

Un dolce "Mandi" da Forni di Sotto

L'attività del panificio Nassivera è iniziata alla fine dell'800: la ricetta naturale per una delle squisitezze più tipiche del territorio della Carnia

> Gino Grillo

Dei tre forni di fine '800, quello di Boris è il proseguimento dell'antico Panificio di Marta e Tite che operavano nella casa dal Sartor nella frazione di Baselia. La svolta della produzione è avvenuta con il boom degli anni '60, quando anche a Forni di Sotto comparivano i primi turisti e il paese si risollevava dall'incendio nazi-fascista che in periodo di guerra aveva raso al suolo tutte le case, costringendo i fornai ad emigrare verso le collettività vicine.

Sono queste le premesse storiche su cui si basa il panificio "Nassivera" di Forni di Sotto. Il pane era un prodotto all'ordine del giorno, ma da carnicci solerti, si voleva dare qualcosa di più al "sior", ossia al turista. Ecco dunque ripescare dal cassetto della memoria antiche ricette di dolci. Ad avere la meglio è stata la ricetta dei *Colaz*, pane a forma di treccia, dolce o salato che si dispensava nelle grandi occasioni:

in modo particolare quando il vescovo saliva in paese per dispensare la cresima, una tradizione che riportava agli antichi *sorestans* del paese, i Savorgnani, nobili della Repubblica Serenissima, padroni assoluti di Forni



I famosi biscotti a forma di "S" si sono 'ampliati' col tempo

di Sotto e di Forni di Sopra dal 1326 al 1797.

Ecco quindi nascere i biscotti con la forma di "S", rivisitandone la ricetta, dando loro una forma "reverente" verso non tanto gli ideatori di questa nuova produzione dolciaria: i Savorgnani per l'appunto. Nasce così il "Biscotto della Carnia Savorgnano", che ben presto muterà il nome

in *Mandi*, tipico saluto carnico e friulano usato anche con i turisti di altre regioni d'Italia.

La ricetta contempla ancora solo ingredienti naturali: farina, uova fresche, burro, miele che dà al biscotto un colorito "bruciato", rum e vaniglia, antiche reminiscenze dell'attività dei *Cramars*, ambulanti che vendevano le spezie della Repubblica di Venezia verso il Norico, senza aggiunta di conservanti, coloranti e grassi idrogenati. Oggi la produzione si è arricchita di nuove varietà: *Mandi* al mais, con grano turco del mulino a pietra di Socchieve, al grano saraceno, al vino cabernet-southern, San Pellegrino, con burro e tuorlo fresco, e *Pan Mienni*, con farina integrale macinata fine.

Prodotti questi che si possono acquistare direttamente presso il negozio accanto al forno e gestito con grazia da Sonia, o in negozi specializzati della Regione che vengono riforniti da una rete di distribuzione attenta.



A destra, in alto i "mandi" in tutto il loro splendore; al centro, un momento della produzione; sotto, lo stand del panificio durante una fiera. In basso, l'elettivo pasticciere Boris Nassivera

Un cammino lungo 4 generazioni

Boris, maestro creativo per tutti i palati

A fare da base c'è la grande creatività di Boris Nassivera. Un professionista 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. Ma non sono mancati gli stage all'estero, in particolare in Spagna e Germania, che gli hanno fornito esperienza utile per accrescere la varietà di produzione specialmente nei periodi di maggiore afflusso turistico, anche se il forno Nassivera funziona per 365 giorni all'anno.

Nascono così prelibatezze di pasticceria fresca a base di crema e frutta, prodotti stagionali, quali focacce "Mandi" con noci, uvetta e gocce

di cioccolata a Natale, uova di cioccolata e colombe a Pasqua. Altre leccornie sono la speziata torta Linzer, con noci, nocciole e marmellata di mirtillo, e dolci per cerimonie: nozze, battesimi e compleanni su ordinazione. Non manca ai Nassivera la voglia di presentare i loro prodotti, ma anche la loro terra, nei vari mercatini e appuntamenti, da Friuli Doc alle varie fiere campionarie, gastronomiche e turistiche, trovando estimatori anche in Giappone.



"Mandi: col saluto più bello, il biscotto più buono". Era questo il motto di Giovanni Battista Nassivera, che introdusse la linea "Mandi" nella pasticceria del proprio forno a Forni di Sotto. Ora, con il figlio Boris, siamo oramai giunti alla quarta generazione. Ad iniziare questa attività fu il nonno Luigi Nassivera, che aveva deciso di proseguire l'attività di un zio, Giovanni Battista, che alla fine dell'800 gestiva ben tre forni.

Dopo di lui è arrivato un altro "Giobatta" che divideva la sua passione di fare il pane con quella della politica, tanto da divenire sindaco del paese e consigliere provinciale, lasciando in negozio spesso la moglie Giuseppina Canet.

Ora, a portare avanti questa storica attività, c'è Boris, che si prodiga al forno, coadiuvato dalla moglie Sonia Polo nel negozio, panificio e pasticceria "Mandi" di Forni di Sotto ubicato in Via Nazionale 202. (tel 0433/87027 email borisnassivera@libero.it).