

Benvignûts a fiesta ...

In ocasion dal setim centenari dal non dal nesti paîs, "in villa Rovuscleti", la nesta comunitât a si è fata in cuatri pà riuscida da manifestazion, il risultât al è stat una vora bon. Ta serada finâl ducj insiema i vin festegjât, cerçât i mangjâs di una volta e i vin balât cui nestis sunadôrs. L'era cussi biel ch'a è vignuda indevant l'idea di tornâ a fâ la fiesta l'an dopo invidant encja i turiscj a cerçâ i plats parecjâts das femines propi tas lôr cuscines e tal lôr borc. Mai i varessin pensât che il dut a sares plasût, tant gradîf dai nestis ospits. I nestis a son plats semplits, delicâts, sostanzios preparâts cun ce ch'a dà la nesta cjera tas stagjons, tramandâts e tignûts cont cun braura denti di ogni cjasa e famea.

Chesta a è la fiesta di duta la int dulà che ogniun al cjata alc ce fâ e al à gust di sintisi part viva dal so paîs. Tai dîs di vea cuant ch'a si met dongja duta la roba ch'a coventa, a è l'occasione di stâ insiema contansi stories vecjes e noves como ch'a si faseva una volta in fila. Si riguardisi di ducj soradut di chei ch'a no son plui o di chei vignûts oramai vecjos par dà una man.

La nesta speranza a è chê di rivâ a trasmeti a zoventût la voia di conosci e scuviergi la storia e las ricjeces dal lôr paîs.

Benvenuti alla festa ...

In occasione del settimo centenario del toponimo "in villa Rovuscleti", la nostra comunità, che allora contava un buon numero di abitanti, si prodigò per la riuscita della ricorrenza. Ognuno nel suo piccolo contribuì, nacquero progetti, vivaci discussioni, tante idee ed entusiasmo, il risultato fu ottimo. Nella serata conclusiva, tutti insieme nella corte di "Mondu", mangiammo i nostri cibi e danzammo sulle note dei nostri suonatori. Fu una serata magica e si pensò di ripeterla aprendola ai turisti per invitarli nelle case e nei cortili ad assaporare le nostre pietanze. Mai avremmo pensato che da un semplice gesto di antica ospitalità sarebbe arrivato un così grande consenso. Lo spirito della festa sta nel rapporto che si crea tra l'ospite e le persone che lavorano. Le ricette mantengono la loro originalità, soprattutto all'interno di ogni casa e famiglia, dove sono state tramandate e custodite gelosamente. I nostri piatti sono semplici, sostanziosi, ma dal sapore delicato, preparati con i prodotti che la terra offre nelle varie stagioni e legate a momenti particolari del vivere quotidiano.

Questa è la festa di tutta la gente dove ognuno trova da lavorare per il piacere di sentirsi parte della comunità, dove si trova l'occasione di trovarsi, raccontarsi come nelle "file" di un tempo quando nelle sere d'inverno si sbucciavano fagioli o si sgranavano le pannocchie ed insieme ricordare... ricordare tutte le persone che ormai non ci sono più o sono troppo anziane per partecipare, che tanto hanno dato per questa festa e i loro gesti, i loro modi di dire.

La nostra speranza sta nel riuscire a trasmettere ai giovani la voglia di continuare a cercare e scoprire la storia e le ricchezze del loro paese.



Comune di
Ravascletto



Comunità di montagna della CARNIA



energie per la cultura



Ravascletto Fiesta tas Corts

Fiesta tas Corts

Cjarsons

TORTELLI MEDIEVALI

Ripieni di: ricotta fresca – uva sultanina – cacao – cannella in polvere
prezzemolo – biscotti - pane grattugiato – erbe varie – rum
Conditi con burro cotto e ricotta affumicata

Las Agnes

PASTA FATTA IN CASA

Con farina di frumento
Condita con burro cotto e ricotta affumicata

Mignestres

MINESTRE

Minestra di orzo e fagioli
Minestrone di verdure dell'orto – Minestrone di fagioli

Mesta e Busa

POLENTA TENERA

Condita con burro cotto e ricotta affumicata
Accompagnata da salsiccia

Craut e Muset

CRAUTI E COTECHINO

Verze inacidite bollite con cotechino

Polenta e Çuç

POLENTA e FORMAGGIO

Formaggio fresco, stagionato e salato

Polenta e Frico

POLENTA e FRICO DI PATATE

Tortino di patate, cipolle e formaggi stagionati

Cartufules, Radic e Cjapût

PATATE LESSE, RADICCHIO e VERZE DELL'ORTO

Conditi con aceto e pancetta

Dôlz

DOLCI DI CASA

crostate di frutta, torte, crostoli
frittelle alle erbe e castagnole

Cafè

CAFFÈ

fatto come una volta

Da Bevi

BIBITE

vino bianco e rosso, verduzzo,
macedonia, lampone e frutti di bosco

Buon appetito e Buon divertimento