

**Di ritorno da Timau** ci si dirige verso Forni; esattamente a Forni di Sotto, per andare a trovare il forno di Boris Nassivera e sua moglie Sonia. Forni di Sotto è oggi un paese completamente nuovo dove le uniche testimonianze del passato sono le fontane ottocentesche di Tredolo, Baselia e Vico.

Un tempo era famosa per la sua architettura di montagna con le case in pietra dai ballatoi in legno ma il 26 maggio 1944, le truppe della Wehrmacht rasero al suolo l'intero paese.

Boris ha iniziato da piccolo con il papà, poi ha frequentato la scuola di panetteria e pasticceria a Cividale e in fine, ultimo di una nutrita schiera di panificatori e pasticceri, è approdato in laboratorio a Forni. L'attività del forno

inizia a fine ottocento con la bisnonna Marta, e Giovanni Nassivera, il laboratorio era in Borgo Baselia e prosegue poi con il nonno Luigi e il padre di Boris.

Delle antiche ricette quella dei biscotti è stata tramandata, ed oggi utilizzata, esattamente come un tempo. I biscotti a forma di esse per distinguerli da quelli di Raveo, oltre ad avere nei componenti prodotti diversi si chiamavano "Savorgnano", a memoria della dominazione dei Conti Savorgnan durante la Repubblica di Venezia. Oggi si chiamano "mandi" con marchio registrato e identificano il prodotto di un tempo, come lo si faceva in occasione delle feste e ricorrenze importanti. Uova fresche, burro, niente grassi

vegetali o idrogenati, latte, miele, marsala. Dosi come sempre segrete.

Ampia la gamma dei biscotti prodotti che dal "mandi", spaziano ai frollini al mais e al vino chiamati "Biscotto del Montanaro", per approdare alle tradizionali focacce carniche.

### **Panificio Pasticceria Nassivera**

Via Nazionale, 202

33020 Forni di Sotto (Ud)

Telefono: 0433 87027

Fax: 0433 87027

E-mail: [borisnassivera@libero.it](mailto:borisnassivera@libero.it)

La vendita avviene in azienda negli orari di negozio con orari differenziati in base alla stagione. I biscotti mandi sono disponibili tutto l'anno; le focacce nei periodi di produzione. Panettoni e torte *sacher* a Natale.

