

**M**andi è il saluto friulano per eccellenza e i "Mandi" sono anche degli squisiti biscotti. Così come l'origine del saluto si perde nella notte dei tempi - probabilmente un augurio "nelle mani di Dio" -, antichissima è anche la forma scelta dai Nassivera per questo dolce, la "esse" tradizionale della Carnia.

Storica è anche l'attività di panificio e pasticceria della famiglia Nassivera che aprì il primo forno sul finire dell'Ottocento. Fu Tite (Giovanni Battista Nassivera) che iniziò l'attività, ereditata prima dal signor Gianni e oggi da Boris.

Preparati in modo artigianale, i "Mandi" (il nome è un marchio registrato) sono assoluta-

**MADE  
IN  
FRIULI**



di CRISTINA BURCHERI

mente genuini: senza conservanti e, tanto meno, coloranti. Solo burro, uova fresche, miele, marsala... per la ricetta classica. A questa si sono aggiunte, con il tempo, alcune varianti i "Mandi" con farina di mais o con il grano saraceno macinati a pietra nel mulino di Socchieve. Versione originale e golosa è quella dei "Mandi" al Cabernet sauvignon.

Oltre ai biscotti, Boris Nassivera produce dolci tradizionali. Da un'antica ricetta ripropone la focaccia lievitata naturalmente, ricca di noci, uvetta e gocce di cioccolato. Per le feste la classica torta Linzer con spezie, la Sacher, tronchetti e tante altre delizie da scoprire.

## Un biscotto chiamato Mandi



### DOVE & QUANTO

● **FORNI DI SOTTO.** Il panificio-pasticceria Nassivera Boris si trova a Forni di Sotto in via Nazionale 202, la strada principale che attraversa il paese. Telefono 0433.87027. Per le festività è sempre aperto, anche la

domenica, con orario: 7.30-12.30 e 16-19. Durante l'anno chiude il pomeriggio tranne luglio e agosto che è sempre aperto. I "Mandi" si possono acquistare sfusi o già confezionati. Le confezioni da 300 grammi costano indicativamente 3-3.50 euro.