

UNA COMUNITÀ DENTRO UNA RADICE

La rapa, come le patate e i fagioli, era uno dei frutti tipici della terra di Carnia e in particolare di Verzegnis. Resta testimonianza storica della coltivazione di questo ortaggio negli Atti preparatori del Catasto Austriaco del Comune di Verzegnis, compilati intorno al 1827. Le rape erano coltivate nei fondi classificati «Cultivi da vanga di III classe» che «trovansi distanti dalli diversi abitati da pochi passi ad un quarto d'ora di andata, accessibili [sic] gran parte coi carri, e poca parte a soli sentieri». Secondo l'analisi degli esperti dell'epoca erano terreni «parte semiforti, altri leggeri calcari con mediocre terriccio, e sufficiente profondità».

Come il grano saraceno, i *gnaus* erano frutti di seconda semina, parte attiva della intelligente rotazione delle colture normalmente praticata un tempo; si legge infatti: «Avvicendamento, ossia Ruotazione agraria [...]»

L'avvicendamento consiste nella coltivazione un anno di grano turco, e nell'altro del frumento, o segale, od orzo, e canapa però in pochissima quantità. Dopo raccolto il frumento, segala, ed orzo coltivasi il grano saraceno, e **rape di secondo frutto**. [...] Per grano saraceno, e rape di secondo frutto i lavori principali consistono: In una vangatura, ed in una rastrellatura, e per le rape in una zappatura, ed in una mondatura».

Il *gnau* veniva dunque coltivato abitualmente dalle famiglie locali per l'alimentazione dell'uomo e del bestiame. Un ortaggio che integrava la dieta povera non tanto per le sue proprietà nutritive, quanto per la capacità di 'riempire lo stomaco'. La possibilità di conservarlo d'inverno, debitamente trattato, lo rendeva ancor più essenziale nella limitata lista dei prodotti coltivabili sul posto.

I tempi sono cambiati e molti frutti della produzione locale sono stati quasi dimenticati. Così stava per succedere anche alla rapa di Verzegnis, ma per fortuna un *gnau* in carne e ossa, fortemente radicato sul territorio, ha salvato il *gnau* con le radici vere recuperando la semenza da una bustina conservata da *Delfina* (all'anagrafe Adelfina Frezza) nello scrigno dei semi ereditati da madre in figlia. È stata la figlia di *Delfina* appunto, incuriosita da questo interesse del *gnau* in carne ed ossa, a trovare un giorno il prezioso sacchettino con i semi di rapa di Verzegnis. Il dubbio che non fossero più fertili era fondato, già qualche anno era passato dalla scomparsa dell'agricoltore 'custode' della semenza di *gnau*.

L'intervento degli esperti dell'ERSA² - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo - ha consentito di far nascere le piantine e di ottenere nuovi semi di *gnau* di Verzegnis, varietà che possiede alcune caratteristiche distintive particolari. Grazie alla sperimentazione, effettuata nell'ambito del progetto FuturBioErbe³, è stato raggiunto il risultato più atteso: salvare il seme di rapa locale, che è ora iscritto nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, di cui al Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n. 350.

Chissà quando e perché gli abitanti di Verzegnis sono stati soprannominati *gnaus*; forse per l'ingente produzione di rape? Potrebbe invece essere accaduto in un momento di particolare ironia, quando i *gnaus* hanno deciso di sfatare il detto «non si cava sangue dalle rape». E con gli eventi in programma quest'anno ancora una volta verrà dimostrato.

(1) Archivio di Stato di Venezia, Atti preparatori del Catasto Austriaco, busta 300, Verzegnis. Le citazioni sono tratte dal 'Prospetto di Classificazione' e dalle 'Nozioni agrarie in dettaglio delle singole qualità dei terreni del Comune censuario di Verzegnis'.

(2) <http://www.ersa.fvg.it/divulgativa/prodotti-tradizionali/vegetali-naturali-o-trasformati/rapa-di-verzegnis/>

(3) Il progetto è stato finanziato dalla regione FVG ex LR 26/2005, art. 1. Questo il sito dedicato al progetto: <https://furbioerbe.wordpress.com/attivita-sperimentali/rapa-di-verzegnis/>

ISTRUZIONI AGRICOLE E CULINARIE

SEMINA: per tradizione il *gnau* si seminava in agosto-settembre, ma si può procedere dalla primavera in poi. Si può seminare a file (semi a distanza di 30 cm, file a distanza di 80 cm) o a spaglio (ma alla nascita sarà necessario diradare le piantine). Il seme va disposto ad una profondità di circa 2 cm. I *gnaus* possono essere seminate dopo la raccolta di qualsiasi altro prodotto (dagli ortaggi ai cereali).

COLTIVAZIONE: si consiglia terreno profondo, drenante, soleggiato, ma la rapa si adatta bene a qualsiasi condizione. Concimare nella fase di preparazione del terreno per la semina. Fondamentale è mantenere umido il terreno durante la crescita dell'ortaggio.

RACCOLTA: tradizionalmente in ottobre/novembre, ma dipende dal periodo prescelto per la semina.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco e ben arieggiato, in contenitori permeabili.

CONSUMO: il *gnau* si può consumare subito dopo la raccolta o conservare per successivi utilizzi. Si prepara la radice lessata come le patate, cotta in padella, bollita e usata per la giardiniera, ma soprattutto trasformata in *brovada*, un contorno invernale che si accompagna preferibilmente a carni di maiale e in particolare al *muset* (cotechino).

LA RICETTA: MUSET E BROVADA DI VERZEGNIS

In un contenitore capiente (una volta si utilizzava una botte) disporre a strati alterni le rape e il residuo del *most* (sidro) di pere o di mele concludendo con uno strato finale di residui di sidro e con acqua. Appoggiare dei pesi sopra il prodotto che garantiscano l'immersione di tutti gli ortaggi durante la fermentazione. Conservare il contenitore in un luogo non freddo. Dopo 40-50 giorni estrarre le rape, ripulirle, grattugiarle e disporle in contenitori adatti alla conservazione (per circa un mese al massimo) oppure cucinarle subito.

Cuocere a lungo (circa 2 ore) in una pentola le rape grattugiate ricoperte d'acqua regolando il sale. A fine cottura avremo ottenuto la *brovada*.

A parte lessare lentamente il *muset* (cotechino) in abbondante acqua non salata.

Infine disporre in un piatto alcune fette di cotechino su un letto di *brovada* e buon appetito!

In montagna si utilizzavano e si utilizzano i residui del sidro perché la vinaccia da uva non era disponibile, vista la scarsa o assente produzione. Questo accorgimento 'forzato' si è dimostrato positivo: rende la brovada più delicata.



Comune di Verzegnis



VERZEGNIS

12 e 13 Agosto 2015



COMUNE DI VERZEGNIS

con il patrocinio
della REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

con il sostegno



con il contributo



con la collaborazione di
ASSOCIAZIONI E COMITATI PARROCCHIALI LOCALI
UNIONE CUOCHI PROVINCIA DI UDINE

con il supporto di

BIRRIFICIO FOGLIE D'ERBA, MALGA ALTA CARNIA SAS, FRIULMONT,
RISTORANTE AL FOGOLÂR, ANTICA OSTERIA STELLA D'ORO, RISTORANTE AL QUADRIFOGLIO,
AZIENDA AGRICOLA GNAUS, AZIENDA AGRICOLA F.LLI MARZONA, ECOMELA LA CARNICA,
ELETTRONOVA, SAIM, CO.GEP, GENERAL RICAMBI, GIOIELLERIA CJASE D'AU,
DE STALIS MICHELE & C. S.N.C., NUOVA PRO LOCO TOLMEZZO, PROLOCO SUTRIO



MERCOLEDÌ 12 AGOSTO 2015

VerzegnisArena

ore 9,00-12,00 e 14,30-17,30

LABORATORI DI CUCINA DECORATIVA

e sculture vegetali con verdure, frutta e ortaggi a cura dell'Unione Cuochi Provincia di Udine per ragazzi di età superiore a 12 anni e adulti (posti limitati, è consigliata la prenotazione)

dalle ore 18,30

DEGUSTAZIONE

di formaggi caprini e vaccini di malga e birre artigianali:
un abbinamento inusuale e particolarmente stimolante per il palato

dalle ore 20,30

GNAUS SUL PALCO

Serata di intrattenimento con musica, cabaret, monologhi, teatro, poesia

GIOVEDÌ 13 AGOSTO 2015

Presso alcune aziende agricole e famiglie di Verzegnis

dalle ore 10,30

GNAUS TAL CJAMP

messa a dimora delle piantine di rapa

VerzegnisArena

dalle ore 13,00

SHOW COOKING

preparazione, presentazione e degustazione di piatti della tradizione locale cucinati dai ristoratori di Verzegnis e abbinati a vini del Friuli Venezia Giulia

Sala consiliare

dalle ore 17,00

CONVEGNO

La biodiversità coltivata come motore di sviluppo per il territorio montano: la Rapa di Verzegnis

Incontro organizzato dall'Amministrazione Comunale di Verzegnis in collaborazione con l'ERSA - Agenzia Regionale per lo sviluppo agricolo. Interventi di **Costantino Cattivello** del Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione ed assistenza tecnica dell'ERSA, **Elena Valent** Tecnico del 'progetto ortofrutticolo' della Comunità Montana della Carnia, **Enos Costantini** Redattore di *Tiere furlane/Terra friulana. Rivista di cultura del territorio*. Conclusioni di **Cristiano Shaurli**, assessore alle risorse agricole e forestali della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. Durante l'incontro, riconoscimento all'agricoltore 'custode' del seme della rapa di Verzegnis

Modera **Sonia Venerus** - Titolare di Posizione Organizzativa ERSa - Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione ed assistenza tecnica

VerzegnisArena

dalle ore 19,00

ASPETTANDO IL GNAU D'AU

Consegna degli attestati di partecipazione ai laboratori di cucina decorativa e sculture vegetali.

Assaggi di prodotti tipici dell'agro alimentare della Carnia, accompagnati da succo e sidro di mela e vini del Friuli Venezia Giulia

dalle ore 20,30

GNAU D'AU 2015

Consegna del riconoscimento a un *Gnau* originario di Verzegnis che si è distinto per la sua attività, intraprendenza, capacità, intuito e determinazione

DI GUSTO IN GUSTO

BIRRE E FORMAGGI

VerzegnisaArena, 12 agosto dalle ore 18,30

Un abbinamento inusuale e particolarmente stimolante per il palato: birra e formaggio di malga. La **degustazione guidata** esalterà i sapori di tre tipi di **birra artigianale** prodotta dal mastro birraio Gino Perissutti del Birrifico Foglie d'erba di Forni di Sopra e sei **formaggi di malga caprini e vaccini** proposti da Sebastiano Crivellaro della Malga Alta Carnia di Sauris. Un appuntamento particolarmente sfizioso da non perdere!!!

SHOW COOKING

VerzegnisaArena, 13 agosto dalle ore 13,00

Showcooking, show cooking o anche cooking show, ovvero quando lo chef cucina in pubblico raccontando via via quello che fa. Poi si assaggiano le proposte culinarie, combattuti tra l'esame dell'abilità tecnica e il piacere del palato.

La tradizione e i tempi della natura ci insegnano che ad agosto, nei nostri piatti il **gnau** non lo troveremo: è appena stato trapiantato. Il prossimo inverno, dopo la raccolta e la preparazione, un percorso culinario con serate a tema organizzate nei ristoranti locali ripagherà l'attesa ed il prezioso **gnau** diventerà protagonista assoluto.

Aspettando l'inverno, i ristoranti di Verzegnisa **Antica Osteria Stella d'Oro, Al Fogolâr e Al Quadrifoglio** prepareranno e illustreranno alcuni piatti della cucina tradizionale concedendosi qualche influenza orientaleggiante. Ottimo sarà l'abbinamento con vini di Aziende vitivinicole del Friuli Venezia Giulia.

MENÙ DI DEGUSTAZIONE:

- Antipasto: **Cosciotto di agnello farcito con carciofi di Verzegnisa** proposto dall'*Antica Osteria Stella d'Oro* di Villa
- Primo piatto: **Rotolo con ripieno speziato di carne e verdure alla Mantoo** proposto dal ristorante *Al Quadrifoglio* di Chiaulis
- Piatto di mezzo: **Variante di trota affumicata di lago con ribes rosso e radic di mont** proposto dal ristorante *Al Fogolâr* di Chiaulis
- Secondo piatto: **Puntine di maiale agli aromi di bosco** proposto dal ristorante *Al Fogolâr* di Chiaulis
- Dolce: **Semifreddo al croccantino con salsa alla vaniglia** proposto dall'*Antica Osteria Stella d'Oro* di Villa

Caffè tal cjalderuç

Costo: 25,00 euro

Posti limitati, per prenotazioni contattare i numeri 331 8887541 oppure 345 1606927

ASPETTANDO IL GNAU D'AUR

VerzegnisaArena,
13 agosto dalle ore 19,00

Un momento conviviale per apprezzare i frutti della terra di Carnia.

Assaggi dei numerosi prodotti tipici dell'agro alimentare accompagnati da succo e sidro di mela, nonché dai vini del Friuli Venezia Giulia.

Un percorso gastronomico a piccole ma gustose tappe che riserverà piacevoli sorprese!



GNAUS SUL PALCO

VerzegnisaArena, 12 agosto dalle ore 20,30

Serata dedicata a ragazzi e adulti di Verzegnisa che con varie espressioni artistiche riusciranno sicuramente a trasmettere la loro energia. Il piacere di stare insieme unito al loro talento per musica, cabaret, teatro, poesia e ballo renderanno il viaggio ricco di emozioni e suggestioni! Buon divertimento!!!

GNAU D'AUR 2015

VerzegnisaArena, 13 agosto dalle ore 20,30

Nel corso della serata conclusiva verrà consegnato il riconoscimento *Gnau d'Aur* ad una personalità di Verzegnisa che grazie alla sua attività, determinazione, intraprendenza, capacità ed intuito si è distinta nei settori della vita sociale, lavorativa, artistica, culturale, turistica, dell'associazionismo e del volontariato, in patria o presso le comunità friulane all'estero, dando così lustro al paese d'origine.

Questo premio è stato concepito per stimolare le nuove generazioni di *gnaus* a perseguire i propri ideali ed ambizioni mantenendo la fierezza e l'orgoglio delle proprie origini e delle proprie radici. Un momento significativo per la comunità di Verzegnisa e per tutta la Regione, con il quale si intende evidenziare e riassumere l'incredibile vivacità e capacità imprenditoriale di tanti cittadini del nostro Comune.

Il premiato, selezionato da un'apposita giuria, vanta importanti riconoscimenti ottenuti in tutto il mondo: vi aspettiamo per scoprire chi è ed ascoltare la sua incredibile esperienza.



IL GNAU DI VERZEGNIS (Rapa - Brassica rapa subsp. rapa): di forma piuttosto allungata e di colore vivido, da rosso-violaceo nella parte fuori terra a bianco nella parte inferiore. I semi sono piccoli, di colore bruno, sferici. Il peso medio del frutto può variare da 600 a 800 grammi.



LABORATORI DI CUCINA DECORATIVA

VerzegnisaArena, mercoledì 12 agosto ore 9,00-12,00 e 14,30-17,30

Colori, forme e profumi particolari danno vita a vere e proprie sculture realizzate con i frutti della terra per rendere piacevoli le tavole imbandite, i piatti e i cocktails. Oltre al palato, anche l'occhio vuole la sua parte: fantasia ed ingegno animeranno il laboratorio di cucina creativa dedicato alla tecnica dell'intaglio su frutta e ortaggi.

Lo Chef **Angelo Gorenziach**, membro della F.I.C. - Unione Cuochi Provincia di Udine, medaglia d'oro alla *Coppa del mondo di arte culinaria - sezione Intaglio* svelerà qualche segreto della cucina creativa e delle sue particolarità, illustrando nello specifico la tecnica dell'intaglio, la sua importanza nella preparazione dei piatti e il corretto utilizzo dei diversi attrezzi da cucina.

Sono previste due distinte sessioni di laboratorio con al massimo 15 partecipanti per ogni sessione; 12 anni è l'età minima richiesta per poter partecipare.

Le iscrizioni saranno aperte fino al 10 agosto.

Giovedì 13 agosto lo Chef **Juri Riccato**, Presidente della Sezione di Udine dell'Unione Cuochi Provincia di Udine, consegnerà gli attestati a tutti i partecipanti.

Per iscrizioni al laboratorio e info:

Ufficio Cultura 0433.487987 - Sportello del Cittadino del Comune di Verzegnisa 0433.487460
sito internet www.comune.verzegnisa.ud.it

GNAUS TAL CJAMP

Presso le Aziende agricole e le famiglie di Verzegnisa
13 agosto dalle ore 10,30

Un appuntamento per condividere l'opera di salvaguardia e di recupero del *gnau*, il tipico ortaggio simbolo della comunità locale, che può divenire un veicolo di promozione e valorizzazione del territorio. Agosto è il momento giusto per trapiantare le piantine di rapa della varietà locale, fatte germinare e coltivate con estrema cura dell'Azienda agricola *Gnaus* di Intisians. Verranno messe a dimora nei terreni di alcune aziende agricole e famiglie di Verzegnisa che hanno aderito al progetto con molto entusiasmo.

Sarà fondamentale la presenza attiva dei ragazzi, futuri 'custodi' della rapa di Verzegnisa e, più in generale, delle nostre tradizioni.



LA BIODIVERSITÀ COLTIVATA COME MOTORE DI SVILUPPO PER IL TERRITORIO MONTANO: LA RAPA DI VERZEGNIS

CONVEGNO

Sala consiliare del municipio, 13 agosto dalle ore 17,00 alle ore 19,00

L'incontro di approfondimento è organizzato in collaborazione con l'ERSA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo, che partecipa attivamente da alcuni anni al progetto di recupero della varietà autoctona della rapa di Verzegnisa.

Esperti del settore illustreranno l'attività di sperimentazione condotta sul *gnau* di Verzegnisa, sottolineando l'importanza della conservazione delle specie autoctone legate alla tradizione e al territorio.

Il programma:

- ore 17,00 Saluto Autorità
- ore 17,15 *I prodotti vegetali locali: dalla curiosità alla produttività*
Costantino Cattivello, Coordinatore ERSA - Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione ed assistenza tecnica
- ore 17,30 *Le prove sperimentali sulla rapa di Verzegnisa*
Elena Valent, Tecnico del 'progetto ortofrutticolo' della Comunità Montana della Carnia
- Ore 17,45 Ricordiamo Delfina*
- ore 18,00 *La fama dai gnaus*
Enos Costantini, Redattore di *Tiere furlane/Terra friulana. Rivista di cultura del territorio*
- Ore 18,30 Conclusioni di **Cristiano Shaurli**, assessore alle risorse agricole e forestali della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
- Modera** **Sonia Venerus** - Titolare di Posizione Organizzativa ERSA
Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione ed assistenza tecnica

* riconoscimento, in memoria, all'agricoltrice **Adelfina Frezza** per la sua opera di 'custode' del seme della rapa di Verzegnisa. Se Adelfina, che per tutti era *Delfina*, non avesse coltivato e conservato la semenza tramandata da madre in figlia, la varietà locale di *gnau* sarebbe andata persa e con essa un pezzetto di storia e tradizione locale.

Info:

Ufficio Cultura 0433.487987 - Sportello del Cittadino del Comune di Verzegnisa 0433.487460
sito internet www.comune.verzegnisa.ud.it