

The background of the entire page is a watercolor illustration of purple turnips with green, leafy tops. The turnips are depicted in various sizes and orientations, some whole and some sliced, creating a soft, artistic texture. The colors range from deep purple to a lighter, almost white base on the turnip roots.

il bro va dâr

storia
preparazione
ricette

il brovadâr

Sulla preistoria della nostra terra non ci sono solide basi da cui partire, poiché il Friuli è stato, per secoli, terra di passaggio, di conquista e di occupazione.

La vita di montagna è sempre stata dura, sia per l'esiguità della terra coltivabile, sia a causa delle abbondanti nevicate che isolavano i paesi per i lunghi mesi dell'inverno, rendendo difficili gli spostamenti per l'approvvigionamento dei generi alimentari.

Era perciò necessario essere il più autonomi possibile e per questo si preparava sempre una buona scorta di generi alimentari, costituita dai frutti della terra di cui si aveva la disponibilità in loco, quali l'orzo, l'avena, le rape e prodotti di trasformazione, come i derivati dalla lavorazione del latte e delle carni, in particolare quelle di maiale.

Non avendo né le patate, né i fagioli, né il mais, perché introdotti dopo la scoperta dell'America ed utilizzati molto più tardi, era indispensabile coltivare vegetali molto resistenti al freddo, quali i cavoli, le verze e le rape, tutti appartenenti alla famiglia delle Cruciferae (o Brassicaceae). La necessità di usufruire, anche durante il lungo periodo invernale, dei prodotti raccolti, imponeva di superare le difficoltà riguardanti la loro conservazione, ricercando metodi e tecniche per mantenerne la commestibilità.

Per la conservazione delle rape e delle loro foglie sono state usate l'acqua, il sale ed il fuoco.

Il termine Brovadâr non risulta fra i lemmi della lingua friulana, mentre esiste il sostantivo maschile Brovedâr che sta ad indicare il recipiente nel quale si fa fermentare la Brovada.

Con il termine Brovadâr (o Brovedâr), a Moggio, si definisce l'alimento costituito dalle rape e dalle loro foglie, dopo un periodo di fermentazione. In analogia a quanto riservato ai più noti crauti e cavoli cappucci tagliati in listarelle sottili, che si avvalgono di simili processi di fermentazione lattica in ambiente salino per la preparazione e conservazione

la rapa (il râf)



Un po' di storia...

Nei tempi passati, la rapa ha avuto un'enorme importanza nell'alimentazione dei popoli nordici e mitteleuropei ed il suo uso è diminuito solo dopo l'introduzione della patata, dei fagioli e del mais. Per il grande apporto alimentare dato anche alle popolazioni della Val Degano, è stata inserita prima nello stemma del vecchio comune di Mione, ed in seguito alla sua unione con Ovaro, nello stemma di quest'ultimo.

Grande considerazione anno avuto le rape anche nei tempi dei Romani, tanto che Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) nella "Naturalis Historia" scrisse che le rape erano importantissime nell'alimentazione umana e classificabili al terzo posto, dopo i cereali e le fave.

La rapa è originaria della Siberia occidentale e si è diffusa dalla Russia all'Europa. Si può ragionevolmente pensare che la pianta si sia diffusa accompagnando le peregrinazioni dei Celti, che si espansero dai confini orientali d'Europa sino alle Alpi e alla pianura Padana. Alle stesse popolazioni si fa risalire il primo utilizzo della fermentazione per la conservazione delle rape.

Un po' di scienza...

La rapa, coltivata per la sua radice carnosa e anche per le foglie, è una pianta erbacea biennale, ma a ciclo annuale di coltura. La caratteristica di avere i quattro petali della corolla disposti a croce, assieme ad altre particolarità, fa attribuire la specie alla famiglia botanica delle Cruciferae (oggi: Brassicaceae).

L'antico "addomesticamento", unito alla facilità d'incrocio della *Brassica rapa* (L.) - questa è la denominazione botanica - ha prodotto numerose varietà e cultivar ma i principali attributi con cui si caratterizzano sono: "esculente", cioè buone da mangiare ed anche "sative" in quanto idonee ad essere seminate.

Nel primo anno la rapa produce una radice carnosa, di forma, colore e dimensioni diverse secondo le varietà, ove si accumulano le sostanze nutritive di riserva che hanno il compito di sostenere la pianta al secondo anno di vita, durante la fase della fioritura e della fruttificazione. L'apparato fogliare si genera al colletto ed è dotato di foglie con robusto picciolo, con lamina profondamente incisa e il lembo apicale grande e arrotondato (foglie lirate).

Nel secondo anno germoglia un gambo ramificato e fiorito, che può svilupparsi in altezza sino a ottanta centimetri, con foglie lanceolate di un bel verde chiaro, poco divise e abbraccianti il fusto.

I fiori ermafroditi, cioè completi di stami e pistilli, sono riuniti in infiorescenze erette a grappolo (racemo). Alla fioritura, che si manifesta da aprile sino a giugno dell'anno successivo alla semina, il grappolo è compresso e ombrelliforme, mentre alla fruttificazione, il racemo, si presenta allungato. La corolla è formata da quattro petali gialli, all'interno si contano sei stami e un ovario, diviso in due cavità. Il frutto è una sorta di minuto baccello cilindrico, propriamente detto siliqua, dalla forma allungata, con lo stilo persistente (becco) e che si apre spontaneamente alla maturazione, scagliando lontano e con forza i circa venti semini tondeggianti di colore castano.

Un po' di coltura...

La semina si esegue a spaglio o a righe, nell'ultima decade di luglio, con il plenilunio.

La coltivazione della rapa richiede molta acqua, poiché la sua radice ne contiene ben il 93% e in mancanza di precipitazioni piovose è indispensabile provvedere con innaffiature, per mantenere sempre fresco il terreno. Nei primi giorni dopo la semina, la rapa non ha bisogno di innaffi, come negli ultimi giorni di agosto e nei primi di settembre che sono generalmente piovosi e in montagna la freschezza delle notti è costante. Il terreno che meglio si addice alla coltivazione delle rape, è quello di medio impasto, che sia stato ben concimato con sostanza organica nell'anno precedente alla semina e quindi possa offrire alla pianta residui di fertilità lasciati dalla precedente coltivazione. In altro modo, è necessario il ricorso alla concimazione del terreno con letame maturo o, ancor meglio, con terriccio grasso. Sembra che la rapa cresca meglio in terreni calcarei, piuttosto che in terreni siliceo-argillosi. Il suolo deve, comunque, assicurare lo sgrondo delle acque piovane o di quelle d'irrigazione, in modo da non formare mai pozze con ristagni.

Da novembre in poi, ma sempre dopo le prime brinate e le prime gelate, si provvede alla raccolta delle rape, compreso l'apparato fogliare, che saranno utilizzate per la preparazione del Brovadâr.

la preparazione del brovadâr

Per la preparazione del Brovadâr si usano solitamente rape di piccolo e di medio taglio, dalla forma tondeggianti o schiacciata, dal colletto viola o rosso e che, prima della raccolta, abbiano subito in campo almeno una gelata, perché in questo modo diventano più dolci e croccanti.

Dopo aver mondato le rape dalle foglie rovinare o ingiallite, si lavano accuratamente in acqua fredda, e, complete del loro apparato fogliare, sono poi sbollentate e lasciate raffreddare. In seguito, adagiate ordinatamente in recipienti di legno o di plastica per uso alimentare, sul cui fondo vanno preventivamente sistemate alcune foglie di verza, le rape sono pressate con la forza delle mani, ricoprendo l'ultimo strato ancora con foglie di verza, sulle quali dovrà essere posta una tavoletta di legno per formare il "cappello".

Si versa, infine, acqua fredda leggermente salata, fino a coprire abbondantemente il tutto sovrapponendo un peso, per far sì che il prodotto resti coperto e sommerso nel liquido di governo.

Con la fermentazione lattica anaerobica gli zuccheri delle rape si trasformano in acido lattico, permettendo la conservazione delle rape e originando il Brovadâr.

Nel passato, in mancanza di sale, spesso difficile da trovare, si frapponevano delle cariossidi di orzo, o anche di mais, fra uno strato e l'altro di rape, per stimolare la fermentazione. Processo che, comunque, si completa nel periodo di uno o due mesi. Le rape, sottoposte a questa lavorazione, si conservano per lungo tempo, fin quasi in primavera, al momento della raccolta delle prime piante spontanee mangerecce nei prati, oppure di quelle coltivate negli orti. Le rape e le loro foglie (*viscje*) fermentate, a Moggio sono conosciute come *Brovadâr* o anche come *Brovedâr*; termini di etimologia incerta ma forse legati alla radice longobarda "breowan", che significa bollire, riferimento evidente alla pratica di sbollentatura delle rape. Nella pordeonese Val Zemola un analogo prodotto è chiamato *Pestith* con maggior riguardo alla preparazione culinaria delle rape che, prima della cottura, sono finemente "pestate" su un tagliere.

le fasi di preparazione del brovadâr



1° fase semina: il giorno di Sant Anna



2° fase raccolto: ultimi di ottobre primi di novembre



3° fase lasciar riposare le rape



4° fase lavaggio e mondatura di rape e foglie



5° fase sbollentare e lasciar raffreddare le rape



6° fase mettere le rape in un recipiente di legno o plastica



7° fase coprire con foglie di verza



8° fase mettere un sasso sopra per pressarle



le ricette del brovadâr

brovadâr in padella

Si fa soffriggere il lardo e la pancetta affumicata tagliata a dadini e, dopo un po' di tempo, si mette nella padella una o due foglie di alloro, uno spicchio d'aglio; quando l'aglio s'imbiondisce, si unisce il brovadâr, si sala e pepa al punto giusto, tenendo bagnato con acqua bollente la pietanza e mescolandola con un cucchiaino di legno di tanto in tanto. A parte si fa bollire il cotechino, ponendo attenzione a non cuocerlo del tutto, con lo scopo principale di togliergli il grasso in eccesso.

Prima che il brovadâr sia cotto a puntino, come pure il cotechino, si mettono insieme brovadâr e cotechino perché prendano a vicenda sapore.

Si serve in tavola con polenta appena fatta o con polenta abbrustolita, come seconda portata.

rape al formaggio

Ingredienti per 4 persone:

rape di media grossezza n.12

burro gr. 50

parmigiano grattugiato gr. 150

sale e pepe quanto basta

Lavare bene le rape e lessarle intere, in acqua bollente salata per circa mezz'ora, fintanto che saranno tenere.

Dopo averle fatte sgocciolare, si tagliano a metà e si mettono in una casseruola e si fanno dorare da ambo le parti nel burro imbiondito. Si cospargono di sale e pepe e con abbondante parmigiano grattugiato, si voltano e si fanno cuocere a fuoco moderato, finché il formaggio si amalgamerà con il condimento.

Si dispongono le rape sul piatto di portata caldo, dopo averle ricoperte con la salsetta che si sarà formata con il formaggio

rape allo zucchero o glassate

ingredienti per 4 persone:

rape piccole e tenere dalla pasta bianca gr. 200 circa a persona

zucchero gr. 10 circa a persona

burro gr. 10 circa a persona

brodo 1 mestolo

sale quanto basta

Le rape, cibo sano, rinfrescante e digeribile, vengono lavate, sbucciate e tagliate a fette sottili. Si scioglie in una casseruola un po' di burro, si versa lo zucchero e si mescola con cura, usando un mestolo di legno, finché non si sarà sciolto e incomincerà a caramellarsi. Si uniscono le rape intere, quindi si diluisce con brodo bollente, tanto da coprirle e si fanno cuocere a fuoco moderato per circa tre quarti d'ora, a recipiente scoperto. Quando la salsa sarà ristretta fino a ricoprire le rape di un velo lucido e saporito. Durante la cottura sarà bene scuotere ogni tanto la teglia, perché le rape non si attacchino sul fondo e prendano uniformemente la massa. Il piatto può essere servito come contorno per carni ai ferri o arrosto.

minestra di brovadâr

Ingredienti:

Brovadâr

costine affumicate di maiale

pancetta intera

cotechino

fagioli

(orzo)

In una pentola di alluminio rosolare le costine e la pancetta senza aggiunta di grassi.

Aggiungere poi il brovadâr e l'acqua, far cuocere per un'ora e mezza.

Alla fine aggiungere fagioli, il cotechino e come ingrediente discrezionale l'orzo cotti a parte.

il pestilth

Preparazione delle rape:

Seminare le rape nel mese di agosto per raccoglierle nel mese di ottobre dopo le prime brinate. Lavarle e mondarle in acqua fredda e sbollentarle intere anche con le foglie. Mettere le rape in un recipiente di vetro o di legno nell'acqua di bollitura (fredda). Aggiungere qualche chicco di granoturco per aiutare la fermentazione e passarle con un peso. Lasciarle riposare per qualche mese.

Ricetta:

In un tegame mettere un po' d'olio, una noce di burro e far rosolare una cipolla, aggiungere le rape compresa di foglie tagliuzzate piuttosto finemente, unire sale e pepe far cuocere per qualche ora. In un tegamino con l'acqua salata versare un bicchiere di farina di polenta, portarla a ebollizione, quindi versare un bicchiere di farina sopra le rape e lasciare cuocere il tutto per circa mezz'ora. A piacimento aggiungere nel tagame salsiccia, salame o musetto. Si accompagna con polenta.





Sono sinteticamente raccolte in forma di schede, alcune testimonianze di Donne che ancora mantengono viva la tradizione del brovadâr.

Seminano, curano le rape in campo, le raccolgono, lavorandole con cura e cucinandole con passione.

Le diverse sfumature che emergono riguardo alla coltivazione, alla preparazione e persino alla conservazione, sono prova di vivacità pur nell'antica consuetudine.

INFORMATORE	Maria Filaferro
SEMENZA	Propria ma non sempre e non da sempre
CURE DEL CAMPO PRIMA DELLA SEMINA	Levare le patate verso giugno-luglio e se la terra è troppo compattata, si procede con una lavorazione superficiale e poi si semina.
TEMPO DI SEMINA	va fatta nel giorno di Sant' Anna
CURE SUL CAMPO PER I PARASSITI	Quando le rape son già nate e presentano delle foglie gialle, buttare un po' di cenere attorno all'appezzamento quando piove.
TEMPO DI RACCOLTA	Si raccoglie dopo il giorno di Ognissanti.
RIPOSO FUORI DAL CAMPO	Appena raccolte tagliare loro la coda ed eliminare le foglie gialle, lasciare tutto su una tavola fuori dal campo per due - tre giorni.
PROCEDURA E METODOLOGIA DI PREPARAZIONE:	
Mettere il raccolto in grandi bacinelle e lavarlo in acqua fredda per due o tre risciacqui, poi mettere il tutto in un secchio. Ingredienti: acqua, sale, foglie di verza e rape. 40 giorni di fermentazione. Per la preparazione utilizzo la pentola in cui, una volta, facevamo il formaggio (cjalderie) riempita d'acqua. All'ebollizione immergo le rape un po' alla volta, e mescolo il tutto per due volte, e quando riprende il bollore le estraggo dal paiolo. Distendo tutto su un asse o su un tavolo in modo che si raffreddi. Prendo poi un secchio di plastica per alimenti, foderò il fondo con foglie di verza crude e pulite. Dispongo le rape ordinatamente a strati all'interno, pressando ogni tanto fino a poco sotto l'orlo del contenitore. Utilizzo l'acqua di cottura avanzata, aggiungendone dell'altra con una manciata di sale, e verso il tutto nel secchio fino a coprire le rape. Metto delle foglie di verza sulla superficie e copro con un coperchio pesante, sopra al quale appoggio un peso per pressare il contenuto.	
PREPARAZIONI CULINARIE:	
Una volta pestato si cucina il Brovadâr in padella con salsiccia o costa, o si prepara la minestra di Brovadâr con cotechino e pancetta. Ricetta minestra di brovadâr: Ingredienti: Brovadâr, costine affumicate di maiale, pancetta intera, cotechino, fagioli e a volte dell'orzo. Nella pentola di alluminio rosolare le costine e la pancetta senza aggiunta di grassi. Aggiungere poi il brovadâr e l'acqua, far cuocere per un'ora e mezza. Alla fine aggiungere fagioli ed il cotechino cotti a parte. Brovadâr in padella: soffriggere l'olio e l'aglio intero per far insaporire, poi aggiungere il brovadâr e cuocere un minimo di mezz'ora o un massimo di un'ora.	
CURIOSITÀ:	
L'informatrice ricorda che quando era giovane mangiava il Brovadâr crudo con il "brût di polente" condito con lardo abbrustolito a caldo. Negli anni '50 sotto le foglie della verza, quelle adagiate sul fondo del secchio, si metteva lo scarto delle pere di "San Michêl" dopo averle usate per fare il sidro.	

INFORMATORE	Adelina e Carla Franz
SEMENZA	Propria (da sempre)
CURE DEL CAMPO PRIMA DELLA SEMINA	Lavorare e concimare con letame.
TEMPO DI SEMINA	Luna calante mese di luglio, agosto con la luna calante, semina a spaglio
CURE SUL CAMPO CONTRO I PARASSITI	Cenere o liquido antiparassitario
TEMPO DI RACCOLTA	Con la luna vecchia di novembre dopo 2-3 gelate
RIPOSO FUORI DAL CAMPO	Si lasciano riposare una notte.
PROCEDURA E METODOLOGIA DI PREPARAZIONE:	
Mondare le rape dalle foglie ammalate e ingiallite, lavarle in abbondante acqua e lasciarle sgocciolare. Mettere a bollire le rape in una pentola d'acqua. Rigirarle molto bene, appena l'acqua bolle toglierle subito	
Mettere le rape in un recipiente sopra a delle foglie di verza, pressare e ricoprirle con altre foglie di verza. Metterci sopra un peso ad aggiungere l'acqua utilizzata per scottarle ricoprendole a filo. Dopo 30 giorni circa sono pronte, possono durare fino a febbraio.	
PREPARAZIONI CULINARIE:	
Ricetta: brovadâr in padella Far soffriggere lardo e aglio e aggiungere il brovadâr pestato, alla fine unire un brodo di polenta chiaro e accompagnare con musetto e polenta.	
FERMENTAZIONE	30 giorni

INFORMATORE	Celestina Elda Gardel
SEMENZA	Propria da sempre (da quando Moggessa era abitata)
TEMPO DI SEMINA	Col vecchio di luna a spaglio, dopo il giorno di Sant' Anna (26 luglio)
CURE SUL CAMPO CONTRO I PARASSITI	Si mette la cenere di mattina quando c'è la rugiada. Per i bruchi si usa acqua e sapone.
TEMPO DI RACCOLTA	Con la luna calante di ottobre o novembre dopo due o tre gelate
RIPOSO FUORI DAL CAMPO	Lasciar riposare una notte.
PROCEDURA E METODOLOGIA DI PREPARAZIONE:	
Togliere le foglie scarte e la coda, lavare molto bene le rape. Mettere le rape nell'acqua appena bolle. Quando l'acqua riprende il bollore girare e togliere le rape, allargarle su un asse e farle raffreddare. In un mastello di legno o di plastica mettere le rape a strati e premere bene con le mani coprendo il tutto con foglie di verza. Coprire con un asse e sopra mettere un peso. Coprire con un po' d'acqua di cottura e aggiungere altra acqua.	
PREPARAZIONI CULINARIE:	
La preparazione classica prevede come ingredienti aglio, lardo, sale, pepe e brodo di polenta.	
FERMENTAZIONE	Far fermentare per 45 giorni. Trascorso questo periodo assaggiare una rapa, se è acida il brovadâr è pronto!

INFORMATORE	Mirella Marcon
SEMENZA	Acquistata (rapa colletto rosso diametro massimo 5 cm)
CURE DEL CAMPO PRIMA DELLA SEMINA	Seminare le rape in mezzo al mais perché rimangono e più fresche e con le foglie più verdi, non vicino alla verza perché sono più soggette ad agli attacchi dai bruchi
TEMPO DI SEMINA	Luna calante del mese di luglio, giugno a spaglio
CURE SUL CAMPO CONTRO I PARASSITI	Verderame (solfato di rame)
TEMPO DI RACCOLTA	Entro il 2 novembre (a Ognissanti, altrimenti il sapore è troppo forte) o comunque dopo che le rape hanno sopportato la seconda brinata entro San Martino
RIPOSO FUORI DAL CAMPO	Le rape si puliscono e si utilizzano subito in modo che le foglie rimangano fresche
PROCEDURA E METODOLOGIA DI PREPARAZIONE:	
Lavaggio con acqua corrente nel mastello, lasciare la coda e il fogliame attaccato alla rapa (eliminando il fogliame più grande). Bollitura per un minuto, si tirano fuori le rape si fanno raffreddare e asciugare, si ricoverano. Si fa bollire l'acqua con sale grosso e si fa raffreddare fino all'indomani. Si mettono le rape nei mastelli, pressare con le mani, mettere acqua fredda a coprire 6-7 cm, aggiungere 4-5 foglie grandi di verza rovesciate. Il tutto va chiuso con un tappo di plastica, o in legno di abete, oppure con una pietra (non calcarea, altrimenti rilascia la calce).	
Lasciare fermentare, ogni 15 giorni togliere il velo superficiale, lavare le foglie di verza e il tappo. Ricoprire e non cambiare l'acqua ma aggiungere un bicchiere di aceto.	
PREPARAZIONI CULINARIE:	
Prima ricetta: mettere in padella il brovadâr con pancetta o lardo, far soffriggere e aggiungere aglio, sale, pepe e peperoncino (poco). Quando è cotto si fa un po' di brodo di polenta a parte e si aggiunge in maniera che rimanga morbido. Seconda ricetta: minestra con orzo perlato e patate (non fagioli) Terza ricetta: macinato finemente, si aggiunge lardo, o pancetta secondo i gusti un po' di aglio che poi si toglie. Si fa il brodo di polenta e si aggiunge nella padella.	
FERMENTAZIONE	Trascorsi 30 giorni a 5-10° C., provare una rapa per vedere se è pronta e ha raggiunto il giusto grado d'acidità. Se sono pronte non lasciarle più nell'acqua, macinare il tutto con il tritacarne.
CONSERVAZIONE	In vasi di vetro di 1-2 kg. ermetici. Premere con la mano finché viene a galla un po' d'acqua. Si conservano in cantina (5-15°C.). Si può mangiare subito o si può conservare fino a tre anni.

INFORMATORE	Jolanda Moretti
SEMENZA	Propria si metteva le rape in autunno e la semenza si raccoglieva a giugno-luglio. Si lasciava riposare per qualche tempo si sgranava e si metteva da parte per l'anno dopo
CURA DEL CAMPO PRIMA DELLA SEMINA	Di solito il giorno di Santo Rocco dopo Ferragosto. La rapa per il Brovadâr si seminava dopo aver dato la terra alle patate, con il terriccio umido. Va seminato rado altrimenti rischia di marcire.
TEMPO DI RACCOLTA	Ultimi di ottobre.
RIPOSO FUORI DAL CAMPO	Lasciar riposare tre giorni.
PROCEDURA E METODOLOGIA DI PREPARAZIONE:	
Lavare le rape in un recipiente di legno, e cuocerlo lo stesso giorno, meglio quando la luna è calante. Quando bolle l'acqua si mette il tutto nella gerla per farlo sgocciolare. Si mettono le rape e le loro foglie nel recipiente usato per fare il formaggio o la polenta, non farlo bollire troppo altrimenti si riduce in purea. Girare più volte, toglierlo dal fuoco e lasciarlo sgocciolare.	
PREPARAZIONI CULINARIE:	
Ricette: minestra di Brovadâr Si pestavano finemente le rape e le foglie nella "pestadorie", si aggiungeva una patata, dei fagioli sale e pepe. Brovadâr in padella: Si prepara un soffritto con burro o lardo e si mette il Brovadâr tagliato fino. Le famiglie che avevano il maiale potevano aggiungere la carne al Brovadâr.	
FERMENTAZIONE	Un mese e mezzo circa.
CONSERVAZIONE	Per la conservazione aggiungere all'acqua di cottura un po' di aceto e sale, immergervi le rape con le loro foglie. Mettere sopra due assi di legno ed un peso (un sasso pulito) per mantenere tutto il contenuto sotto il livello dell'acqua. In questo modo il Brovadâr durava molti mesi e capitava di rado che marciva. L'importante era mantenerlo sotto il livello dell'acqua.

INFORMATORE	Ilva Not
SEMENZA:	preferibilmente propria
TEMPO DI SEMINA	Luna calante mese di luglio
TEMPO DI RACCOLTA:	Ultimi di ottobre, primi di novembre (con luna calante)
PROCEDURA E METODOLOGIA DI PREPARAZIONE:	
Lavare le rape, sbollentarle e lasciarle raffreddare (rape e foglie verdi). Metterle in una botte di legno dopo aver posto sul fondo e sopra delle foglie di verza. Versare acqua e aceto sovrapponendo un adeguato peso sul tutto. Controllare periodicamente il livello dell'acqua che deve coprire sempre tutto il prodotto. Si può utilizzare da fine dicembre.	
PREPARAZIONI CULINARIE:	
Macinare le rape fare un pesto di lardo più aglio che, dopo soffritto, verrà aggiunto al macinato di rape e fatto bollire per alcune ore con aggiunte di acqua più sale, pepe e fagioli vecchi cotti a parte.	

PICCOLO REPERTORIO TERMINOLOGICO FRIULANO ATTINENTE AL BROVADÂR:

Cjalderie: paiolo per portare a ebollizione l'acqua e sbollentare le rape.

Mescul: mestolo di legno dotato di due o tre denti laterali, adatto per mescolare le rape durante la sbollentatura.

Cjace: schiumarola.

Pestadorie: tagliere di legno con tre bordi rialzati, usato per tritare finemente il brovadâr, pestandolo con un coltello pesante.

Brente: mastello di legno ove le rape sono adagiate per la fermentazione e conservazione.

Manarin: piccola scure utilizzata per sminuzzare, battendo sulla pestadorie, le rape estratte dal mastello prima di essere cucinate.

Râf: rapa, solitamente utilizzate le varietà precoci, dal colletto viola con radice globoso: depressa e appiattita.

Viscje: le foglie basali della rapa.

Code: il fittone sottile e fusiforme che affonda nel terreno sotto la grossa radice della rapa.

Testi:

Guido Pugnetti, Giuliana Pugnetti, Stefano Di Bernardo, Anna Di Bernardo

Foto:

Renato Valent, Stefano Di Bernardo

Impaginazione grafica:

Anna Di Bernardo

Interviste eseguite dai corsisti a:

Maria Gallizia Filaferro

Adelina Franz

Carla Franz

Celestina Elda Gardel

Mirella Marcon

Ilva Not

Jolanda Moretti

Corsisti:

Carmen Antoniutti, Laura Biancolini, Sara Bracale, Rosanna Bulfon, Celestino Comis Ronchin, Dina Compassi, Rita Corazza, Lavinia Della Schiava, Alda Di Gallo, Piera Di Lenardo, Cristina Forabosco, Renato Forabosco, Carla Franz, Loredana Gallizia, Maria Elena Gherasin, Alessio Matiz, Rita Moretti, Silvia Moroldo, Fulvia Petris, Liliana Piazza, Maria Protopapa, Guido Pugnetti, Rosa Maria Seragiotto, Fabrizio Tadina, Elena Tavella, Valentina Tolazzi, Caterina Valent, Odetta Valent, Renato Valent, Renata Ziraldo, Luisa Zorzenone

Il progetto “Donne per il Brovadâr” è stato scritto da Stefania Marcoccio

Realizzato dalla Pro Loco Moggese e dal Comune di Moggio Udinese

con il contributo della Regione Friuli Venezia Giulia, Commissione Pari Opportunità, Commissione Pari Opportunità Donna

Partner di Progetto:

BiBo Mueç, Informagiovani Moggio, Parco Naturale delle Prealpi Giulie, Riserva Naturale della Val Alba



con il contributo di:

