

WIGWAM®

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote Associative 2026

- Socio Ordinario € 30,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00



c/c Postale n. 15685357 intestato a Associazione Clubs Wigwam Italia
o con bonifico a IBAN IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357



Giuseppe Pio Infante

di anni 15
di Codroipo (Ud)

Lavoro finalista del
Premio Wigwam Stampa Italiana 2026
"Giovani comunicatori per Comunità resilienti"
redazione@wigwam.it

In collaborazione con



**La Comunità Locale Wigwam
di Udine**

DALLA CARNIA A TRIESTE, SULLE TRACCE DEI BISCOTTI CHE CUSTODISCONO LA MEMORIA DEL FRIULI

Tra montagne che sfiorano il cielo e pianure che si aprono verso il mare, il Friuli Venezia Giulia racconta da sempre una storia d'incontri.

Terra di confine, sospesa tra mondi diversi, ha accolto nel tempo influenze mitteleuropee, slave e veneziane, trasformandole in un patrimonio culturale e gastronomico unico. È proprio in questo intreccio di tradizioni che nascono i biscotti tipici friulani: piccole leccornie che custodiscono memoria, identità e ingegno. Non solo nelle umili cucine domestiche, ma anche tra le mura silenziose di abbazie e conventi, dove mani pazienti e sapienti hanno tramandato nei secoli ricette preziose, spesso legate al calendario religioso e ai momenti di festa.

Accanto a queste origini più umili e spirituali, si affiancano quelle delle dimore nobiliari e della ricca borghesia, dove i biscotti si arricchiscono di ingredienti più pregiati zucchero, spezie, frutta secca e compaiono nei raffinati ricettari di famiglia, simbolo di prestigio e convivialità.

Ogni biscotto racconta così una storia diversa: di semplicità e devozione, di eleganza e abbondanza, di un territorio che ha saputo accogliere influenze molteplici e trasformarle in una dolce espressione della propria identità.

Tra profumi avvolgenti e sapori autentici, i biscotti friulani diventano un viaggio nella memoria e nell'anima di una terra ricca e sorprendente.





Le sberghe di Sesto al Reghena

È in questo ricco panorama che si inserisce una varietà sorprendente di biscotti, ognuno con la propria identità e storia. Partendo dal capoluogo di regione troviamo le coloratissime e profumate **Favette triestine**, piccoli biscotti alle mandorle aromatizzati alla vaniglia, al cacao e all'acqua di rose dai tipici colori giallo, marrone e rosa, passati prima della cottura nello zucchero semolato; tradizionalmente preparati per la commemorazione dei defunti.

Le **Kolazie** richiamano invece le influenze dell'Europa orientale: sono biscotti di pasta frolla al burro formati da due dischi sovrapposti e a cui viene praticato un buco al centro che nelle differenti interpretazioni possono essere coperti e ripieni di frutta secca, confetture o semi di papavero, testimoni dei legami storici con il mondo slavo.

Non mancano le elegantissime **Lettere d'amore**, sottilissimi dolci biscotti di pasta sfoglia farciti di crema al burro aromatizzata al rum, nati nella Trieste asburgica e legati alla raffinata tradizione dei caffè cittadini, così come il celebre **Biscotto Pirona**, fragrante dolce da tè che ancora oggi richiama gli echi del vivace ambiente letterario frequentato da



Le lettere d'amore di Trieste

scrittori e intellettuali quali James Joyce, Italo Svevo e Umberto Saba.

Spostandoci verso Udine e Pordenone troviamo le diverse anime del territorio friulano espresse in varie golose declinazioni.

Il **biscotto di Codroipo** nasce da una storia relativamente recente ma profondamente radicata nella vita della comunità locale. Ideato all'inizio degli anni Novanta come elegante omaggio da offrire durante la tradizionale Fiera di San Simone, sostituì le consuete caldarroste distribuite dai commercianti cittadini. La sua caratteristica forma a fiocco richiama il dono e la convivialità, mentre gli ingredienti – farina di mais fioretto, frutta secca e uvetta – celebrano i prodotti tipici dell'autunno friulano.

Anche la decorazione riprende simbolicamente la struttura urbana della città, trasformando il biscotto in una piccola rappresentazione della sua identità.

Il **biscotto di Pordenone** invece racconta una storia che intreccia commercio, tradizioni e memoria. La ricetta, ispirata a preparazioni conosciute già nella prima metà del Novecento, riunisce ingredienti che evocano il passato economico e produttivo del territorio: la farina di grano tenero e quella di mais richiamano l'attività degli antichi molini, mentre le mandorle ricordano i traffici commerciali che transitavano attraverso l'antico Portus Naonis. L'aggiunta di grappa conferisce fragranza e friabilità all'impasto, mentre il sale rimanda alle storiche vie commerciali che collegavano l'Adriatico, il Friuli e i paesi d'oltralpe.



Il Biscotto di Pirona



Il Biscotto di Pordenone

Ancora oggi la lavorazione conserva un forte carattere artigianale, testimoniando l'attenzione per una tradizione che continua a rinnovarsi. Accanto a queste specialità, i **biscotti di Brazzacco (detti biscotti di Brazzà)** affondano invece le proprie radici nella valorizzazione delle produzioni locali promossa alla fine dell'Ottocento presso il castello di Brazzà. Fu per iniziativa della nobildonna Cora Slocomb di Brazzà che, durante l'esposizione agricola del 1893 organizzata presso il folador del castello, venne premiata la ricetta dei golosi biscotti casalinghi della signora Delser.

Su incoraggiamento della nobildonna la ricetta venne poi sviluppata e perfezionata, fino a raggiungere notorietà ben oltre i confini regionali. Storicamente, questo dolce è legato all'emancipazione femminile e allo sviluppo rurale della provincia di Udine.

Salendo letteralmente di quota troviamo gli eleganti biscotti carnici a forma di S le cui interpretazioni più conosciute sono senza dubbio le **Esse di Raveo**; queste rappresentano forse l'esempio più celebre di come la semplicità possa trasformarsi in eccellenza: pochi ingredienti selezionati, tra cui farina, zucchero, burro e vaniglia, lavorati con cura e maestria secondo una tradizione tramandata nel tempo. Ancora oggi queste specialità raccontano una cultura del fare fondata sulla qualità degli ingredienti, sulla pazienza della lavorazione artigianale e sulla convinzione che anche dalle ricette più semplici possano nascere prodotti capaci di diventare simbolo di un intero territorio. Non mancano poi gli **zaletti**, biscotti dorati ottenuti dalla farina di mais, spesso arricchiti con uvetta e scorza di limone, espressione della cultura contadina della

pianura friulana; la loro forma può variare a seconda delle località, solitamente rettangolari, quadrati o ovali.

Le **sbreghe**, molto rinomate quelle di sesto al Reghena nate nell'ambito della tradizione abbaziale, conquistano per la loro consistenza rustica e il gusto semplice, ideali da essere inzuppate nel vino dolce per creare un connubio golosissimo; mentre i **bussolai o colaz**, preparati nelle ricorrenze civili (consigli comunali, cerimonie istituzionali, ecc...), religiose (soprattutto per occasioni quali comunioni e cresime) e nelle grandi occasioni familiari, si caratterizzano per la tipica forma ad anello e per la loro piacevole friabilità.

Infine, i **pevarins**, il cui nome deriva dal pepe e dalle spezie utilizzate nell'impasto, racchiudono aromi intensi e profumati che raccontano un'epoca in cui cannella, chiodi di garofano e altre spezie provenienti da terre lontane erano considerate ingredienti preziosi e ricercati. Più che semplici dolci, questi biscotti rappresentano un patrimonio di memorie, tradizioni e relazioni che continua a unire generazioni diverse, mantenendo vivo il legame tra le comunità e il loro territorio. Girando il Friuli Venezia Giulia per trovare queste perle gastronomiche e contattando i vari produttori in molti hanno sottolineato che forse i biscotti friulani sono poco conosciuti ai molti, ma, tuttavia hanno una buona circolazione a livello globale poiché molti emigranti richiedono la spedizione di tali leccornie in giro per il mondo per ritrovare i sapori di casa e mantenere vive le loro origini ■

© Riproduzione riservata