-

I FRICIULIN ad SURCLI PIATTO DE.CO . PER VIGNALE

RELAZIONE ELABORATA DA

PRO LOCO VIGNALE : CORONA ROBERTO – TRISOGLIO MARIA GABRIELLA

COMUNE DI VIGNALE

Provincia di Alessandria

Perché i "FRICIULIN ad SURCLI'

Nei tempi passati, le donne di casa dovevano adoperare tutta la loro fantasia e le loro capacità per mettere in tavola dei cibi che potessero dare energia e riempire la pancia, degli uomini che lavoravano tutto il giorno nelle vigne e nei campi, con un lavoro quasi tutto manuale e sempre molto faticoso.

Il cibo non doveva costare tanto, perchè le lire erano sempre poche e dovevano servire per cose più importanti, le cascine erano lontane dal paese e così dalle botteghe. Dopo il lungo inverno appena iniziava la primavera, cominciavano a crescere le prime foglioline verdi; allora si raccoglievano i primi papaveri, i denti di cane, qualche foglia di spinacio, delle erbette e alcune foglie di erba amara o erba di San Pietro. Si pulivano, si lavavano e si tritavano grossolanamente poi si univano delle uova del pollaio, una cipolla uno spicchio d'aglio ,un po' di pan grattato per dare consistenza al composto si aggiustava di sale e si facevano friggere in olio e quando erano dorati da ambo le parti erano pronti: questi sono i FRICIULIN.

Con il benessere si erano un po' persi, ma ultimamente, vuoi la crisi, vuoi il ritorno ai piatti poveri e genuini della campagna sono ritornati ad allietare le tavole, e a Vignale Monferrato non c'è agriturismo che non li presenta nel suo menu, la stessa Pro Loco di Vignale Monferrato durante serata gastronomiche della Festa Patronale lo propone come piatto di portata, andando quasi sempre in esaurimento tutte le sere.
Inoltre è un ottimo piatto di portata per i vegetariani sempre più numerosi, e se non si mette il pan grattato anche per gli intolleranti al glutine.

COMUNE DI VIGNALE

Provincia di Alessandria

APPROVAZIONE REGOLAMENTO DEL PRODOTTO: **"FRICIULIN ad SURCLI"** NELL'AMBITO DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI

Articolo 1
(Identificazione)

La denominazione di "Friciulin ad Surcli" è riservata al prodotto tenuto in conformità di queste specifiche e soltanto nel territorio comunale di Vignale.

Con i "Friciulin ad Surcli" si intende un prodotto ottenuto secondo le consuetudini tradizionali del Comune di Vignale menzionate negli articoli a seguire.

Articolo 2
(Ingredienti)

Secondo un censimento presso le famiglie del Comune di Vignale e di approfondimenti di carattere storico e locale, per la produzione dei "Friciulin ad Surcli" di Vignale si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

.) surcli (papaveri), denti di cane (tarassaco), spinaci e erbette
.) pan grattato, erba amara (erba di San Pietro)
.) cipolla, aglio
.) sale, olio

Non è consentito l'uso di ingredienti provenienti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

Articolo 3
(Preparazione)

Sempre secondo la raccolta delle testimonianze orali e gli approfondimenti storici, il processo di produzione dei "Friciulin ad Surcli " di Vignale prevede le seguenti fasi di lavorazione:

a) Raccogliere, pulire e lavare le verdure. ;
b) Sbollentare velocemente.
c) Passarle in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio
d) Tritarle grossolanamente.
e) Unire le uova, e un po' cipolla tritata ;
f) Regolare di sale, unire un po' di pan grattato fino a ottenere un composto di giusta consistenza;
g) Versate l'olio In una padella e quando sarà ben caldo, potrete friggere i Friciulin ad Surcli aiutandovi con un cucchiaio, in modo tale da prelevare poco prodotto per volta ;

Articolo 4
(Caratteristiche del prodotto finito)

Una volta cotti, i Friciulin ad Surcli devono apparire dorati su ambo i lati e piuttosto sodi. Si mangiano caldi o freddi anche il giorno successivo, per la serie non si butta via niente..

Articolo 5
(Autocontrollo e certificazione)

La produzione dei "Friciulin ad Surcli" di Vignale avviene sotto il controllo del Comitato della De.Co. istituito dal Comune di Vignale.

Il sottoscrittore della presente relazione si impegna a seguirla nella sua interezza ed a sottoporre la propria attività al controllo del Comitato della Denominazione Comunale istituita dal Comune di Vignale.

c