

26 Febbraio 2019

Struky, i dolci fagottini del Friuli da gustare in tre versioni

Al forno, fritti o cotti in acqua bollente, i dolcetti ripieni delle Valli del Natisone sono un ottimo dessert da gustare con il caffè o un buon bicchiere di vino dolce



Friuli Venezia Giulia

In Friuli Venezia Giulia, nelle **Valli del Natisone**, si gustano i dolci **struky**, noti anche come strucchi, struki, strucoli o strucoleti. Dolcetti ripieni tradizionalmente preparati con un impasto di **farina di frumento e patate**, ma che conoscono **numerose varianti** a seconda del luogo di origine e delle ricette familiari. L'impasto più povero è fatto con farina e acqua, mentre nella Valle di San Pietro sono realizzati con pane raffermo ammollato in acqua.

Il ripieno utilizzato come base è lo stesso di un altro dolce tipico del territorio, la **gubana** [1], ovvero **noci, uvetta, pinoli, zucchero, grappa** e una **scorza grattugiata di limone**, ma anche in questo caso le interpretazioni della ricetta non mancano. La preparazione degli struky, solitamente con la forma di un raviolo a mezzaluna, è lunga e complessa, ma lo sforzo è ripagato con una delizia che può essere gustata in ben **tre modi diversi: cotti al forno, fritti o lessi**. Rispetto a quelli cotti al forno, sempre croccanti, gli struky fritti conservano un impasto morbido e simile alla pasta frolla, mentre quelli lessi sono preparati sul momento e serviti ancora caldi con burro fuso, zucchero semolato e cannella in polvere. Un dessert perfetto che, tradizionalmente, veniva servito in ciotole di terracotta collocate al centro della tavola e da dove tutti potevano servirsi.

In passato gli struky erano il **dolce della festa** o delle occasioni in cui la famiglia si riuniva - matrimoni, battesimi e sagre - e venivano anche utilizzati al posto dei confetti durante i matrimoni. Erano anche il dolce della **festa di Sant'Antonio**, il 17 gennaio. Durante questa ricorrenza era tradizione preparare i dolci delle Valli da offrire ad amici e parenti. Questa specialità, di origine contadina, era nota anche nella vicina Slovenia e diffusa con il nome di struklji o struki. L'origine del nome sembra connessa alla tipologia di dolce con ripieno. Nella cucina triestina, infatti, lo strudel di mele è chiamato "strucolo de pomi".

Gli struky delle Valli del Natisone sono perfetti da servire a fine pasto, magari accompagnati dal caffè. Sono ottimi anche serviti con un buon bicchiere di vino dolce come il Ramandolo o il Verduzzo.

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/tavola-con-il-friuli-venezia-giulia>