

Aktualno

La nostra cucina viaggia con Maria

Un premio dall'associazione dei cuochi italiani



Maria premiata dall'associazione nazionale cuochi italiani a Palermo

Tra gli oltre mille partecipanti al congresso nazionale dei cuochi italiani, che si è tenuto a S. Flavia, presso Palermo, dal 21 al 24 ottobre, c'era anche una delle "bandiere" della cucina delle Valli del Natisone, Maria Primosig della trattoria "Alla posta" di Clodig. Un locale con alle proprie spalle cento anni di storia e di pietanze squisite, e che tutt'ora mantiene le caratteristiche della buona cucina beneciana.

Maria è entusiasta della sua recente esperienza in Sicilia, dove è stata premiata, assieme ad altri quattro colleghi, per la sua lunga attività. Parla con grande trasporto dei luoghi che ha visitato (da Palermo ad Erice), e soprattutto "dell'ospitalità, che lì è sacra. Siamo stati accolti con la musica e con i fu-

chi d'artificio, hanno preparato tutto benissimo, ogni sera uno spettacolo". Non è il primo congresso dell'associazione a cui partecipa, è stata a Stoccarda, in Germania, e tra due anni programma di recarsi sul Lago Maggiore. Intanto con un altro sodalizio, l'associazione Lady Chef di Udine, è stata ospite in una località della Croazia.

La cucina della Benecia, quella più tipica e naturale, quindi viaggia. "Ormai tra di noi ci conosciamo - dice Maria degli altri membri dell'associazione - è sempre lo stesso giro e ci sentiamo una grande famiglia". A Maria l'augurio di continuare ad essere, sempre con lo stesso entusiasmo, un'ottima ambasciatrice di ciò che questa terra sa produrre.

Nelle Valli del Natisone il 31 ottobre, da antichissima tradizione, bambini ed adulti passano di casa in casa per la preghiera dei defunti. Un tempo in cambio ricevevano del pane.

Questa usanza, "brat hliebce za te dušice - a panetti", è nata quando nelle Valli c'era grande miseria ed i bambini erano quelli che soffrivano di più la fame. Il pane che ricevevano

era un grande aiuto per "sbarcare il lunario". Così si onoravano i defunti aiutando il prossimo.

Il giorno dei santi, dopo la funzione in cimitero, ogni famiglia recitava il rosario.

Oggi ben pochi lo recitano e sembra che il ricordo dei defunti si riduca ai vasi di crisantemi e a qualche lumino! Qui a Liessa da sempre il parroco invita a non esagerare con i

Z beneškimi dobrotami po Italiji in Evropi

Kot vsi veliki kuharski mojstri se je tudi Tereza Covacevszach v hipu znašla, ko se je v tržaskem Malabaru lotila dela na zasilen električnem kuhalniku. Človek se ni niti dobro zavedel in že je zaledala luč njena stvaritev, namenjena spremstvu vrhunskega belega vina (letnik 2000) Gianni Petrusse iz Prapotnega. To se je zgodilo v četrtek, 7. t.m. Bili smo na pokušini in težko je bilo razlikovati, ali je spremjevalec vrhunsko vino ali lepo predstavljen zalogaj z mehko kuhanjo aj-

dovo polento, umirjeno slano skuto iz Crnega vrha, beneško seuko in hrenom. Hrana in vino sta bila na predstavitevi protagonisti na visoki ravni, oba čudovito usklajena in pozivljajoča, da bi lahko od mrtvih obujala. Tako je, ko se srečajo veliki. Beneška gostinca iz Srednjega Tereza in njen mož Franco, ki sta se za to priložnost rada odzvala povabilu Valterja Cusmicha, in Gianni Petruša, vinogradnik iz Ibane (Albana) v beneški občini Prapotno. Kraj je sicer bolj znan kot pradomovina rde-



Didascalia

če pokalce (schioppettino), a Petrušovo vino je dokazalo, da lahko v tisti dolini odlično uspeva tudi v lesu uležan tokajec (tega je v mešanici za kakih 60 odstotkov). Tereza je dejansko ponudila staro beneško jed, ki jo je posodobila, a v bistvu ohranila, kar je bilo nekoč v Benešiji običajno.

Tako je Malabar tudi letos pričaral kosček Benešije, kot je to izrecno hotel Valter Cusmich. V Benešiji so prav mlajši gostinci med prvimi sploh znali povzdigniti na visoko raven takojmenovano revno kuhinjo. Vrhunsko vino pa se prilega tudi najbolj enostavnim jedem, seveda morajo biti pripravljene, kot je treba. V gorati Benešiji sicer vina ni, je pa odlično v neposredni sosesčini, to je na furlanskih vzhodnih gricih. Petrušovo belo je po dveh letih šele na začetku zorenja in ima še velik potencial. Gianni Petruša je pred časom že predstavil svoje vino v Trstu, vedno v Malabar. Lokalki je danes odlična promocijska izložba. Petruša o svojem belem pravi, da je z njim iskal pravo ravnovesje med strukturo in eleganco. Komentarji prisotnih so potrdili, da mu je to odlično uspelo. Terezo in Franca pa čakajo v kratkem novi izzivi in to ob delu v njuni domaci uspešnici Sale e Pepe. Potem ko sta se na Turinskem salonu okusov pred dnevi predstavila s kuhanimi štrukmi, ju z beneškimi jedmi že ta mesec čaka nič manj kot dunajski hotel Ambassador. Pa naj se kdo reče, da je Benešija zakon-kraj. (d.u.)

"Hliebce brat", il ritorno della tradizione

Anche quest'anno abbiamo avuto la fortuna di avere alcuni gruppi di bambini (uno ne contava ben 12) che di casa in casa sono passati per la preghiera; a tale proposito sento il dovere di ringraziare di cuore

alcune mamme che prendendo ferie dal lavoro hanno accompagnato i bambini per le varie frazioni della parrocchia.

Oggi i bambini hanno di tutto ed evidentemente non ricevono più del pane, ma del denaro che generosamente offrono ai loro coetanei della Tanzania.

Quest'anno anche alcune persone adulte di Liessa e Clodig, prendendo forse esempio da quelle di Seuza (un'altra frazione della parrocchia), alla sera sono passate di casa in casa per la preghiera. La gente è stata veramente contenta della novità e molto generosa, tanto che il ricavato ha permesso di adottare a distanza un bambino per un anno intero. Il giorno seguente, ed è la novità di quest'anno, alle 20, una quarantina di persone (piccolo numero, ma significativo in confronto alla folla della funzione del pomeriggio), si è radunata per la recita del santo rosario in cimitero.

Penso che abbiamo veramente onorato i nostri ca-



ri come avrebbero fatto loro nel rispetto delle tradizioni (e queste non vanno a senso unico! A buon intenditore...), con la preghiera e le opere di misericordia. Ringrazio veramente di cuore tutti!

Giacomo, mežnar
Lieske fare

Riceviamo e volentieri pubblichiamo questo scritto di Giacomo. E con piacere

aggiungiamo che anche in altri paesi delle nostre Valli del Natisone è stata onorata la tradizione "hliebce brat - a panetti".

Abbiamo saputo che anche in quel di Savogna, grazie ad una maestra, dopo anni e anni in cui questa tradizione era caduta in disuso, quest'anno i bambini di questo comune sono andati nelle case a pregare per i nostri defunti.



