

LA PITINA, UN PICCOLO TESORO

di Bepi Pucciarelli

Le Valli Pordenonese (più precisamente Val Tramontina, Valcellina, Val Colvera) custodiscono orgogliosamente un piccolo tesoro della gastronomia dei tempi andati: la **Pitina** (chiamata anche, a seconda della vallata, **Peta**, **Petina** o **Petuccia**).

Un prodotto unico, per il quale non esistono termini di paragone. Per spiegarlo, bisogna ricorrere all'esempio della classica "polpetta", anche se di dimensioni un po' più grandi. La Pitina (per la quale è in corso la richiesta di riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta) è fatta di carne magra di capra, pecora o montone (un tempo si usava anche quella di ungulati selvatici: cervo, daino capriolo) tritata e impastata con una concia di sale, pepe, finocchio selvatico o altre erbe, che viene pressata a forma appunto di polpetta, passata nella farina di mais (quella da polenta) e quindi fatta affumicare; un tempo nel camino di casa (il *fogher* o *fogolar*), oggi in appositi affumicatori dove rimangono 3-4 giorni.

Le «*pitine*» costituivano un tempo la "riserva" di carne, un modo per far durare anche per mesi, la fortuna di un colpo di fucile ben assestato (spesso la materia prima proveniva dalla caccia di frodo) o la disgrazia di una bestia – capra o pecora – che bisognava macellare dopo che si era ferita cadendo da un dirupo.

Oggi la Pitina è una squisitezza ricercata dai buongustai: consumata cruda, affettata sottile, o cotta nel tradizionale piatto che la vede accompagnata dalla immancabile polenta.



grafica ERGO / spilimbergo

Lis Aganis - Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane nasce nel 2004 nell'ambito dell'Iniziativa Comunitaria Leader+, come strumento in grado di concorrere allo sviluppo del territorio della montagna pordenonese. È gestito dall'Associazione Lis Aganis dove oltre una cinquantina tra enti pubblici, associazioni culturali, istituzioni scolastiche condividono gli obiettivi di promozione culturale, sociale e civile del territorio attraverso il recupero e la valorizzazione attiva del patrimonio locale, con un occhio attento alla sostenibilità. In quest'area sono stati riconosciuti patrimonio mondiale dall'Unesco le Dolomiti Friulane e il sito palafitticolo di Palù di Livenza.

Lungo i percorsi tematici acqua, sassi e mestieri, si trovano le nostre Cellule Ecomuseali... luoghi in cui ognuno può vivere esperienze ed emozioni, incontrare altra gente, partecipare ad attività, acquisire conoscenze.

Piccoli scrigni che raccontano, a quanti vengono a farci visita, il nostro territorio, il patrimonio e le sue genti... Le iniziative che offriamo, laboratori, visite sul territorio, eventi, attività didattiche, hanno il pregio di coinvolgere direttamente le comunità e gli esperti locali, proponendo esperienze conoscitive attive ed emozionali che trasmettono i saperi e i luoghi che ancora sentiamo nostri e che vorremmo condividere con più persone possibili!

ASSOCIAZIONE LIS AGANIS

Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane

Tel. 0427 764425 · Fax 0427 737682 · Cell. +39 393 9494762 / 3
info@ecomuseolisaganis.it · www.ecomuseolisaganis.it

La Via dei Saperi e dei Sapori

Il bello di trovare il buono e il ben fatto!

È appena nata, ma vuole farsi sentire, conoscere, apprezzare.

«Via dei Saperi e dei Sapori delle Dolomiti Friulane» è una delle più significative iniziative di marketing territoriale promossa dalla Comunità Montana del Friuli Occidentale e Gal Montagna Leader. Pensata con l'obiettivo di restituire il giusto valore a quelle piccole realtà particolarmente attive sul territorio e che stanno svolgendo un ruolo insostituibile di sostegno e rilancio dell'agricoltura sostenibile, della preservazione delle tradizioni storico culturali e di quell'ambiente unico e insostituibile che caratterizza il comprensorio delle Dolomiti Friulane.

A questa iniziativa hanno già aderito 54 aziende da ogni parte del territorio, unite dallo scopo comune di far conoscere la ricchezza enogastronomica, artigianale, culturale e tradizionale di una parte del Friuli ancora ricca di tesori da rivelare.

www.dolomitifriulane.com



Vota il tuo piatto preferito e 1 cena x 2

LA PITINA PRODOTTO CULTURALE

Saperi e profumi
delle Dolomiti Friulane

4° Premio «Mattia Trivelli»

6 NOVEMBRE · 8 DICEMBRE 2015



Dal 6 novembre all'8 dicembre nelle valli, nella pedemontana e nella montagna pordenonese

Il Premio «Mattia Trivelli»

4° CONCORSO TRA RISTORATORI

Se oggi la Pitina, già prodotto a rischio di estinzione, è un importante Presidio Slow Food e aspira a divenire IGP (Indicazione Geografica Protetta) ed è conosciuta al di fuori del luogo dov'è nata – le Valli

Pordenonesi – buona parte del merito va a Mattia Trivelli.

Mattia Trivelli – nato nel 1949, scomparso nel 1992 – era un macellaio, anzi: il macellaio di Tramonti di Sopra. All'inizio degli anni '80 fu il primo ad avere l'intuizione che quel cibo umile, frutto di una economia di sopravvivenza, prodotto e mangiato nell'ambito strettamente familiare, poteva incontrare il gusto del consumatore ed iniziò la produzione a livello artigianale. Mattia non si limitò a vendere la Pitina nella sua macelleria: andò a proporla nelle più importanti fiere della Regione, facendola apprezzare ad un pubblico ben più vasto di quello locale.

Il ruolo di Mattia Trivelli nel salvaguardare la tradizione della *Pitina* in Val Tramontina è riconosciuto nella *Guida turistica* edita più di un quarto di secolo fa (nel 1989) dalla V Comunità Montana: "... un particolare cenno merita la *Pitina...* di Mattia Trivelli... a base di carne di montone affumicata con rare erbe aromatiche e dosata sapientemente con spezie secondo una antica ricetta di famiglia gelosamente custodita". Un prodotto apprezzato e a rischio di imitazione; tant'è che il 04 aprile 1989 Mattia Trivelli presentò all'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi la domanda di registrazione del marchio "Pitina".

È per questo che Lis Aganis - Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane, i produttori del Consorzio, Montagna Leader, l'Accademia Italiana della Cucina hanno deciso di tenere vivo il premio intitolato a questo personaggio.

Il quarto Premio Mattia Trivelli verrà assegnato al ristoratore che, a giudizio di una giuria di esperti (ma anche i consumatori potranno esprimere la propria preferenza) avrà realizzato il miglior piatto con la Pitina quale ingrediente principale.

La premiazione verrà effettuata martedì 8 dicembre 2015 nel corso di un pomeriggio che Poffabro dedicherà a Mattia Trivelli e alla Pitina, prodotto alimentare tradizionale ma anche *prodotto culturale*, perché gustosa sintesi delle tradizioni popolari e della storia quotidiana delle nostre Valli. La Pitina sarà anche lo spunto per parlare più in generale dell'importanza dell'enogastronomia per lo sviluppo turistico delle Valli Pordenonesi.

DAL 6 NOVEMBRE ALL'8 DICEMBRE
Vota il tuo piatto preferito
su www.ecomuseolisaganis.it
e potrai essere tra i fortunati a vincere un'indimenticabile cena per due persone nel locale vincitore del concorso!

Aspettando la magia di Poffabro,
Presepe tra i Presepi

POFFABRO DI FRISANCO
 uno dei Borghi più belli d'Italia

Martedì 8 Dicembre 2015

Centro Visite Parco delle Dolomiti Friulane

ore 16.00

Convegno «Il ruolo dell'enogastronomia per lo sviluppo turistico delle Dolomiti Friulane»

a seguire

Consegna Premio «Mattia Trivelli» 4ª edizione e degustazione a cura della «Via dei saperi e dei sapori»

INFO Associazione Lis Aganis Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane 0427 764425

Piatti in concorso

Il sacučiu di none

Borgo Titol Agriturismo • Loc. Titol I
 Tramonti di Sopra - 0427 869061 - 335 8222876

Da quassù vedo il mare!

Locanda Al Lago • Via Redona I
 Tramonti di Sopra - 0427 86145

Gnocchi di verza rossa con ciccioli di Pitina e Formai tal Cit

Antica Corte • Piazza Santa Croce 5
 Tramonti di Sotto - 346 8102090

Caramelle di zucca con Pitina e formaggio Asino La Santissima • Via Santissima 3 - Polcenigo
 0434 74185

Cappellacci ripieni con polenta in concia vellutata di zucca e dadolata di Pitina

Ristorante Da Regina • Via Pedemontana 59
 Polcenigo - 0434 74586

Gnoccolotto desiderato

Al Ciaslatel • Via Strada del Ciaslatel 2
 Budoia - 0434 654719

Scrigno di farro con Pitina e ricotta fresca di malga su crema di zucca

Edelweiss Ristorante Pizzeria • Via Barcis 10
 Piancavallo di Aviano - 0434 655613

Pitina su polentina morbida aromatizzata al profumo di malga

Taverna all'Urogallo • Piazzale della Puppa I
 Piancavallo di Aviano - 0434 655400

Profumo di Malga

Al Castel - La dimora del gusto
 Via Zenari 2 - Montereale Valcellina - 0427 79536

Carpaccio di Pitina e trota salmonea affumicata in casa, con salsa di castagne e misticanza d'autunno

Ristorante Monte Spia • Via Chiaranda 17
 Montereale Valcellina - 0427 797119

Involtino Magredi ripieno di Pitina, Montasio e sedano rapa

Gelindo dei Magredi
 Via Roma 14 - Vivaro - 0427 97037

Pitina al cao su Formai Frant

Agriturismo Lupo Alberto • Piazza Umberto Primo 17/b - Vivaro - 0427 976 088

Spaghetti alla chitarra, Pitina e gamberoni

Bar Prisma - Prove tu
 Piazza Italia 34/g - Maniago - 333 6209958

Sorbetto alla Pitina di camoscio affumicata con aceto balsamico IGP

e cioccolato fondente
Gelato Giordani • Via Umberto Primo 21
 Maniago - 0427 709429

Un fiore in zucca

Osteria Vecchia Anima
 Via Castello 10 - Maniago - 0427 730583

Cansonsei della Val Tramontina in cestino di frico

Ristorante Al Giardino
 Via Circonvallazione Nuova 5 - Fanna
 0427 77178

Petali di formaggio e Pitina con polenta di mais e fantasia di funghi locali

Agriturismo Alle Genziane
 Via Praforte 30 - Travesio - 0427 90013

LA PITINA, VERSO IL RICONOSCIMENTO IGP

È in corso l'iter per ottenere la registrazione della "Pitina", salume tipico della montagna pordenonese, come Indicazione Geografica Protetta (IGP) a livello della Commissione europea. Prodotto esclusivamente nella montagna pordenonese, in particolar modo nelle zone della Valcellina, Val Colvera e Val Tramontina, caratterizzate da un particolare microclima, seguendo in modo fedele modalità di preparazione dettate da cultura e tradizioni locali secolari, la "Pitina" ha trovato oggi molti estimatori anche al di fuori della tradizionale zona di produzione.

La determinazione dell'associazione temporanea di impresa fra i produttori della "Pitina" e la sempre maggiore conoscenza delle caratteristiche di tipicità di questo salume anche al pubblico più largo fanno sì che il raggiungimento della registrazione comunitaria sia un obiettivo a portata di mano.

Dal 2000 la Pitina è presidio Slow Food. Le realtà ecomuseali del Friuli Venezia Giulia contribuiscono a garantire la qualità e la territorialità di ogni presidio: l'Ecomuseo Lis Aganis per la Pitina e la Cipolla di Cavasso e della Val Cosa, l'Ecomuseo Val Resia per l'aglio, l'Ecomuseo delle Acque del Gemonese per il *pan di sorc* e il formaggio delle latterie turnarie, l'Ecomuseo *I Mistirs* per il *radic di mont* e il *formadi frant*.

I PRODUTTORI

Borgo Titol

Località Titol I - Tramonti di Sopra
 0427 869061 - 335 8222876

La Butega da la Pitina

Via Regina Elena 5 - Tramonti di Sopra
 0427 869092

Macelleria Bier

Via Roma I - Meduno - 0427 86189

Macelleria Antonini Noè & C.

Via Piave 86 - Maniago - 0427 71032

Macelleria Mazzoli

Via Roma 14 - Maniago - 0427 71132

Macelleria Poesel & C.

Via Umberto Primo - Maniago - 0427 71470

Macelleria Valcellina Carni

Via Battistella 7 - Montereale Valcellina
 0427 79433

Al Chiastrin

Piazzetta Umberto Primo I - Barcis
 338 5030093

Macelleria Giordani

Via Enrico Toti 15 - Claut - 0427 878012

Lebon

Zona Industriale Erto e Casso - 0427 879249

Ravioli alla Pitina e tartufo nero

Trattoria Al Forno • Piazza del Municipio 3
 Sequals - 0427 93204

Gnocchi di Andreis

Al Vecje For
 Via Centrale 43 - Andreis - 0427 764437

Polenta e Peta alla moda andreana

Chiosco Al Pical • Loc. Broile Plan de la siea
 Andreis - 349 5612563

Tortino di patate alla Pitina e Cipolla Rossa di Cavasso

Osteria Ponte Antoi • Loc. Ponte Antoi 2
 Barcis - 0427 76224

Cjalon della Val Pentina

Pian Dei Tass • Via Pentina 25 - Barcis
 0427 76282 - 338 3868606

Medagione di cervo ai profumi di bosco

Osteria Pian Pinedo
 Loc. Pinedo - Cimolais - 0427 87054

Tortelli di Pitina e formaggio di malga

Ristorante Gallo Cedrone • Via Roma 37
 Erto e Casso - 339 5616728

Blecs con bieta e Pitina

Osteria Da Afro • Via Umberto Primo 14
 Spilimbergo - 0427 2264

Ravioli di formaggio Asino con Pitina croccante e salsa di mele allo zenzero

Ristorante La Torre • Piazza Castello 8
 Spilimbergo - 0427 50555

Gnocchetti, porro e Pitina piccante

Trattoria Tre Corone • Via Marco Volpe 11
 Spilimbergo - 0427 50438

Biscotto di Pitina dolcesalato

Venier L'arte Dolce • Viale Barbacane 21
 Spilimbergo - 0427 926366

Insalatina di carciofi con dadolata di Pitina

Ristorante Costantini • Via Pontebbana 12
 Colliato di Tarcento - 0432 792372