

Il Carnevale 2021 si festeggia a tavola: da Sappada a Muggia le tante tradizioni culinarie e popolari del Friuli Venezia Giulia

La regione aderisce anche al concorso fotografico della Federazione Italiana delle Strade del Vino e dell'Olio: in palio esperienze enogastronomiche in tutta Italia

Villa Chiozza di Cervignano, 2 febbraio 2021 – Il Carnevale è una festa antichissima, nata con l'uomo e con la sua voglia di celebrare la vita e il passaggio dall'inverno alla primavera. Ogni anno anche il Friuli Venezia Giulia si è colorato di coriandoli e sfilate di carri allegorici, ma è nella **memoria della tavola e nelle tradizioni popolari** che si può continuare a scoprire **la vera essenza del Carnevale**.

IL CONTEST FOTOGRAFICO

Il Friuli Venezia Giulia con la sua Strada del Vino e dei Sapori ha raccolto lo spunto della Federazione Italiana delle Strade del Vino e dell'Olio per fare un **viaggio tra i dolci del Carnevale italiani**, sostenere i piccoli produttori e gli artigiani, ricordare la bellezza e la forza del nostro Paese attraverso il racconto di cultura, storia, tradizioni, enogastronomia. La Federazione ha lanciato il **contest "A carnevale ogni frittella vale"** a cui possono partecipare artigiani pasticceri, fornai, panificatori, ma anche semplici appassionati: **dal 9 al 16 febbraio** si può inviare una o più foto di una di queste tipicità accompagnate da un testo che descriva il nome del dolce rappresentato, gli ingredienti principali e un racconto che descriva il legame con il carnevale e il territorio di cui è espressione. Tutte le informazioni sul contest, modulistica e modalità di partecipazione sono disponibili alla pagina <https://www.stradevinoitalia.it/carnevale2021/>. Al termine del contest **una giuria** nominata dalla Federazione valuterà i lavori pervenuti e deciderà di **premiare le foto e i racconti più rappresentativi** per ogni categoria in gara, tenendo conto anche del gradimento che i materiali avranno sui canali sociali. I vincitori di ogni categoria **saranno annunciati il 19 marzo** e riceveranno **in premio esperienze, attività o prodotti, offerti dalle Strade del Vino dell'Olio e dei Sapori d'Italia**.

I CARNEVALI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

In Friuli Venezia Giulia gli spunti non mancano: salendo **tra le montagne regionali di Alpi e Prealpi** e facendo un percorso a ritroso **fino alla costiera di Trieste** si incontrano isole culturali e linguistiche che presentano i **festeggiamenti e i dolci carnevaleschi più originali del Friuli Venezia Giulia**.

Carnevale di Sappada

Una delle tradizioni più caratteristiche di **Sappada/Plodn**, isola linguistica di matrice tedesca, è il **Carnevale** (Vosenòcht), momento fondamentale in cui si intrecciano ritualità e folclore. Protagonisti assoluti sono le **maschere in legno** intagliate da artigiani locali e tramandate di generazione in generazione. Durante il periodo di Carnevale si possono gustare a Sappada i **Mogn Kropfen** e le

Orecchiette di Coniglio. Ci sono infine i **Krischkilan** e i **Muttn**, varianti locali di crostoli e castagnole. I **Mogn Kropfen** sono deliziosi **tortelli ripieni e fritti** che vengono distribuiti dai Rollate – protagonista indiscusso delle maschere sappadine - durante le sfilate. Queste particolari frittelle nascondono un **ripieno di semi di papavero e miele**. Esiste anche una versione semplice di ravioli fritti senza ripieno che prende il nome di **Hosenearlan**, poiché la forma ricorda le orecchie (Earlan) di coniglio (Hosen).

Carnevale di Sauris

Sauris/Zahre, borgo incastonato nelle Alpi Carniche, ha una tradizione legata al Carnevale tra le più antiche dell'arco alpino: protagonisti della festa sono il **Rölar** (con il volto ricoperto dalla fuliggine) e il "Kheirar" (con mascherone in legno e scopa). Il **Rölar** è una figura magica e demoniaca, il cui nome deriva dai Rolelan, i campanelli che porta intorno alla vita e che assieme alla scopa usa per avvertire gli abitanti dell'inizio della mascherata, il **Kheirar** invece è il re delle maschere ed è colui che si occupa dello svolgimento dei festeggiamenti. Per Carnevale la tradizione prevede la preparazione dei **Vledlan (frittelle con le erbe)**, che nella frazione di Lateis assume la forma tronca di 'vlé' (che nella lingua germanica locale significa anche pulce). Per la preparazione dei vledlan si utilizzano farina, zucchero, uova arricchiti da grappa ed **erbe aromatiche, come la menta selvatica e la salvia**, seccate e sminuzzate, che conferiscono alla frittella un aroma delicato e inconfondibile.

Carnevale di Resia

Un tempo isolata tra i Monti Musi a sud e l'imponente massiccio del Canin a est e a nord, Resia ha una tradizione legata al Carnevale (Püst) molto importante, il cui elemento fondamentale è rappresentato dalla danza eseguita con i tipici **strumenti musicali resiani**, la cõtira (violino) e la bünkula (violoncello). Le **maschere tradizionali** del Carnevale resiano sono di due tipi: te lipè bile maškire, le belle maschere bianche, con cappello alto adorno di fiori di carta colorata e piccoli sonagli e i babaci/kukaci, le maschere brutte. Durante il Püst resiano i protagonisti diventano **due dolci molto particolari**: la **sope** e il **bujarnik**, quest'ultimo annoverato tra i prodotti agroalimentari tipici del Friuli Venezia Giulia. La **sope** è una frittella che in passato, essendo un piatto sostanzioso, era preparata per le puerpere. Si prepara con fette di pane bianco a filone e una pastella con uova farina, liquore, zucchero e sale. Il **bujarnik** rappresenta una vera istituzione nella vallata ed è proposto in due versioni: quella per il giorno dei morti (una pagnotta avvolta in foglie di verza e cotta al forno a legna) e la versione carnevalesca, un impasto composto di farina di mais e frumento, uova, zucchero, panna, mele e/o pere, fichi secchi, uva sultanina, frutta secca, lievito, semi di finocchio selvatico, cannella o carrube che viene semplicemente sparso sulla piastra del forno di cui assume la forma.

Carnevale delle Valli del Natisone

Il Pust v Benečiji è un carnevale antico e ricco di tradizioni, proprio come il paesaggio delle Valli del Natisone in cui si festeggia. **Pust**, parola che nel dialetto sloveno locale significa "scherzo", assume anche direttamente il significato di "Carnevale" inteso come festività nella sua interezza. Inoltre la parola Pust identifica la maschera principale del carnevale valligiano, protagonista di tutti i cortei. Si tratta di maschere ricoperte dalla testa ai piedi da svolazzanti frange multicolori sotto cui sono nascosti

campanacci che creano un gioioso frastuono ad ogni salto. **Ogni paese delle Valli ha poi le sue peculiarità e le sue maschere simbolo:** i Pustje di Rodda con i loro colori sgargianti e la loro scherzosa impertinenza, il gallo e la gallina di Mersino, i famosissimi Blumarji di Montefosca che correndo con i loro vestiti bianchi risvegliano la terra per la primavera. Ci sono inoltre le maschere facciali in latta di Stregna e da Montemaggiore non mancheranno te liepe, le belle, con i caratteristici cappelli fioriti, da Clodig infine le spettacolari maschere in vimini. Gli **strucchi** assieme alla **gubana** sono i dolci tipici delle Valli del Natisone: morbidi bocconcini fritti di pastafrolla, contengono un goloso ripieno ricco di noci, nocciole, uvetta e pinoli. Nati come dolcetto del carnevale, in passato venivano anche serviti nelle occasioni più importanti al posto dei confetti.

Trieste, dove furono inventati i coriandoli, e il Carnevale di Muggia

Dalle Alpi e Prealpi si scende fino ad arrivare in Carso, alla costiera e a **Trieste, dove del resto fu inventato uno dei simboli indiscussi del Carnevale: i coriandoli.** Ettore Fenderl, infatti, fu una celebrità nel campo della fisica nucleare, ma non furono solo i suoi studi ad essere innovativi: nel 1876 il quattordicenne Ettore durante la parata di Carnevale che passava sotto casa sua in piazza della Borsa a Trieste, non avendo a disposizione confetti o petali di rose da lanciare sul corteo, tagliuzzò pezzettini di carta colorata e li lanciò sulle maschere che passavano. Fu subito imitato da tantissimi presenti e l'invenzione si propagò velocissima a Vienna, Venezia e in tutto il mondo. Così furono inventati i coriandoli.

Arrivando a **Muggia**, scopriamo le origini antichissime del **Carnevale muggesano.** La prima citazione ufficiale si ha negli statuti comunali del 1420 in cui si fa riferimento al rimborso di un ducato a quelle Compagnie, che si sarebbero poi impegnate a spenderne almeno il triplo per ingaggiare dei musicanti. El Carneval de Muja era caratterizzato da alcune usanze tra cui la **Caccia al Toro**, d'origine veneta, e il **Ballo della Verdura**, che si svolgeva il martedì grasso in quella che oggi è Piazza Marconi. Le donne e gli uomini danzano con il capo ornato da verdi ghirlande, reggendo in mano un arco d'oro di fronde e di arance. Le **frittole triestine** sono per antonomasia il dolce tipico del Carnevale. Sono delle "polpettine" con uvetta e pinoli, fritte e in alcuni casi farcite con crema o cioccolato. Anche i **crostoli** hanno un'alta posizione sui gradini dell'eccellenza culinaria a Trieste: l'impasto dolce che viene fritto ricorda molto le più conosciute chiacchiere. Non mancano poi i **krapfen**, dolce di origine austriaca, ma che a Trieste sono più piccoli di dimensione.

Carnevale Carsico

Maschere e carri allegorici sfilano anche a **Opicina**, sull'altopiano carsico a pochi chilometri dal centro di Trieste. Il sabato pomeriggio i gruppi danno vita al corso mascherato per contendersi il premio del Carnevale Carsico. Kraški Pust e festeggiare poi la vittoria con balli, musica e spettacoli. **Le frittole con l'anima** (Fancli z duso) sono le protagoniste a tavola. La ricetta è originaria di Contovello, una frazione di Trieste: un tempo i "kontovelci", gente di Contovello, erano eccellenti pescatori e le donne avevano il compito di vendere il pescato. Così nacquero le frittole con anima, delle **frittelle ripiene di acciughe sotto sale.**