

I *cjalsòns*.¹ Qualche nota di approfondimento.

Piatto della festa, i *cjalsòns* sottolineavano con la loro presenza in tavola quelle occasioni speciali che anche in cucina richiedevano odori e sapori diversi da quelli del mangiare quotidiano. La loro stessa preparazione diventava momento importante di condivisione ed incontro per le donne della famiglia che nel fare e disfare l'impasto, ieri come oggi, ne modificavano ingredienti e quantità per adeguarsi ai gusti e alle necessità di ciò che la dispensa offriva. Il piatto oggi è uscito da un consumo puramente festivo per farsi importante elemento di riconoscimento territoriale e simbolo di tradizione.

Come paste ripiene, la realizzazione e diffusione dei *cjalsòns* sul territorio carnico si può ricondurre all'epoca medioevale periodo durante il quale si concretizza maggiormente l'abitudine di farcire la pasta con carne, verdure e ricotta. Presumibilmente anche l'accostamento nel ripieno di elementi dolci e salati è da far risalire al gusto tipicamente medioevale che amava mescolare in un unico piatto elementi tra loro molto diversi per dar esito a sapori attenti alla sintesi piuttosto che all'analisi dei singoli ingredienti utilizzati. La presenza importante della cannella, sia all'interno del ripieno che nel condimento finale con cui i *cjalsòns* vengono serviti, è sicuramente un'altra caratteristica peculiare del piatto che rimanda a consuetudini, pratiche e gusti della cultura alimentare carnica. Interessante e suggestivo è infatti intravedere nell'uso delle spezie un lascito di quel commercio ambulante che i *cramârs* svilupparono con i territori d'Oltralpe mostrandosi così abili tanto nel superar le impervie frontiere geografiche quanto quelle meno pericolose, ma rigorosamente consuetudinarie, del gusto.

La ricetta dei *cjalsòns*, nelle sue evoluzioni e trasformazioni generazionali, ha saputo comunque mantenere quel carattere di unicità che non solo, oggi, impreziosisce il piatto nelle sue diverse realizzazioni, ma anche lo tutela da quella standardizzazione del gusto che la produzione a fini commerciali inevitabilmente favorisce.

Emiliana Caneva e Tiziana Romanin sono le due informatrici a cui ci si è rivolti per la documentazione della ricetta dei *cjalsòns*. Entrambe cuoche ed esperte conoscitrici della cucina tradizionale carnica, con entusiasmo e disponibilità hanno arricchito la spiegazione del piatto con l'intensità e vivacità dei loro ricordi. Tiziana Romanin vive e lavora ad Avoltri dove gestisce l'albergo di famiglia "Al Sole", mentre Emiliana Caneva è originaria di Collina dove lavora come cuoca nel locale "Staipo da Canobio" di proprietà del fratello. Emiliana nella preparazione del piatto viene aiutata da Petra Kovalova'.

La documentazione fotografica è stata realizzata da Francesco Quagliati.

Bibliografia minima di riferimento

ADAMI PIETRO (2009): *La cucina carnica. La regione naturale, la storia, 260 ricette*, Gruppo Editoriale Muzzio.

¹ A seconda della variante dialettale in uso nelle diverse vallate vengono anche chiamati *cjalzòns* o *cjarsòns*.

CAPATTI ALBERTO, MONTANARI MASSIMO (2005): *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari, Laterza, pp. 67-74.

PELLICCIARI TOMMASO (1973): *Forni Avoltri*, Udine, Arti Grafiche Friulane, pp. 347-356.

PERUSINI ANTONINI Giuseppina (1976): *Mangiare e ber friulano*, Milano, Franco Angeli Editore, pp. 43-45.

PRESSACCO GABRIELE (2010): *Un assaggio di storia: l'alimentazione in Friuli nella storia, nella società e nei documenti letterari*, Pasian di Prato, Editrice Leonardo, pp. 146-148.

REBORA GIOVANNI (1998): *La civiltà della forchetta: storie di cibi e di cucina*, Bari, Laterza.