

# KODINZE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Kodinze, mele essiccate.



## La storia

Il termine “kodinz”, nel dialetto bellunese, indica lo spicchio di mela essiccato. Con questa tecnica venivano trasformate in passato non solo grosse quantità di mele, ma anche di albicocche, di pesche, di prugne, poiché un tempo era difficoltosa la produzione di conserve anche in relazione alla mancanza di strumenti adatti. Il prodotto si rifà, dunque, a una lunga tradizione locale che aveva nell’essiccazione della frutta un ottimo metodo di conservazione della stessa e consentiva la disponibilità di alimenti energetici e nutrienti anche per coloro che lavoravano in montagna, come i contadini, i pastori o i boscaioli.

## Descrizione del prodotto

Sono spicchi di mele delle varietà locali “Rosetta” o “Renetta”, ma anche della varietà “Ferro Cesio”, essiccati e distribuiti per il consumo in sacchetti o altre confezioni sigillate.

## Processo di produzione

Raccolte le mele, si procede al loro lavaggio e alla cernita, poi si fanno gli spicchi. Si utilizzano circa 7-8 kg (a seconda del grado di umidità) di mele per produrre circa 1 kg di prodotto finito. Gli spicchi vengono stesi su dei telai e successivamente trasferiti nell’essiccatoio ad aria calda. Dal momento in cui l’acqua libera è inferiore ad un determinato valore, e dall’esame visivo la consistenza viene considerata buona, il “kodinz” viene lasciato riposare circa mezza giornata. Non viene aggiunto di zucchero, conservanti e colorati, il prodotto così ottenuto è pronto per essere confezionato.

## Usi

Le “kodinze” sono utilizzate consumate da sole oppure nel vin brulé o per la preparazione di crostate e dolci.

## Reperibilità

Direttamente presso l’azienda produttrice o presso alcuni rivenditori della provincia di Belluno; il prodotto è reperibile durante i mesi autunnali ed invernali.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare nei comuni di Sospirolo, Belluno, Sedico, Agordo e nell’area dell’Alpago.

