



CIBO & PAESAGGIO ★ GEMONA DEL FRIULI (Udine)



In alto a sinistra: una coltivazione di mais cinquantino, ingrediente principale del pan di sorc; sullo sfondo il monte Chiampon. **In alto a destra:** una pannocchia. **Sopra dall'alto:** le pagnotte prima e dopo la cottura, contrassegnate da un'ostia commestibile con il marchio stampato.

TRADIZIONE IN GIALLO

È il colore del pan di sorc, fatto con farina di mais e addolcito da frutta secca e spezie: oggi viene rilanciato con il recupero dell'intera filiera produttiva, dalla coltivazione alla cottura nel forno a legna

 A cura di **SLOW FOOD** ★ Testi **Angelo Surrusca** ★ Fotografie **Alberto Peroli**

Il Gemonese, territorio alle pendici delle Prealpi Giulie che comprende una manciata di comuni, il principale dei quali è Gemona del Friuli, è stato, durante la dominazione asburgica, un ricco "serbatoio" di manovalanza stagionale - artigiani e operai specializzati - impiegata per lo più nei cantieri viennesi. Tanti di loro, inevitabilmente, assorbivano gli usi e i costumi, anche gastronomici, dell'impero: è così che probabilmente è nato il "pan di sorc".

Tipico soprattutto del Natale, è un pane dolce la cui ricetta (personalizzata da ogni famiglia) **prevede un impasto a base di farine di mais, sorc in friulano, segale e frumento**, con fichi secchi e l'eventuale aggiunta di altra frutta secca, uvetta, semi di finocchio selvatico e spezie.

QUEL BUON PROFUMO DI POLENTA

La cottura avveniva nei forni comunitari o presso quelli delle famiglie più abbienti, che ne trattenevano una parte come compenso. Il pane ha l'aspetto di una pagnotta rotonda dal caratteristico aroma di

polenta, alta pochi centimetri e con la crosta scura e fragrante che fa da contrasto con la mollica gialla. Anticamente era utilizzato anche come ingrediente del *crafüt*, una polpetta a base di fegato suino, uva sultanina, scorze di limone, mele, che veniva cotta in abbondante soffritto di cipolla e servita con la polenta.

Molto diffuso fino agli anni 60, il pan di sorc ha rischiato di scomparire, relegato a un consumo esclusivamente casalingo, con il cambiamento dei gusti alimentari, ma soprattutto a causa dell'abbandono della coltivazione dei cinquantini: con questo nome sono chiamate quelle varietà di mais coltivate in loco e accomunate da un ciclo di maturazione breve, cinquanta giorni al massimo.

Il progetto di rilancio del pan di sorc, avviato nel 2006, è nato grazie all'Ecomuseo delle Acque del Gemonese (www.pandisorc.it), un'agenzia per lo sviluppo sostenibile del territorio che mira a conservare e valorizzare i tanti siti naturali locali, laghi, torrenti, fiumi, ma anche le manifestazioni di cultura materiale e immateriale a essi collegati: