

...Cjarson, i cugini dei tortelli cremaschi

Crema, 21 ottobre 2024

(Annalisa Andreini) Quando i Tortelli cremaschi della Confraternita incontrano i Cjarsòns.

Ecco la storia di un viaggio.

Conoscete i Cjarsòns?

Sono i ravioli dolci tipici della Carnia. Rappresentano infatti una tipicità di una terra di confine.

Una pasta sottile, preparata con farina, acqua tiepida, uovo e una noce di burro, racchiude un ripieno particolare a base di patate (lessate e poi soffritte) come base, a cui si aggiunge frutta secca, uva sultanina, fichi secchi, cipolla, aromi orientali, erbe aromatiche spontanee (tra cui menta secca), cannella, cacao amaro, carruba grattugiata, scorza di limone, un po' di zucchero e, infine, un uovo per legare il ripieno.

Si condiscono con burro fuso color nocciola e ricotta affumicata grattugiata.

Le versioni però, come sempre in queste ricette, sono diverse a seconda della famiglia. C'è chi aggiunge cioccolato fondente, chi spinaci, chi erba cipollina o prezzemolo oppure marmellata, rum o grappa.

E qual è la loro origine?

È legata strettamente ai venditori ambulanti di spezie, che attraversavano a piedi le Alpi per proporre ai Paesi germanici le spezie acquistate a Venezia.

Gli ambulanti si chiamavano crâmars ed erano soliti riporre le loro merci profumate nelle crassigne, delle cassettiere di legno, che si portavano come uno zaino sulle spalle.

Quando gli ambulanti ritornavano nelle loro case era una grande festa per la famiglia e allora, per l'occasione, si preparavano questi ravioli: il ripieno di base partiva sempre dalle patate, ma poi si arricchiva con le spezie che rimanevano nel fondo delle cassette.

Gli ingredienti quindi variavano a seconda di quel che c'era ed è proprio questo il bello di questi piatti della tradizione: la spontaneità e la creatività delle massaie, che già nel Settecento ci parlavano di sostenibilità e del non spreco.

Cosa hanno in comune con il Tortello cremasco?

Sicuramente l'utilizzo delle spezie, che giungevano da Venezia insieme a quel delicato equilibrio tra dolce e salato, che deve essere ben bilanciato giocando tra sapori così forti e diversi tra loro.

Quando si sono incontrati tortelli cremaschi e cjarsòns?

In occasione del 41esimo raduno nazionale della Fice (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) che quest'anno si è tenuto a Carnia, dal 10 al 13 ottobre, grazie all'organizzazione dell'Accademia dei Cjarsòns di Forni A Voltri, che ha ospitato per quattro giorni i membri di tutte le confraternite nazionali. Tra queste c'era anche la Confraternita del Tortello Cremasco, rappresentata dai soci cremaschi Loretta Marazzi e Gianfranco Soloni.

Non solo un incontro gastronomico, ma anche una full immersion nell'arte e nelle tradizioni di un territorio poco conosciuto ma che nasconde un grande fascino.

Nell'ultima giornata il ritrovo finale è stato a Tolmezzo, in provincia di Udine, che ha visto la sfilata delle confraternite con i paludamenti lungo le vie del centro cittadino, seguita dalla celebrazione religiosa e dalla chiamata delle varie congregazioni con lo scambio dei doni che, come sempre, diventa un confronto interessante tra prodotti e piatti di tutta Italia.