



Amâr
de
Clevo

ISBN 978-0-244-20487-7



9 780244 204877



90000

di Jasmine Candido
da un'idea del dottor Samuele Secchiero

Zûc de Clevo

Qualche mese fa mi è improvvisamente venuta un'idea, mentre guidavo in giro per la Carnia: per quale motivo con tutte le leggende della montagna Friulana che esistono nessuno ha mai pensato di rendere vivi quei personaggi e quelle tradizioni realizzando un gioco da tavolo?

E' in questo modo che è nata la prima idea del "Zûc de Clevo", poi ripensata, studiata, limata, adattata e infine realizzata. Dopodiché sono venuti i dubbi e l'aiuto di due persone: uno è l'autore di "Salvans", un capolavoro casualmente trovato in rete, che mi ha affascinato e spinto a una ricerca più approfondita. Poi fortunatamente ci siamo anche sentiti personalmente e ho avuto modo di correggere alcune inesattezze delle quali, altrimenti, non avrei mai sospettato. L'altra persona è Fabio Trebez, uno di quegli incontri casuali per lavoro che rivelano come la passione del gioco di ruolo si nasconda nei posti e nelle persone più insospettabili. La terza persona che ha contribuito è Adriano Fruch, con le sue stupende illustrazioni. A loro tre vanno i miei ringraziamenti.

Quest'anno chi comprerà la scatolina di legno con dentro la bottiglia da 20 centilitri dell'Amar de Clevo troverà all'interno una carta di plastica e un QR code che rimandato a una pagina del sito www.amardeclevo.it. Qui vi saranno tutti i materiali che mancano per realizzare il resto del gioco da tavolo (per l'appunto il Zûc de Clevo): il tabellone, le regole e tutte le altre componenti.

Il mio consiglio è quello di stampare le pagine con una buona stampante a colori e poi utilizzare una buona plastificatrice per rendere i materiali più durevoli nel tempo. La scatolina di legno che contiene la bottiglia di amaro, opera di un artigiano di Verzegnis, (Roberto Marzona) è un perfetto contenitore per i dadi, le carte, le pedine e le matite, in un'epoca in cui il riciclo dei materiali è diventato importantissimo per la salvaguardia dell'ambiente in cui viviamo. Tutto quanto il gioco è ovviamente protetto da una licenza d'uso Creative Commons. Tradotto: si può stampare il tutto e giocarci, ma NON lo si può copiare e/o vendere.

Parte del prezzo della scatolina, vista la pandemia da Coronavirus che da un anno ormai ci accompagna nel quotidiano, sarà dal sottoscritto reinvestita per donare delle mascherine chirurgiche per gli allievi e gli insegnanti delle scuole elementari di Forni Avoltri (UD) e Medea (GO). E' questo il mio modo di far sì che le idee si trasformino in qualcosa di positivo per quei territori che io ho scelto possano beneficiarne.

Vi auguro che Vi possiate divertire con i vostri figli e le vostre figlie facendo apprendere loro un po' di tradizioni delle nostre terre "alte".

Buon divertimento!

Samuele Secchiero, Medea Dicembre 2020

Amâr de Clevo

INTRODUZIONE

L'Amâr de Clevo é un liquore prodotto grazie al chimico farmacista di Rigolato Samuele Secchiero, che ha riportato in vita questa vecchia tradizione ormai dimenticata. Si tratta di un liquore creato con le erbe medicinali che si possono trovare nei boschi e nei prati della Val Degano.

La sua storia e la leggenda a sé legata richiamano molte delle tradizioni che interessano Rigolato, ma anche la cultura della Carnia in generale. É stato finalmente trovato un prodotto che può rappresentare la Val Degano e, nello specifico, l'Academio dai Cjarsons di Forni Avoltri.



PUNTI VENDITA

Dopo qualche mese di vendita nella farmacia di Rigolato la richiesta è aumentata e grazie al dottor Secchiero il prodotto si è fatto conoscere in diversi posti. Ad oggi l'Amâr de Clevo si può trovare in svariati locali sparsi per il Friuli, ad esempio al ristorante "Al Sole" di Forni Avoltri, al ristorante "La fontana" a Torviscosa (un comune situato tra Cervignano e San Giorgio di Nogaro), a Strassoldo (Fricheria il Cavallino) e Cervignano, in via Manin a Udine nella liquoreria "Acer di Mesaglio", a San Daniele, nella rivendita "da Giò" a Sappada, ma anche a Bracciano (Lazio) arrivando fino a Sillian, una piccola cittadina austriaca poco distante dal confine italiano a San Candido, a Tokio in un ristorante italiano, nell'ambasciata italiana a Pechino e al "Fogolar furlan" a Melbourne in Australia.

CIOCCOLATINI

In vendita esclusivamente nella farmacia di Medea (Gorizia) ci sono dei cioccolatini apposti da gustare assieme all'amaro. Essi sono composti da cioccolato fondente con un ripieno costituito da una miscela di liquore e miele (prodotto da un apiario a Rigolato, quindi a km 0). Questi cioccolatini vengono prodotti dalla cioccolateria Valentinis a Udine, con un decoro molto bello e originale composto da due linee verdi e due gocce azzurre di colorante artificiale per alimenti, che vogliono riprodurre in modo astratto il cielo e i prati incontaminati della Carnia.



COS'È UN AMARO

L'amaro è un prodotto da fine pasto la cui funzione è quella di pulire la bocca, sgrassarla, lasciandola profumata in modo persistente. Viene usato come aperitivo o digestivo per la sua proprietà eupeptica (favorisce una buona digestione). Essi devono avere un titolo alcolometrico volumico di almeno 15% vol. e fanno parte delle bevande spiritose, che sono prodotte mediante distillazione, macerazione o aggiunta di aromi, mentre gli amari sono ottenuti per infusione, macerazione in alcol etilico e conseguente distillazione. In base alla quantità zuccherina prevista, si classificano in amari semifini se è previsto l'uso di zucchero fino a un massimo di 25% sul volume iniziale, ordinari se previsto fino all' 8%, oppure erboristici se lo zucchero è completamente assente.

COME VIENE FATTO L'AMÂR DE CLEVO

L'Amâr de Clevo viene ottenuto attraverso la macerazione di alcune erbe. Si tratta di un'operazione di solubilizzazione consistente nel trattare con acqua o alcol a temperatura ambiente alcune sostanze per estrarne le proprietà amaricanti, che conferiscono il sapore amaro. Il periodo di macerazione varia da pochi giorni a diversi mesi (nel nostro caso circa due mesi) e in seguito viene eseguita la torchiatura, ovvero una "spremitura" della miscela che viene infine filtrata.

INGREDIENTI

Gli ingredienti di questo liquore sono acqua, alcol etilico per uso alimentare, zucchero di canna, zucchero caramellato ed erbe officinali amare (che non sono in potere di elencare completamente in quanto la ricetta è segreta), tra le quali troviamo la genziana, le gemme di pino mugo, la valeriana e altre piante miste che provengono da questi luoghi dove ancora l'inquinamento non è arrivato.

La genziana comprende circa 400 specie diverse, quasi tutte protette. Vengono utilizzate le radici delle piante coltivate della variante Genziana Lutea, dai fiori gialli, come aromatizzante negli amari e in alcuni aperitivi, ad esempio il Fernet Branca e l'Aperol. Tra i composti chimici responsabili del sapore amaro c'è l'amarogentina, il composto naturale più amaro mai isolato. L'amarogentina ha proprietà farmaceutiche nella cura della leishmaniosi e un'attività protettiva del fegato contro l'avvelenamento da tetracloruro di carbonio (sostanza tossica contenuta negli smacchiatori domestici). La sua



formula chimica bruta é C₂₉H₃₀O₁₃.

Le gemme di pino mugo hanno una funzione emolliente (rilassante dei tessuti, disinfiammante) e balsamica. La raccolta richiede una specifica conoscenza in relazione alle parti da raccogliere ed il periodo in cui effettuare la raccolta per evitare la distruzione delle piante. Proprio per questo il dottor Secchiero vuole tenere il prodotto su piccola scala in modo da non stressare le piante utilizzate.



La valeriana é una pianta ricca di flavonoidi e alcaloidi che comprende circa 150 specie di erbe, di cui si usano le radici che contengono oli essenziali, ma hanno un odore sgradevole.

Ha proprietà riducente della pressione arteriosa, sedativa, ipnoinducente e calmante, specialmente del tratto intestinale, facilitando così la digestione e il sonno. In caso di uso continuo e prolungato può causare reazioni sintomatologiche quali emicrania, pressione alta, insonnia ed eccitazione. É sconsigliato il suo utilizzo per le donne in stato di gravidanza e durante l'allattamento. Inoltre il dottor Secchiero si sta muovendo per portare la valeriana come presidio slow-food, per preservarla e aumentarne la produzione e conseguente raccolta.



ETICHETTA

Adriano Fruch, un ragazzo originario di Rigolato, ha creato dei disegni che rappresentano uno "sbilf", ovvero un folletto tipico carnico, e una vecchietta, protagonisti di una leggenda riscoperta attraverso i racconti di diverse anziane nostre compaesane e che sembra parlare proprio dell'Amâr de Clevo. Dopo aver fatto elaborare la grafica dell'etichetta, le 180 etichette per il primo lotto di amaro sono state stampate personalmente dal dottor Secchiero con una stampante a getto d'inchiostro e spruzzate con la lacca per proteggere i colori. Quelle per il secondo e il terzo lotto invece, sono state stampate presso la tipografia Juliagraph a Premariacco.



5



LA LEGGENDA

La leggenda narra che uno sbilf di queste parti visse in una piccola grotta lungo le rive del fiume Degano. Sfortunatamente per lui le notti non erano per nulla tranquille: ogni notte, subito dopo il calar del sole, le "agânos"(le fate) si ostinavano a fare rumorosamente il bucato. E così erano più le volte che il povero sbilf non riusciva a chiudere occhio di quelle in cui si riposava. Stanco di questa situazione decise allora di cercar casa in un luogo più in alto, lontano dalle agânos e con una miglior vista della valle. Mentre si arrampicava con fatica sulla "Clevo" (il ripido sentiero che porta a Givigliana, una frazione di Rigolato), incontrò un'anziana con la gerla sulle spalle, la quale, per aiutarlo, gli donò delle erbe propizie per il battesimo della futura dimora, ovvero il licôf¹. Il cammino fu lungo e difficile e solo dopo molte ore lo sbilf giunse in cima, in un posto tranquillo. Grande fu la sua sorpresa però quando, sedutosi per riposare, aprì la bisaccia per tirarne fuori le erbe e vide che queste erano diventate un amaro. Ciò nonostante non si perse d'animo: decise di assaporarne il gusto e gli aromi, assieme al silenzio e alla vista da lassù. Ora, nessuno potrà mai dimostrare che quella bevanda fosse proprio l'Amâr de Clevo, né se lo sbilf e le agânos siano mai esistiti, ma sono sicura che questo amaro, al pari di quello gustato dal nostro folletto, provenga dalla tradizione dei nostri antenati, e dagli antenati dei nostri antenati. Forse per qualche generazione questa ricetta non é stata tramandata, e forse la tradizione si stava perdendo, ma sono convinta che con un po' di buona volontà questo prezioso dono del passato possa tornare ad essere ricordato da tutti i miei compaesani, da tutta la Carnia e, chi lo sa, magari da tante altre persone. Chissà che questo progetto, che già ha dato risultati che mai ci si sarebbe aspettati, riesca ancora una volta ad andare oltre le aspettative.

¹ LICÔF: parola di derivazione tedesca, deriva da *likauf*, ovvero il vino o le cose da mangiare comprate per fare festa quando si chiudeva un'affare, si ammazzava il maiale, si finiva di vendemmiare o si finiva una casa come in questo caso.

6

