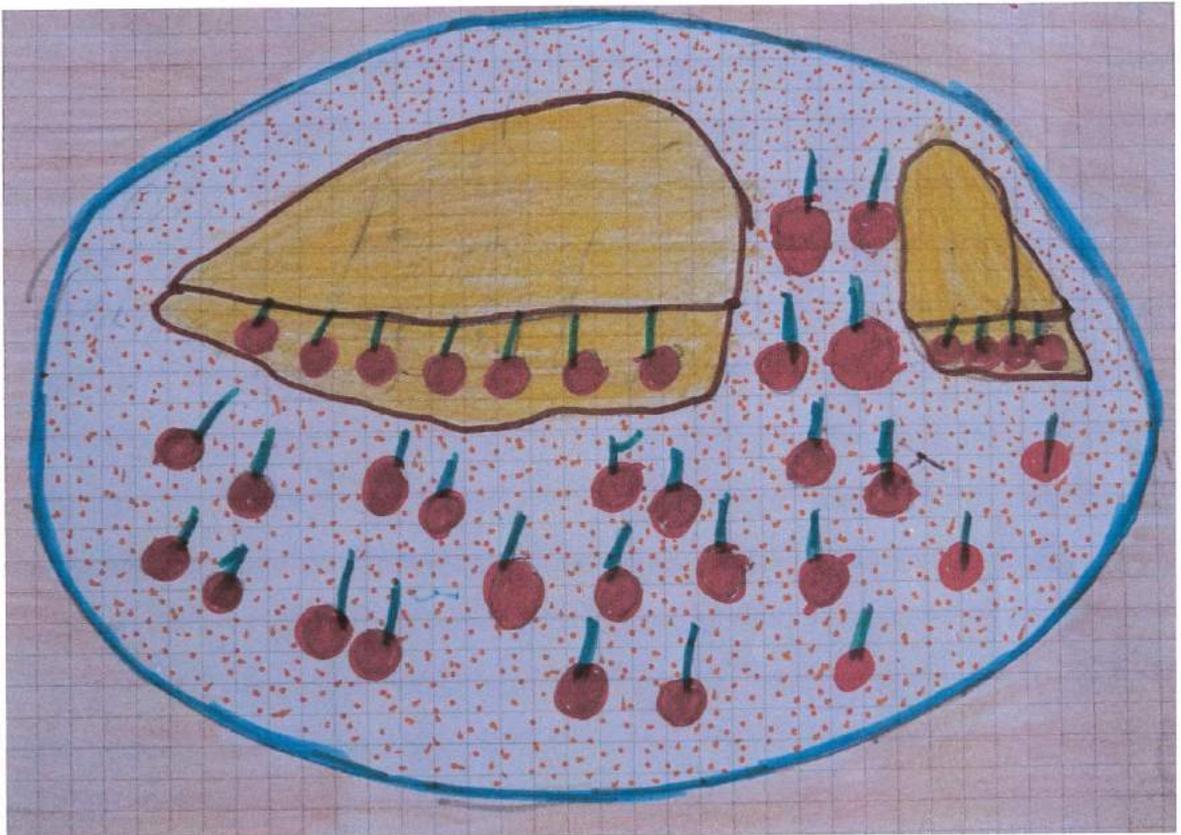
CIAMBELLA DI CILIEGIE

Le ciliegie sono ottime da mangiare in purezza, ma... avete mai fatto un **dolce di ciliegie**? Provate questa ciambella, ottima per una golosa colazione.

Ingredienti:

- 3 uova,
- 150 grammi di zucchero integrale di canna,
- mezzo bicchiere di olio di semi di girasole,
- 200 grammi di farina di kamut,
- 50 grammi di fecola di patate.
- un vasetto di yogurt intero naturale,
- 350 grammi di ciliegie,
- una bustina di cremor tartaro (o lievito per dolci).

Procedimento: Lavare le ciliegie e liberarle dal nocciolo. Lavorare a lungo i tuorli con lo zucchero, aggiungere poi lo yogurt, l'olio, la farina, la fecola di patate, il cremor tartaro (o il lievito) e gli albumi montati a neve. Versare il composto nello stampo e cospargervi sopra le ciliegie. Spolverare la superficie del dolce con altro zucchero integrale di canna. Cuocere in forno a 180 gradi per 25/30 minuti.



STRUDEL ALLE CILIEGIE

Lo strudel è una ricetta emblematica della gastronomia europea nella quale le tradizioni nazionali si fondono dando vita a piatti largamente diffusi in diverse zone. Questo dolce delizioso affonda le sue radici nella tradizione culinaria turca: un dolce di nome "baclava" ripieno di frutta secca e spezie.

Venne assimilato dagli austriaci che però sostituirono la frutta secca con le mele, frutto molto diffuso in patria, dando così vita al moderno Strudel che si diffuse molto presto anche del nord-est italiano.

Una golosissima variante del tradizionale strudel, arricchita dall'inebriante sapore delle ciliegie.

Tempo: 1 h e 10 '

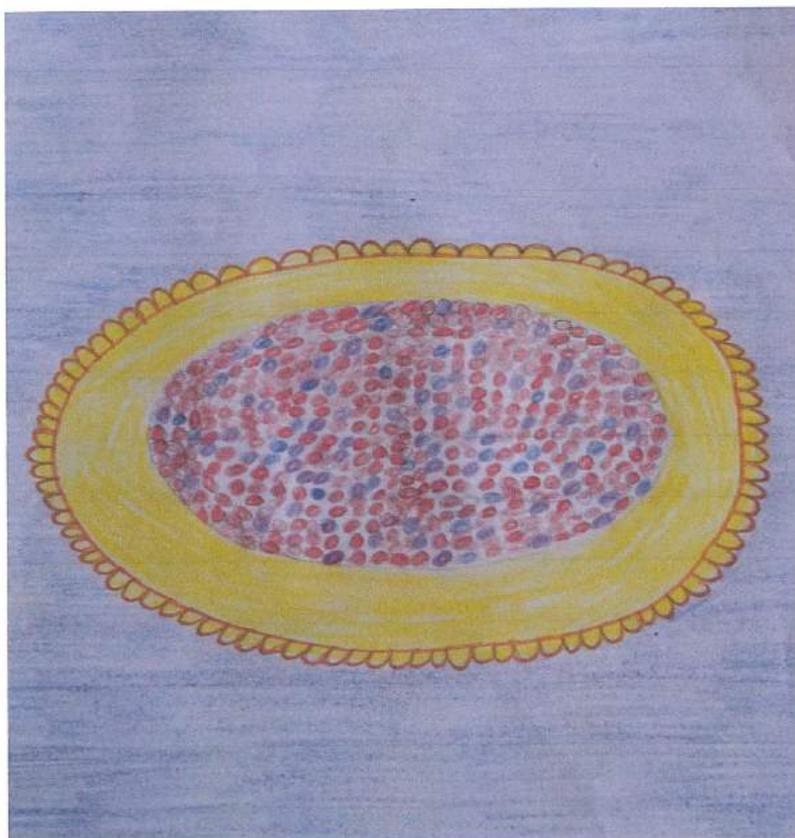
INGREDIENTI: Per 6 persone

PER LA PASTA

- 250 g di farina
- 200 g di zucchero
- 2 Cucchiari d'olio di semi o 60 gr di burro
- 8 cl d'acqua calda
- sale q.b.

PER IL RIPIENO

- 1 kg di ciliegie nere e mature
- 100 g di pane grattugiato o biscotti
- 60 g di burro
- 150 g di zucchero
- 1 limone
- un pizzico di cannella



Christian

PREPARAZIONE:**PER IL RIPIENO:**

Fate sciogliere il burro in un pentolino a fuoco basso, quindi unitevi il pangrattato e amalgamate per bene.

Private le ciliegie del nocciolo incidendole con un coltello, quindi in una ciotola mescolatele per bene con lo zucchero, il limone e il composto di pangrattato e burro fuso.

PER LA PASTA:

In una ciotola o su un piano di lavoro amalgamate assieme la farina con lo zucchero, l'olio o il burro lasciato ammorbidire, l'acqua calda e il sale. Lavorate il composto energicamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

PREPARAZIONE DELLO STRUDEL:

Con il matterello o con l'apposita macchina, stendete l'impasto in una sfoglia piuttosto sottile, quindi adagiate il ripieno precedentemente preparato sopra a poco meno di metà della sfoglia e utilizzate la rimanente per ricoprire completamente il ripieno chiudendo accuratamente la pasta.

Bucherellate la superficie dello strudel con la punta di una forchetta e ponetelo a cuocere in forno già caldo a 220° C per circa 40 minuti.

Una volta pronto, sfornate lo strudel e lasciatelo intiepidire prima di servirlo.



IL SUCCO DI CILIEGIA

Se vuoi un concentrato di proprietà benefiche prepara in casa un succo di ciliegia.

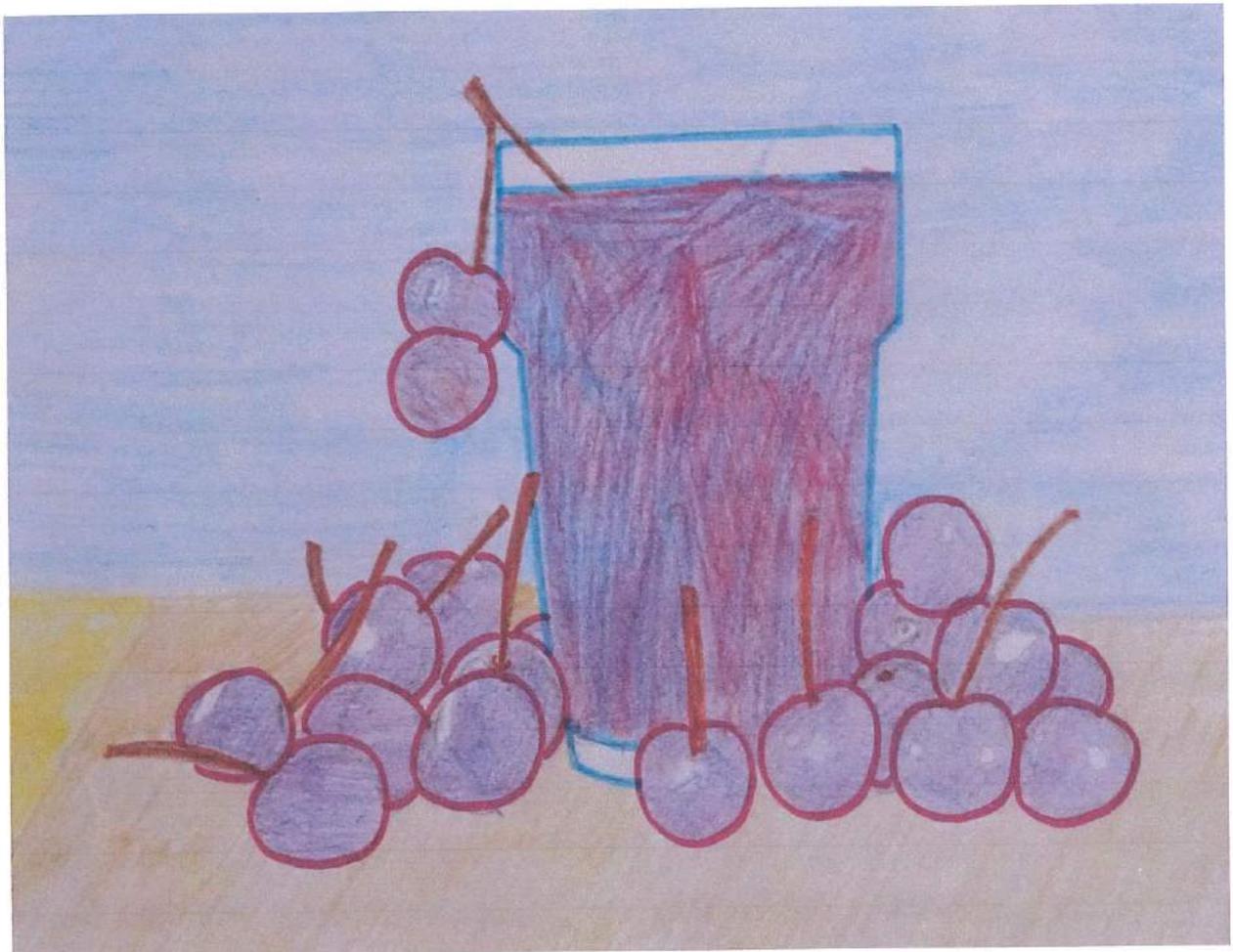
Si può fare anche senza togliere i noccioli.

Il succo di ciliegia oltre ad essere tra i succhi più golosi che si possono preparare in casa, grazie al suo sapore dolce naturale, è un succo dalle grandi qualità salutari.

Le ciliegie possiedono molte proprietà benefiche grazie al loro contenuto di vitamine, minerali, zuccheri naturali, antiossidanti e ad alcune proprietà specifiche che non esistono in altri frutti (depurativa, antinfiammatoria, anti-dolorifica).

Per fare il succo di ciliegia in casa, potete utilizzare una centrifuga possibilmente con estrattore a freddo, ma potete sfruttare anche un normale frullatore.

- Per prima cosa lavate bene le ciliegie ed eliminate gli eventuali piccioli verdi.
- Sistemate le ciliegie nel frullatore (o nel mixer) riempiendo per circa 3/4. Aggiungete una tazzina di acqua.
- Frullate bene fino ad aver ottenuto una purea fina e filtratela attraverso un setaccio a maglie fitte in modo di eliminare i residui dei noccioli.
- Versate in un bel bicchiere e gustate il vostro succo di ciliegia, aggiungendo del ghiaccio secondo il vostro gusto.



Proprietà e benefici delle ciliegie

Le ciliegie sono uno dei frutti più amati e con meno calorie. Approfittiamo dei loro benefici per la salute finché sono di stagione. Del resto, una ciliegia tira l'altra e noi lo sappiamo bene. Se avete il privilegio di raccogliere le ciliegie direttamente dall'albero, magari in campagna, ritenetevi davvero fortunati.

Le ciliegie sono uno **snack** rinfrescante e rivitalizzante, perfetto durante la stagione calda. L'elevato indice di sazietà a fronte di un potere calorico abbastanza contenuto, ne fanno uno spuntino indicato anche nelle diete dimagranti.

Calorie delle ciliegie

Le ciliegie sono un frutto di per sé poco calorico. Infatti 100 grammi di ciliegie fresche forniscono al nostro organismo circa 40 calorie.

100 g di ciliegie contengono 38 kcal / 158 kj, quasi prive di grassi e proteine.



Quali sono i benefici di una bella scorpacciata di ciliegie?

Le ciliegie sono un frutto ricco di vitamine. Contengono vitamina A, vitamina C e vitamine del gruppo B. Sono inoltre una fonte da non sottovalutare di sali minerali, come ferro, calcio, magnesio, potassio e zolfo.

Le ciliegie contengono proteine; sono composte per l'80 % circa da acqua, zuccheri, vitamine A e C, potassio, fosforo, calcio, ferro, sodio e magnesio. Contengono, inoltre, carboidrati, in particolare uno zucchero (levulosio) che non presenta controindicazioni per i **diabetici**.

Presentano inoltre **oligoelementi** importanti, con particolare riferimento a rame, zinco, manganese e cobalto.

Fin dall'antichità le ciliegie sono state apprezzate oltre che per la loro bontà, anche per alcune proprietà medicamentose.

Le ciliegie hanno **proprietà depurative, diuretiche, disintossicanti, antinfiammatorie e antidolorifiche**.

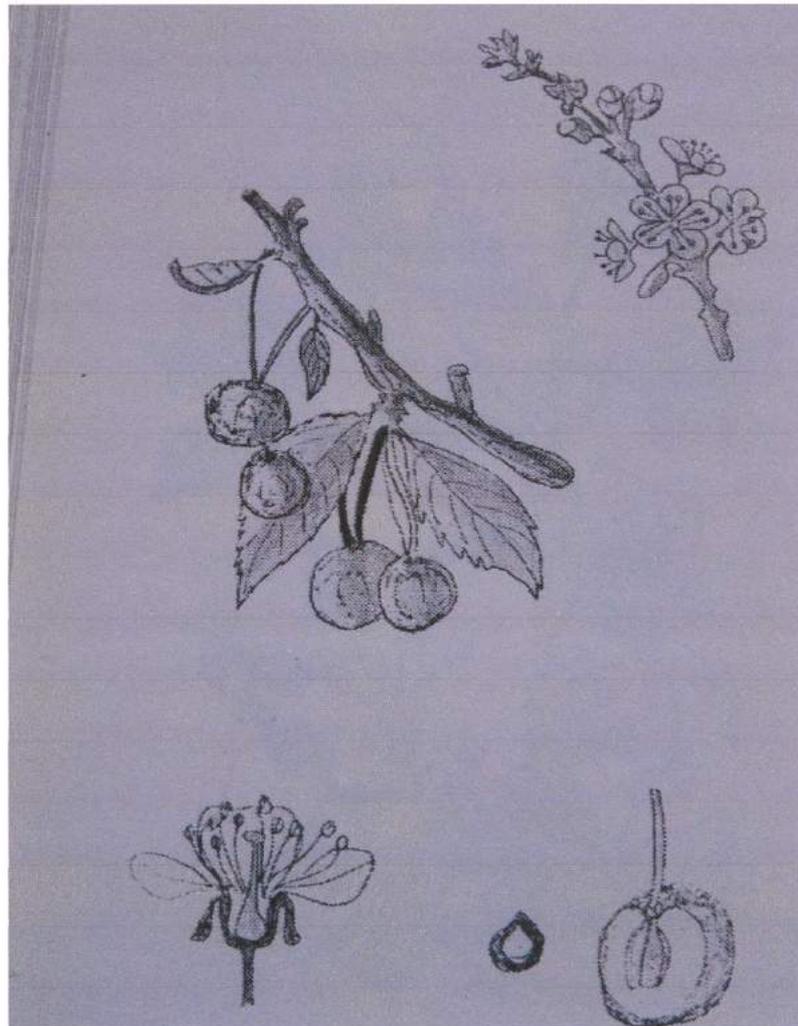
Questi golosi sono un toccasana per la **salute del cuore, il fegato e la pelle**.

Le ciliegie proteggono dalla formazione delle **carie**, per alcuni elementi presenti nella buccia, e favoriscono il sonno.

Le ciliegie sono un alimento particolarmente adatto per chi pratica **sport**. E, soprattutto per chi è sempre in movimento: il succo di ciliegia dà energia.

Di quest'arbusto viene sfruttata anche la **resina** che, essendo molto aromatica, viene utilizzata come aroma per le gomme da masticare.

Si dice che la gomma che cola dal tronco un tempo veniva consigliata: cotta nel vino era un efficace rimedio per sedare gli eccessi di tosse, risvegliando l'appetito in tutti i casi di astenia.



I PICCIOLI DELLE CILIEGIE

Attenzione, quando mangiate tante ciliegie perché sono molto diuretiche: anzi, lo sono soprattutto i suoi peduncoli.

I peduncoli o piccioli dei frutti ancora acerbi del ciliegio sono infatti utilizzati contro la ritenzione idrica (di acqua), per le loro spiccate proprietà drenanti.

Con i piccioli salutari delle ciliegie si possono infatti preparare infusi e tisane.



Come preparare infuso di piccioli di ciliegie

Fate essiccare i piccioli e i noccioli delle ciliegie (al forno o all'aria) e quando saranno perfettamente asciutti, conservateli in barattoli chiusi riposti in luoghi privi di umidità.

All'occorrenza potete preparare un ottimo infuso diuretico e depurativo antinfiammatorio per le vie urinarie.

Ingredienti per infuso di piccioli di ciliegie

5 grammi di peduncoli

100 ml di acqua

1 cucchiaino di miele.

Procedimento

Versate la quantità di acqua indicata in un pentolino e fatevi a fiamma moderata bollire i piccioli di ciliegie o di amarene per 10 minuti.

Trascorso il tempo, spegnete il fuoco, filtrate, dolcificate con il miele.

Con 2 -3 tazzine al giorno di questo benefico infuso di ciliegie vi sentirete molto meglio. provare per credere!

Se ai gambi di ciliegia si aggiungono un po' di cannella e biancospino, l'azione drenante si combinerà con quella rilassante del biancospino e aromatica della cannella.

DECOTTO: 1 cucchiaio raso ciliegio peduncoli, 1 tazza d'acqua

Versare i peduncoli sminuzzatati nell'acqua fredda, accendere il fuoco e portare a ebollizione. Far bollire qualche minuto e spegnere il fuoco. Coprire e lasciare in infusione per 10 min.

Tintura madre di ciliegio: 40 gocce in poca acqua tre volte al giorno lontano dai pasti.

L'olio del picciolo

L'olio ottenuto dalla sua spremitura un tempo veniva raccomandato per lenire i dolori artritici ed eliminare verruche, macchie e acne.



Iris Lucia

LA CILIEGIA TI FA BELLA

La ciliegia non solo è buona ma è anche ottima per la nostra pelle e bellezza. Quanto all'uso esterno delle ciliegie, esse svolgono azione nutriente e idratante della pelle.

Le ciliegie aiutano il nostro organismo a rallentare il processo d'invecchiamento delle cellule: l'assunzione di ciliegie stimola la produzione di collagene, apportando così innumerevoli benefici alla nostra pelle.

La sua polpa è un rivitalizzante della pelle del viso e si può usare per questo scopo o sottoforma di maschera o seguendo per un periodo una cura alimentare con questo frutto.

La polpa di questi frutti, infatti, viene talvolta impiegata per la preparazione di maschere di bellezza dall'azione astringente e rinfrescante.



Nathan

Essendo quindi la ciliegia un alimento fondamentale per la cura della nostra pelle, vediamo insieme alcune sue proprietà e ricette utili fai da te:

Maschera alle ciliegie e ai cetrioli

Indicata per la zona attorno all'occhio, è rinfrescante, antiocchiaie e antirughe.

Cosa serve: 1 fetta spessa di cetriolo, 6 ciliegie mature, 1 cucchiaio di yogurt naturale magro.

Come si fa: frullate la fetta di cetriolo e le ciliegie; aggiungete poi lo yogurt e mescolate bene. Usando un pennellino (da ombretto, per esempio), stendere il composto sul contorno occhi: ma fare attenzione agli occhi!!! Lasciar agire per 10 minuti e poi sciacquare con acqua fredda.

Maschera alle ciliegie e all'olio extra vergine d'oliva

Ideale per spianare le rughe, tonificare e ri-conferire lucentezza e vitalità alla pelle.

Cosa serve: 150 gr di polpa di ciliegie ben mature, 1 cucchiaio di olio extravergine di olio.

Come si fa: schiacciate bene la polpa delle ciliegie con un mixer. Quando il composto è omogeneo, aggiungete l'olio, mescolate e applicate poi sul viso. Fate riposare per 10 minuti e poi sciacquate accuratamente con acqua fredda.

