

IMPRESE



Da Forni di Sotto al Giappone spopola una produzione dolciaria di antica tradizione

Un "dolce" saluto

Si chiamano Mandi e sono i biscotti creati dalle sapienti mani di Boris Nassivera

di Gino Grillo

Gli anni '60 sono stati determinanti per le sorti di Forni di Sotto. Il paese riscontrava il boom economico dell'epoca con i primi approcci di turismo che portavano villeggianti nei due Forni Savorgnani. Oltre all'indispensabile, cioè al pane, venne riscontrata l'esigenza di offrire qualcosa di più. Da qui l'idea di ripescare antiche tradizioni e di proporre dolci tipici della zona. Si ripescarono antiche ricette e tradizioni, come quella dei Colaz, trecce di pane salate e dolci che si cuocevano nelle grandi occasioni finché si trovarono tracce di antichi biscotti dei conti Savorgnani, padroni indiscussi di Forni di Sotto e di Forni di Sopra dal 1326 al 1797.

Da qui l'idea di riproporre tali biscotti, rivisitandone la ricetta, dando agli stessi una forma "reverente" verso non tanto gli antichi "soresans", quanto verso gli ideatori di questa produzione dolciaria: i Savorgnani per l'appunto. Ecco quindi nascere il Biscotto della Carnia Savorgnano, nome che ben presto si tramuterà in "Mandi", dal tipico saluto carnico e friulano con il quale si salutano anche i turisti di altre regioni d'Italia. La ricetta contempla ancora solo ingredienti naturali, senza conservanti o coloranti e senza l'aggiunta di grassi idrogenati: farina, uova fresche, burro, miele che dà al biscotto un colorito "bruciato", rum e vaniglia, an-



Boris Nassivera e i biscotti Mandi. A destra e nel riquadro in alto la moglie Sonia Polo



Profilo d'impresa

Fornai da quattro generazioni

Quarta generazione di fornai, quella di Boris Nassivera, che, coadiuvato dalla moglie Sonia Polo, gestisce il panificio pasticceria Mandi di Forni di Sotto ubicato in Via Nazionale 202 (tel 0433 87027 e-mail: borisnassivera@libero.it).

Un lavoro, e una passione, ereditata dal padre, Giovanni Battista Nassivera, oggi in pensione, che coltivava il pallino della politica, ricoprendo per diversi anni la carica di primo cittadino del paese e anche quella di assessore, con delega all'agricoltura, nel Consiglio Provin-

ziale, e che vedeva la banco vendita la moglie Giuseppina Canet.

Prima del padre sindaco, a procurare il pane per il paese, il nonno Luigi Nassivera che aveva deciso di proseguire l'attività di uno zio, Giovanni Battista Nassivera, che alla fine dell'800, gestiva uno

dei tre forni del paese. Di quelle tre realtà, solo una è arrivata ai giorni nostri, quella dell'antico Panificio di Marta, e questo dice molto del peso della donna nei paesi di montagna, e Tite che avevano aperto in un altro luogo, nella casa detta del Sartor nella frazione di Baselia.

tiche reminiscenze dell'attività dei Cramars, commercianti ambulanti che vendevano le spezie della Repubblica Serenissima verso il Norico. Da allora

la produzione si è arricchita di nuovi tipi di biscotti, sempre vestiti dalla tipica lettera "S", ma la cui ricetta varia a seconda della variabilità conferita alla ri-

chetta originale. Nascono così i Mandi al Mais, con grano turco del mulino a pietra di Socchieve, al Grano saraceno, al Vino cabernet-souignon, San Pelle-

grino, con burro e tuorlo fresco, e Pan Mieni, con farina integrale macinata fine. Prodotti questi che si possono acquistare direttamente presso il negoziat-

to "Mandi" di Forni di Sotto aperto accanto al forno e gestito con grande professionalità dalla sempre sorridente Sonia Polo, come pure in negozi specializzati della Regione che vengono riforniti da una rete di distribuzione attenta. "I nostri prodotti- assicura Boris Nassivera, che, coadiuvato dalla moglie Sonia, gestisce il panificio pasticceria - durano come minimo 90 giorni. Un tempo relativamente sicuro per avere sempre prodotti freschi sui banchi di vendita".

Nonché nei mercatini e nelle fiere campionarie, gastronomiche e turistiche, arrivando in Giappone. La creatività di Boris, pasticcere diplomato alla scuola di pasticceria a Cividale del Friuli con corsi di approfondimento e di aggiornamento tenuti all'Arte bianca di Torino e presso il laboratorio dell'accademico nazionale della pasticceria Achille Zoia, con stage pure all'estero, Spagna e Germania in particolare, porta a crescere la varietà di produzione specialmente nei periodi di maggiore afflusso turistico (anche se il forno funziona 365 giorni all'anno), quando si produce della pasticceria fresca di crema e frutta, prodotti stagionali, quali focacce Mandi con noci, uvetta e gocce di cioccolata a Natale e uova di cioccolata e colombe a Pasqua, la speziata torta Linzer, con noci, nocciolo e marmellata di mirtillo, e dolci per cerimonie: nozze, battesimi e compleanni su ordinazione.

L'OSTERIA DI NONTA

Nel borgo antico il meglio della cucina carnica

Nonta, frazione Socchieve: poche case, abitate da una trentina d'anime. È un borgo antico, con una piccola osteria: l'Osteria di Nonta, appunto. La meta è già nota a chi gradisce i sapori genuini dell'atavica cucina carnica. Depositari dei segreti di quelle ricette del tempo che fu sono Elvira Adami e Giovanni (Gianni) Picotti, lei impegnata ai fornelli, lui in tutto il resto.

L'ambiente è spartano: tavoli in legno, sedie impagliate, pavimento in cotto, caminetto "cu la nape" e tanto di seggioloni e sgabelli a far da corona. In due spazi contigui c'è posto a tavola per una trentina di persone (tante quanti gli abitanti del luogo!).

Il fabbricato, risalente al '600, da sempre è dei Picotti: gente laboriosa, in tempi lontani dedita alla gestione delle malghe locali. E quindi abile nel dar vita a depositi di formaggi e carni bovine: prodotti pregiati, poi venduti a Venezia. I ricavi, si racconta, erano subito reinvestiti - quasi fosse un baratto - in altri beni da "importare" in montagna, granturco soprattutto. Poi è arrivata l'osteria, che i Picotti gestiscono ormai da quattro generazioni.

Vi si propongono piatti della tradizione: cibi semplici, tratti da materie prime "autarchiche". La signora Elvira coltiva due orti e un campetto: patate a pasta bianca, fagioli borlotti, verze e altre verdure di stagione... Ma conosce bene



Giovanni (Gianni) Picotti e Elvira Adami

anche le erbe spontanee che Madre Natura lassù elargisce copiose: sclopit, ortiche, orecchie di lepre, tale (tarassaco), farinaccio, radichio di monte (cecebata alpina) e, naturalmente, tutti i funghi eduli. Sono ingredienti che stuzzicano

la fantasia culinaria della cuoca Elvira, in particolare nella composizione di antipasti e primi (speciali le paste fresche fatte in casa). Pure insaccati e salumi sono prodotti in proprio dal "norcino" Gianni: salame delicatamente fumé, salsic-

cia, cotichino, lardo, pancetta e la quasi dimenticata "polmona". I formaggi arrivano dalla vicina latteria di Enemonzo e d'estate anche dalle malghe.

Vini sfusi di Savorgano al Torre: "blanc" (Tocai) e "neri" (Cabernet Sauvignon). Per i più esigenti, c'è qualche bottiglia di vignaioli friulani.

I Picotti gradiscono le prenotazioni: non soltanto per garantire il posto a tavola, ma anche per offrire menù più freschi e calibrati sulle esigenze dei clienti. Il frico con patate c'è sempre; i cjarsons (dolci) d'estate. In questo periodo, consigliati, oltre ai salumi: le frittelle di melissa e i roto-

lini di frittata con trota affumicata tra gli antipasti; primi: gnocchetti allo sclopit o agnolotti (pasta senz'uovo) al tarassaco; secondi: arrosto di tacchino con speck e spinaci oppure il filetto con melissa, menta e maggiorana. "Golosi" i dessert: strudel, semifreddi, crostate, amaretti... Il tutto per 25-28 euro a persona, bevande comprese: da pagarsi cash (da buona vecchia osteria: no credit card).

Come arrivarci: da Tolmezzo, prendere la direzione Villa Santina-Ampezzo. Arrivati in piazza a Socchieve, svoltare a destra per Nonta (è a meno d'un chilometro: strada non molto larga). Telefono 0433-80596. Chiuso il lunedì.

Bruno Peloi