

CASUNZIEI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Casunziei.



La storia

I "casunziei" sono un prodotto che in passato veniva fatto in casa con i prodotti che la terra offriva. Per questo motivo le ricette più antiche ed originali sono quelle dei "casunziei rossi" fatti con la barbabietola rossa, le patate e la rapa gialla ed i "casunziei verdi" ottenuti con gli spinaci e soprattutto con l'erba cipollina raccolta nei prati in primavera. Era un piatto che si cucinava nelle occasioni importanti, come le festività natalizie o pasquali o di domenica.

Descrizione del prodotto

Sono dei ravioli, la cui sfoglia è fatta con farina, uova ed acqua; il ripieno, nella tipologia dei "casunziei rossi", comprende barbabietole rosse, patate, rape gialle e semi di papavero (questi ultimi non sempre presenti); nel caso dei "casunziei verdi", il ripieno è composto da spinaci, ricotta, burro, erba cipollina e formaggio. Altre varianti sono i "casunziei con la zucca o con il radicchio".

Processo di produzione

La sfoglia è prodotta amalgamando a mano farina, uova ed acqua. Il ripieno, nella tipologia "casunziei rossi", comprende barbabietole rosse, patate, rape gialle e talvolta, semi di papavero; nei "casunziei verdi", il ripieno è composto da spinaci, ricotta, burro, erba cipollina e formaggio. Altre varianti sono con la zucca o con il radicchio, i "casunziei frit" ed i "casunziei con pastolà".

Usi

Nella tradizione agordina la notte di Natale, a Cencenighe, i "casunziei" venivano conditi con semi di papavero pestati e miele, mentre in altre parti venivano conditi col burro.

Reperibilità

Laboratori artigianali di lavorazione della pasta fresca o ristoranti della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare Cortina d'Ampezzo e i Comuni della Comunità della Val del Boite e dell'Agordino.

