

I.C. GONARS

CONCORSO

EMOZIONSFURLANIS IN VIAC PAL
TERITORI

CLASSE 3[^]C

2016

LE TRADIZIONI

E

PIATTI TIPICI

FRIULANI

TRADIZIONI

IL PIGNARUL

QUESTA USANZA DERIVA DA RITI PURIFICATIVI
DIFFUSI IN EPOCA PRE-CRISTIANA,
ACCENDEVANO DEI FUOCHI PER INGRAZIARSI
LA DIVINITÀ RELATIVA E BRUCIAVANO UN
FANTOCCIO RAPPRESENTANTE IL PASSATO.
MENTRE IL FALÒ ARDEVA I CONTADINI I
CONTADINI FORMAVANO UN CERCHIO E
CANTAVANO FORMULE AUGURALI. LA
TRADIZIONE VUOLE CHE PRIMA DI ARDERE IL
ROGO SI DEBBA BENEDIRE CON L'ACQUA
SANTA, IL FUOCO SIMBOLEGGIAVA LA FORZA E
LA SPERANZA E IL FANTOCCIO IN CIMA IL
DEMONIO.

<SE IL FUM AL VA A SORELI A MONT,
CJAPE IL SAC E VAL PAL MONT.
SE IL FUM AL VA A SORELI JEVAT,
CJAPE IL SAC E VA A MARCJAT>

PURCITÀ

QUESTA TRADIZIONE CONSISTE NELL' UCCIDERE UN MAIALE E MACELLARLO LO STESSO GIORNO IN CUI SI È UCCISO.

LA MATTINA CI SI SVEGLI MOLTO PRESTO, SI METTE A BOLLIRE IN UN CANDELONE DELL'ACQUA, SUCCESSIVAMENTE SI UCCIDE IL MAIALE CON UNA SPECIE DI PISTOLA CHE PONI SULLA FRONTE DEL MAIALE DOVE POI SARÀ PENETRATO UN PEZZO DI METALLO NEL CRANIO DEL MAIALE PER UCCIDERLO, IN SEGUITO SI PRENDE UN PENTOLINO CHE SI METTERÀ SOTTO IL COLLO DEL MAIALE COSÌ QUANDO VERRÀ SGOZZATO IL SANGUE COLERÀ NEL PENTOLINO CHE POI SERVIRÀ PER FARE IL SALAME. POI VERSA L'ACQUA CALDA SUL CORPO DEL MAIALE PER TOGLIERLI I PELI E IN FINE SI TOLGONO LE UNGHIE.

LA FESTA DELLA ZUCCA

LA FESTA DELLA ZUCCA SI CELEBRA
A VENZONE (PROVINCIA DI GORIZIA)
NEL PERIODO DI OTTOBRE.

LA FESTA CONSISTE NEL
PASSEGGIANDO PER LE VIE DEL
PAESE AMMIRANDO LE VARIE FORME
DELLE ZUCCHE CRESCIUTE IN MODO
DIVERSO E MANGIARE NEI CHIOSCHI
PIATTI TIPICI A BASE DI ZUCCA,
COME RAVIOLI,
MINESTRONE, RISO,.....UNA INFINITA
DI PIRTI DELIZIOSI DA MANGIARE
PREFERIBILMENTE IN COMPAGNIA DI
CONTADINI.

PIATTI TIPICI

LA POLENTA

LA POLENTA È FATTA CON FARINA
DI GRANO TURCO E ACQUA.

PROCEDIMENTI PER PRODURRE LA POLENTA:

- BOLLIRE L'ACQUA CON UN PO' DI
SALE IN UN PENTOLINO
- DOPO CHE L'ACQUA È ARRIVATA
AD EBOLLIZIONE SI VERSA LA
FARINA DI GRANO TURCO NEL
PADELLINO
- TENERE SEMPRE MESCOLOTO
- DOPO 40 MINUTI POSSIAMO
ROVESCiarLA NEL TAVOLIERE E
TAGLIARLA A FETTE CON UN FILO.

IL FRICO

IL FRICO È COMPOSTO DA
CIPOLLA, PATATE E FORMAGGIO.
PROCEDIMENTI PER PRODURRE IL

FRICO:

-SBUCCIARE LE PATATE E
TAGLIARLE A FETTINE METTERLE
ASSIEME ALLA CIPOLLA IN UN
PENTOLINO E CUOCERLE.
-QUANDO LE PATATE E LA CIPOLLA
SONO COTTE AGGIUNGERE IL
FORMAGGIO A PEZZETTINI
-AMALGAMARE TUTTO L'INSIEME E
CUOCERE (QUANDO SI È FORMATA
SOTTO UNA CROSTICINA, GIRATE IL
FRICO)

LA FRITTATA

LA FRITTATA È UNA COMPOSIZIONE
DI UOVA E VERDURE MISTE.

PROCEDIMENTI PER PRODURLA:

-TAGLI LE VERDURE DI STAGIONE

ECCO COME PRODURLA:

-METTO UN PO' D'ACQUA UN PENTOLINO

-PRIMA DI METTERE IL COTECHINO DEL

PENTOLINO INSERISCO DUE

STUZZICADENTI PER EVITARE CHE

DURANTE LA COTTURA LA PELLE CHE

AVVOLGE I COTECHINO SI SPACCHI

-DOPO CIRCA UN'ORA POSSIAMO

TOGLIERE IL COTECHINO DALL'ACQUA

COME PRODURRE LA BROVADA:

-PRENDO LA UNA TEGLIA, METTO UN PO'

D'OGGIO E TRE SPICCHI D'AGLIO

-QUANDO L'AGLIO È D'ORATO LO LEVOE

AGGIUNGO LE RAPE GIÀ GRATUGGIATE