



Il *crafùt* è uno dei tanti prodotti inseriti nel paniere dell'Ecomuseo delle Acque del Gemonese, un "cesto" di specialità originate dalla sapienza antica di uomini e donne che utilizzavano le risorse del proprio territorio con parsimonia e creatività. I prodotti de "Il Paniere dell'Ecomuseo" si possono trovare ai mercati della terra o direttamente presso i produttori. Informazioni su ecomuseodelleacque.it

crafùt



îr e vuê



largo Beorcje 12 - Borc dal Mulin
33013 Gemona del Friuli
0432 972316 - 338 7187227
info@ecomuseodelleacque.it

L'ERSA nel suo "Cibario" ha classificato il *crafùt* come prodotto tradizionale che veniva preparato dai norcini nelle zone di Artegna e Buja intorno agli anni Quaranta e Cinquanta lavorando le carni di suini e loro sottoprodotti.

Ingredienti

Fegato di maiale, pane grattugiato (possibilmente *pan di sorc secco*), uva sultanina, scorza di limone e di arancia, mela, sale e pepe, spezie, mesentere di maiale (retina), strutto di maiale.

Preparazione

Pulire e togliere il grasso in eccesso al mesentere. Tritare a grana fine il fegato di maiale e metterlo in una bacinella, aggiungere buccia di limone e di arancia grattugiate, uva sultanina ammollata, pane grattugiato, sale, pepe e spezie. Mescolare molto bene e formare delle polpette da porzione, tagliare il mesentere a quadri e avvolgere le polpette di fegato, passarle nel pane grattugiato e farle cuocere in una padella con lo strutto.

Il *crafùt* va servito sopra una polenta morbida (potrebbe essere di cinquantino/*cinquantin*, una varietà di mais caratterizzato da un ciclo vegetativo breve), arricchita in cottura con latte e olio per renderla più cremosa e lucida.

La proposta innovativa, con l'aggiunta di ingredienti tipici e speziati quanto basta, eseguita seguendo le normative igienico sanitarie vigenti, è stata elaborata da Bertilla Prevedel e Mirca Pillon, Associazione Lady Chef del Friuli Venezia Giulia.



Angelo Fabbro (Scaòn) di Collosomano di Buja ritratto nel 1923 con la sua famiglia: la moglie Vittoria, le figlie Anna, Fiorina, Argentina e Maria e il figlio Celso. Angelo fin da ragazzo, come tanti compaesani, durante la bella stagione lavorava all'estero come fornaciaio e d'inverno, rientrato in paese, andava di casa in casa ad esercitare la professione di norcino.

L'arte di trasformare il fegato di maiale in crafùts si perde nei ricordi degli anziani di Buja, che concordano su un fatto: già all'inizio del Novecento nelle famiglie di Collosomano, Sala e Arba si poteva mangiare questo piatto accompagnato da polenta morbida e un buon bicchiere di bacò.

Oggi l'Ecomuseo delle Acque del Gemonese e l'Associazione Lady Chef del Friuli Venezia Giulia hanno avviato una collaborazione per riportare i crafùts sulle vostre tavole.