

3 chef, 3 stili, 3 ricette... ma i protagonisti sono sempre loro: gli squisiti “cjarsons” della Carnia

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

La Carnia: un concentrato di natura, dove troverete...

Sport all'aria aperta, trekking, voli in deltaplano, scalate impegnative o tranquille passeggiate nei boschi, infiniti itinerari in bici o mountain bike, sulle leggendarie salite dello Zoncolan. Una vacanza *green*, attiva, dinamica, energetica, tra Incantevoli laghetti dal verde intensissimo, cascate spumeggianti e scenari naturali tutti da scoprire durante una vacanza in Carnia.



Un incantevole laghetto in Carnia

E a tavola?

Ricchi, gustosi, dolci o salati, tradizionali o rivisitati, ma comunque sempre sorprendenti...

Eccì i **"cjarsons"**. una specie di raviolo il cui ripieno varia da paese a paese, da valle in valle. Uno storico piatto 'povero' che veniva fatto con quello che offriva il momento: patate, verdure, talvolta frutta, zucchero, cannella e spolverato da una grattata di formaggio locale.

Questo piatto tipico vi verrà raccontato e 'svelato' da 3 chef 'doc', attenti al gusto, al territorio e alle tradizioni: Eddi Riotto, Stefano Basello e Massimiliano Sabinot.

EDDI RIOTTO/ALLA TAVERNETTA, UDINE



Chef Eddi Riotto, al timone della “Hostaria Alla Lanterna” di Udine

Buongiorno Eddi, parliamo di weekend, Dove ti piace passarlo?

Amo salire sulla mia 500 e scorazzare per il Friuli, specialmente la Carnia, una gran bella regione, ancora poco conosciuta. Mi piace molto scoprire e rivisitare la sua cucina ‘povera’ dai gusti eccezionali .

Un esempio?

La tradizionale zuppa “*brût brusât*”, un piatto semplice, anticamente chiamato “*brodo de becchi*”, cioè brodo dei cornuti, perché era un piatto veloce che la mogli cucinavano all’ultimo minuto, quando erano state occupate altrove, in...altre cose. L’ho rivisitata con un brodo di gallina e latte. legato alla farina di segala, cipolla di Cavasso, caldarroste e *varhackara*, un tipico pesto di carne originario della Val Timau.



Una rivisitazione della tradizionale zuppa' brut brusat'

Come descriveresti la cucina "Alla Tavernetta"?

Tradizione, territorio, creatività e grande rispetto per i prodotti locali, sia antichi che nuovi visto che negli ultimi 10 anni, molti figli di contadini locali hanno sviluppato la diffusione di prodotti insoliti, uno per tutti, lo zafferano. Penso che il trend della futura gastronomia non sia tanto di cercare prodotti esotici ma di lavorare sul territorio partendo dalla tradizione per poi evolversi.

Un piatto del tuo menu che vorresti citare?

Gli gnocchi di susine. Sono scrigni di pasta di patate ripieni di susine dal croccante cuore dolce di pane tostato, zucchero

e cannella. E' proprio questa fusione di dolce e salato che, secondo me, li rendono unici e interessanti.



© Cesare Zucca

Gnocchi di susine

Se io curiosassi nella cucina di casa tua, cosa troverei?

Formaggi, zucca cucinata in tutti i modi, verdure crude o, cotte, mentre nella dispensa c'è sempre della pasta, penso che un piatto di pasta al burro sia un po' come il mio carattere: semplice e immediato. Poco o pochissimo pesce, forse a causa di una storica e mai dimenticata indigenstione di quando ero bambino e abitavo a Venezia. Unica eccezione: il baccalà di mia mamma Giovanna, imbattibile! Non amo troppo la frutta cruda, la preferisco cucinata, sia dolce che con un pizzico di sale. Ah, adoro il burro... (ride) me lo sono perfino fatto tatuare sul braccio...



Riotto e le sue passioni: burro e spaghetti

La tua ricetta dei cjarsons?

Ho voluto rispettare la tradizione della Carnia, dove sono nati. La pasta viene fatta con le patate e il ripieno è costituito da erbe spontanee, farina di carruba, mentuccia, il tutto condito con burro, cannella e ricotta affumicata grattugiata.

CJARSONS ALLA CARNICA



I cjarsons di Riotto

Per 4/5 persone

Per la pasta: 250 farina 00, 250 acqua, 5 sale

Impastare la farina con il sale e l'acqua bollente. Lasciar raffreddare l'impasto avvolto in una pellicola.

Per il ripieno: 250 patate lessate e schiacciate, 50 prezzemolo tritato, 25 Melissa tritata, 25 maggiorana, 15 menta tritata, 2 foglie di erba luisa, 25 Uvetta, 50 mela grattugiata, 25 cipolla tritata, 30 ricotta affumicata grattugiata, 10 Farina di carruba, Sale, pepe, Cannella q.b., 30 burro.

Rosolare la cipolla nel burro, aggiungere le erbe e continuare a rosolare per qualche minuto. In una ciotola Impastare con tutti gli altri ingredienti, fino ad ottenere un ripieno liscio.

Per formare i cjarsons:

Tirare la pasta sottile dello spessore di circa 2 mm e ritagliare dei dischetti di circa 8 cm di diametro. Mettere su ogni dischetto un po' di ripieno e chiudere prima piegandoli a

mezzaluna su loro stessi e poi schiacciando ai lati per dargli la forma di un fagottino.

Cottura e condimento:

Lessare i cjarcions per 5/6 minuti in acqua salata.

Padellarli con abbondante burro e acqua di cottura fino ad ottenere un emulsione cremosa.

Disporre nei piatti condire con cannella e ricotta affumicata.



Eddi Riotto e il patron Roberto Romano

STEFANO BASELLO, EL FOGOLAR 1905, UDINE



Stefano Basello Chef del "El Fogolar 1905" Udine

Ciao Stefano, hai un weekend libero. dove ti piace andare e con che auto?

Guido una **ToyotaRav 4 ibrida**, ottima performance per i miei itinerari in montagna e notevole supporto a contenere l'inquinamento. Mi piace la zona Carsica, verso Sappada, dove mi diverto a 'cercar erbe', una passione che ho trasmesso a tutta la mia famiglia, La mia preferita è l' acetosa, dall intensa acidità naturale. I miei ragazzi sono diventati dei veri esperti, sia nell'arte di raccogliere che in quella di metterle sott'olio, per poi farcele godere in inverno.



Deliziose erbe di prato conservate sott'olio

Un piatto che mangi solo se cucinato da...

La *brovada* di mia mamma. E' un piatto tipico friulano che nasce dall'antica esigenza di conservare le rape. Vengono fermentate per molti giorni in vinaccia di uva nera, un po' di sale, acqua mista a vino o aceto. La si usa per accompagnare il cotechino, ma anche come ingrediente per zuppe o piatti unici a base di verdure.

Vuoi parlarmi di "PANCOR"?

E' un bellissimo documentario del regista **Swan Bergman** che ha voluto rendere omaggio ad un territorio devastato dal maltempo e ad un uomo che si è immediatamente attivato per conservarne e farne rivivere la bellezza attraverso un pane. Racconta della nostra brigata, che si è messa al lavoro per recuperare la corteccia degli abeti bianchi e rossi distrutti dalla furia

della tempesta Vaia nell'ottobre del 2018, ed estrarne le parti commestibili per ricavarne una sorta di farina da utilizzare per ottenere del pane non solo buono e croccante, ma in grado di far tornare a vivere un territorio e la sua natura.



Basello in unna scena del documentario Pancor

Parlami del tuo famoso pane

Beh, come dice il sottotitolo del documentario è proprio **“Il pane che viene dal cuore”** e lo definirei un cuore attento alla stagionalità e alla sostenibilità,. E' un pane ottenuto dalla farina ricavata dalla dalla corteccia degli abeti, che viene usata anche come contenitore per finger food.



© Cesare Zucca

Il pane di Stefano Basello

I tuoi 'cjarsons'?

Una ricetta tipica della zona di Fusea. Mi è stata donata dagli amici Manuel e Stefania e vengono serviti su un piatto in legno fatto e scolpito a mano da mio papà Gildo.

TIPICI CJARSONS DI FUSEA



I 'cjarsons' di Basello

Ingredienti per la pasta

1 kg patate cotte al vapore, 200 gr farina, 70 gr maizena, 20 gr grana, N 2 tuorli. Q b sale

Impastare velocemente gli ingredienti, stendere con mattarello allo spessore di 3 mm, quindi collare un un cpppasta di 6 cm di diametro. Porre al centro il ripieno e chiudere a mezzaluna.

Per il ripieno

300 gr ricotta di malga, N 10 biscotti secchi tritati, 200 gr marmellata di ciliege, 1 limone grattato, Cannella, Cacao, 150 gr uvetta sultanina ammollata nella grappa. Frullare assieme gli ingredienti sino a liscio.

Finitura

Cucinare i cjacons in acqua bollente salata, quindi scolarli, rosolarli leggermente nella *morcje* e poi porli nel piatto. Rfinirli con ricotta affumicata dello Zoncolan grattugiata, Cannella in polvere e poca *morcje* calda.



Foto©Cesare Zucca

Il rosa delle Dolomiti

Evviva i cjarsons!

Nati come pietanza 'povera'...possono diventare un piatto *gourmet*, come nella prossima gustosissima versione dello **Chef Massimiliano Sabinot**.

MASSIMILIANO SABINOT/VITELLO D'ORO, Udine



Lo chef Massimiliano -Max- Sabinot del "Vitello d'Oro", Udine

Ciao Max, per un weekend gourmet, qual è la tua meta?

Quando ho la mente un po' annebbiata mi piace prendere la macchina e girare, per esempio in **Val Badia** o in alta montagna, dove scopro culture di cucina completamente diverse. Una meta gourmet è anche Il **Lido 84** a Gardone Riviera, sul Lago di Garda. Ammiro profondamente **Riccardo Campanini**, chef di grande spessore e la semplicità della sua cucina

Con che auto ti sposti?

Una **Audi A6** familiare, l'ho scelta per la sua potenza, per lo spazio e perché mi piace correre la

Viaggi all'estero?

Sì, tutti per lavoro: **Tailandia**, **India**, un po' di **Medio Oriente**. Mi manca il **Giappone**, prossima tappa appena riapriranno i voli.



con papà e mamma, la tradizione continua...

Il tuo primo ricordo in cucina?

Le specialità di mia **mamma Gigliola**: la sua famosa zuppa di cipolle e groviera, gli spezzatini di carne, la purea di patate e poi ho un ricordo speciale dei mercoledì: papà mi veniva prendere a scuola e trovavamo in tavola gli spaghetti con il ragù... ho ancora quel profumo nel naso...

Quando è scoppiata la scintilla 'chef'?

A 15 anni, in un resort termale in Carnia, come lavapentole 'obbligato', visto che non volevo studiare ...Un chef mi ha preso sotto l'ala e quello che era iniziato come un normale impiego era diventato una vera e propria passione.



Anguilla e baccalà, tradizione e innovazione

A proposito di Carnia, veniamo alla tua ricetta?

I cjarsons anzi “chiarsons” come li chiamano in Carnia. E 'un piatto tipico dalle ricette infinite che variano a secondo della famiglia, del borgo o del paese. La ricetta dolce con uvette, cacao o cioccolato è molto diffusa ma a mio parere è stucchevole, preferisco la versione salata, con salsiccia e ricotta che io ho voluto affumicare e con un abbondante condimento di *morcje*, cioè burro chiarificato e farina di polenta.

Se tu fossi... un piatto, cosa saresti?

Un dessert, amo i dolci...infatti mi sono ispirato a una creazione del ricettario di **Alain Ducasse**, che ho voluto citare nel mio menu: crema al cioccolato, nocciole caramellate, gelato alla vaniglia e crema al caffè.



Un dessert ispirato a una creazione di Alain Ducasse

Un 'dolce' tributo a un grande Chef francese e per un Natale 'italiano' ?

Il 'nostro' panettone, un ego, un divertimento e una passione fatta con un lievito madre che ha tantissimi anni...più di 100! L'ispirazione è venuta dal Maestro Rolando Morandin, come l'insegnamento all'arte dei panettoni. L'uvetta è australiana, una tra le migliori, mentre le arance candite sono italianissime, le produce sempre Morandin e sono strepitose!



Il panettone del 'Vitello d'Oro'

Un sogno nel cassetto ?

Continuare la tradizione di famiglia iniziata dai miei, una passione mai spenta, a cominciare da mia mamma che, a sorpresa, viene a curiosare in cucina, fino a Lorenzo, il più piccolo dei miei figli, che l'altro giorno se ne è uscito con un *"papà, voglio diventare un grande chef"*

CJARSONS DELLA TRADIZIONE CON ERBE, RICOTTA E SALSICCIA AFFUMICATA



Patate, erbe, salsiccia e ricotta affumicata nel ripieno dei 'cjarsons' di Sabinot

Ingredienti per 8 persone

Per l'impasto dei ravioli:

2 kg patate a pasta gialla cotte a vapore, 800g farina 00 (circa secondo acqua contenente nelle patate), 35g sale fino, 5 uova fresche (3 interi e 2 tuorli)

Per il ripieno:

500g ricotta fresca, 200g ricotta affumicata grattugiata, 600g salsiccia di maiale affumicata

1kg erbe fresche miste (menta, timo, basilico, origano, maggiorana, foglie di cavolo nero, borragine, levistico, matricaria, pimpinella, rabarbaro, melissa, ortiche, aneto), 50g pane grattugiato, 1 pizzico di cannella in polvere, Sale e pepe

Per la finitura:

100g ricotta affumicata, 100g morchia (

burro chiarificato e farina di mais tostata), 1 pizzico di cannella in polvere

Preparazione

Prepara il ripieno curando e lavando tutte le erbe che hai a disposizione (la menta deve prevalere...), Tritale e aggiungile alla ricotta fresca e affumicata, aggiungi la salsiccia affumicata precedentemente rosolata e sgrassata in padella, aggiungi il pane grattugiato il sale, il pepe e 1 pizzico di cannella, mescola bene in modo da ottenere un impasto omogeneo.

Cuoci le patate con la buccia a vapore per 1 ora circa a 100°, sbucciale ancora calde e passale allo schiacciapatate stendendole in un tavolo di marmo. Cospargi di sale fino e fai raffreddare le patate per 10 minuti. Aggiungi le uova intere, la farina e forma un impasto bello consistente ed elastico. (come quello degli gnocchi di patate), Stendi l'impasto degli gnocchi con un mattarello allo spessore di circa 3mm. forma dei dischi dal diametro di 8cm. Riempi i dischi con la farcia circa 30g, chiudi a mezza luna e con le dita dona una forma mossa piacevole al raviolo. Cuoci in acqua bollente e salata per 2 minuti, scola, adagia su un piatto fondo, grattugia un po' di ricotta affumicata e termina con la morchia. Servi subito caldo.

INFO

Hostaria Alla Tavernetta

Fogolar1905

Vitello d'Oro



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog, in stile 'Turista non Turista'