



ISBN 978-0-244-20487-7



9 780244 204877



90000

di Jasmine Candido  
da un'idea del dottor Samuele Secchiero

*Si ringraziano Lisa Zamparo e Daniele Cozzi  
del blog SomewhereFVG per le illustrazioni dell'Amar de Clevo*

# 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 un autore di capolavori (casualmente da me rinvenuti in rete) e profondo conoscitore della Mitologia della Carnia e del Friuli che mi ha spinto ad una ricerca più approfondita e veritiera. L'altra persona è Fabio Trebez, uno di quegli incontri casuali di lavoro che rivelano come la passione del gioco si nasconda nei posti e nelle persone più insospettabili. La terza persona che ha contribuito è Adriano Fruch, con le sue stupende illustrazioni della plancia e della scatola esterna. A loro tre vanno i miei ringraziamenti. L'anno scorso chi ha comprato la scatola di legno con dentro la bottiglia da 20 centilitri dell'Amar de Clevo trovava all'interno una carta di plastica e un QR code che rimandano a una pagina del sito [www.amardeclevo.it](http://www.amardeclevo.it). Qui vi sono 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 scatola di legno che contiene la bottiglia di amaro, opera di un artigiano di Verzegnis, 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 giocare, ma NON lo si può copiare e/o vendere.

Parte del prezzo della scatola, vista la pandemia da Coronavirus che da un anno ormai ci accompagna nel quotidiano, è stata 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 Settembre 2021

# Amâr de Clevo

## INTRODUZIONE

L'Amâr de Clevo è 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 collegata richiamano molte delle tradizioni che interessano sia Rigolato che la cultura di tutta la Carnia in generale. È così stato trovato un prodotto che può rappresentare la Val Degano e, nello specifico, l'Academio dai Cjarsons di Forni Avoltri.



## STORIA

La storia di questo liquore é una storia fatta di piccole grandi coincidenze.

Nel 2015 all'interno della "Academio dai cjarsons" di Forni Avoltri, una confraternita affiliata alla FICE (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici), nasce l'esigenza di avere un prodotto caratteristico e proprio della val Degano. Proprio in quel periodo ci fu un incontro casuale tra Tiziana Romanin, proprietaria dell'albergo "Al Sole" di Forni Avoltri e il dottor Samuele Secchiero, allora chimico farmacista a Rigolato. Durante la conversazione emerse il fatto che una signora anziana originaria di un piccolo paesino della Carnia era solita donare una bottiglia di amaro alle erbe al padre del dottor Secchiero, come ringraziamento per i piccoli favori che lui le faceva. Un regalo molto apprezzato, ma del quale non ne fu mai svelata la ricetta.

Qualche anno più tardi la signora morì e tempo dopo i nostri rimasero molto stupiti nel trovare la ricetta tra la bottiglia e la carta regalo, quando venne scartata l'ultima bottiglia ricevuta in dono. A tutti i membri dell'"Academio dai Cjarsons" questa ricetta sembrò esattamente ciò che stavano cercando e colsero al volo l'occasione di riportare in vita questo prodotto locale, parte della tradizione della val Degano ormai quasi dimenticata, a condizione di tenere la produzione di esso su scala ridotta per mantenerlo particolare e ricercato.

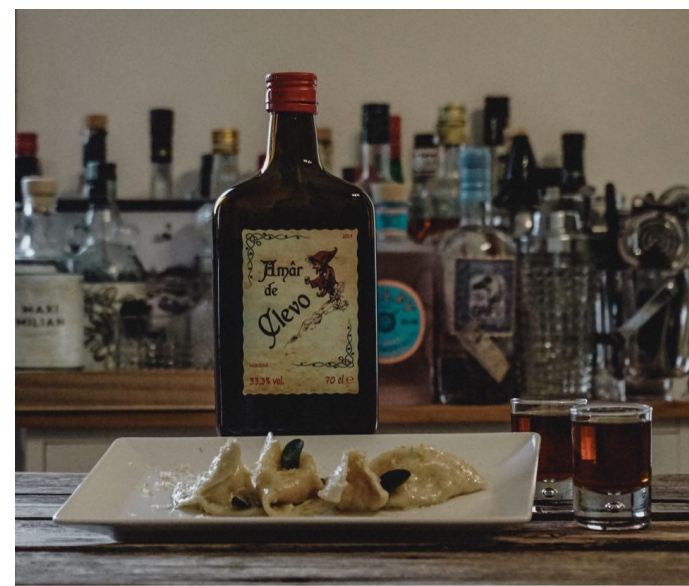
Il dottor Secchiero sperimentò le dosi dei vari ingredienti (che nella ricetta originale erano indicati non con le quantità precise, ma come si faceva una volta: "un pizzico di...", "un'ombra di...") finché non fu soddisfatto. Il risultato ottenuto era pressoché identico alle vecchie bottiglie avute in regalo. Dopo aver ritrovato le giuste dosi dei vari ingredienti, trovò una distilleria, la "Buiese" di Martignacco, disposta a produrre come inizio un lotto di 180 bottiglie, che in poco più di tre mesi vennero vendute tutte. In ultimo (settembre 2021) è stato prodotto un piccolo lotto di 5000 bottiglie mentre ne rimangono circa un centinaio dei precedenti lotti. Nel 2019 l'Amar de Clevo è stato recensito per la seconda volta nella guida "Magnar Ben, Best Gourmet".



FEDERAZIONE ITALIANA  
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI



F. I. C. E.



## PRODOTTI IN VENDITA

Attualmente (settembre 2021) sono disponibili in commercio la bottiglia di Amaro da 70 cL e la bottiglia mignon da 20 cL. I cioccolatini vengono prodotti ovviamente a seconda della stagionalità, per non andare a guastare la qualità dei cioccolati fondenti utilizzati (in genere tornano disponibili da ottobre fino a primavera inoltrata).

## RIVENDITORI AUTORIZZATI

AGGIORNATO AL 30 Agosto 2021

- A Udine , presso Via Daniele Manin, 16, 33100 Udine UD, Italia  
Acer di Mesaglio A. & C.
- A San Daniele, presso Via Giuseppe Garibaldi, 1, 33038 San Daniele del Friuli UD, Italia,  
Squisito S.N.C. Di Zannier Ivano & C.
- A Medea, presso via Scuole 9, 34076 Medea GO, Italia,  
Farmacia di Medea sas del dr Samuele Secchiero.
- a Rigolato, presso Piazza M.O. Durigon, 2, 33020 Rigolato UD, Italia,  
Alimentari Alfarè.
- A Sappada, presso Borgata Palù, 82, 33012 Sappada UD, Italia,  
Alimentari da Giò

## 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 varietà Criollo con un ripieno costituito da una miscela di liquore e miele (prodotto da apicoltori della regione, quindi a km 0). Questi cioccolatini sono stati 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). L'amaro deve avere un titolo alcolometrico volumico di almeno 15% vol. Ne 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

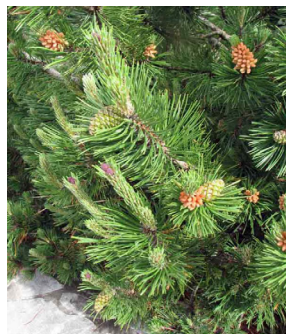
Gli ingredienti di questo liquore sono acqua, alcol etilico per uso alimentare, zucchero di canna, zucchero caramellizzato ed erbe officinali amare (che non sono in potere di elencare completamente in quanto la ricetta è segreta), tra le quali troviamo la genziana, le gemme di pino mugo, la valeriana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

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 C<sub>29</sub>H<sub>30</sub>O<sub>13</sub>.

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 licôf<sup>1</sup>. 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.

<sup>1</sup> 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

