

Nord est. In Friuli Venezia Giulia da provare gli insaccati

In laguna in cerca del miele e in Trentino per il grana

Risalendo a nord est si scopre che anche da quelle parti è di casa il grana: prodotto di nicchia nella nicchia, il Trentingrana nasce per amore, quando un casaro mantovano si trasferisce in Val di Non per star vicino alla sua bella, diffondendo così nella regione la produzione di questo cacio. Il latte utilizzato proviene unicamente da mucche allevate nella vallate alpine locali, alimentate con fieno secco e erba verde dei pascoli. Rispetto ai formaggi della stessa famiglia, il Trentingrana ha un gusto e aroma più accentuati, ma mai piccante.

Se dal Trentino ci si sposta in Veneto, in particolare nella provincia di Belluno, ci si può imbattere nel fagiolo di Lamon: a prima vista può essere confuso con il compare borlotto, ma le somiglianze sono ben poche, a partire dalle caratteristiche organolettiche, nettamente superiori in quello veneto. Secondo antica tradizione è coltivato sull'altopiano lamonese, la cui fertilità e mitezza climatica garantiscono a questo legume un'alta qualità che gli è valsa l'igp. Una volta cotto acquista un sentore di castagna che conferisce gusto a insalate e zuppe.

Il miele di Barena, invece, può essere l'occasione per un lieto ristoro nei comuni della gronda lagunare veneziana. Nelle barene, terre lagunari che ciclicamente vengono som-

merse dalle maree, tra giugno e luglio fiorisce il *Limonium Vulgare* dal quale le api producono un miele rarissimo, piacevole al palato, dotato di consistenza solida e profumo intenso. Ne è consigliato l'uso per le proprietà balsamiche ed energetiche, ma è ottimo anche semplicemente spalmato su pane o fette biscottate.

I salumi del Friuli Venezia Giulia meritano più di una sosta. In primis, il prosciutto tradizionale di Sauris (Ud), preparato da pochissimi artigiani e la cui peculiarità è data dall'affumicatura, antico sistema di conservazione di queste zone, basato sulla combustione di legno di faggio. È un prosciutto dal colore rosato e sapore leggermente affumicato che risalta se servito con un pane aromatizzato al cumino. In val Tramontina e Valcellina (Pn) val la pena degustare la pitina, un salume friulano prodotto fin dall'Ottocento: esiste anche nelle varietà peta e petuccia, che differiscono fra di loro per dimensioni e alcuni ingredienti aggiunti al composto di carne. Si tratta in genere di polpette per tradizione di carne caprina, ovina o selvaggina, ma oggi realizzate anche con manzo e maiale, pressate, passate nella farina di mais e poi affumicate. Dopo essere state stagionate assumono un colore scuro, quasi nero. La pitina si può mangiare cotta o cruda a seconda della stagionatura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

