

LA REGINA DI SAN DANIELE

DORA BORTOLUZZI e GIULIA
GUERRA

*Si ringrazia il Signor Mauro Pighin
per la disponibilità e le
informazioni fornite*

Materiale prodotto per il Progetto

“Il Patrimonio enogastronomico regionale in un
percorso tra Storia, Tradizione e nuovi Stili
Alimentari”

Testo a cura di:

Giulia Guerra

Dora Bortoluzzi

Disegni di:

Dora Bortoluzzi



PRO SANDANIELE



Friul Trota

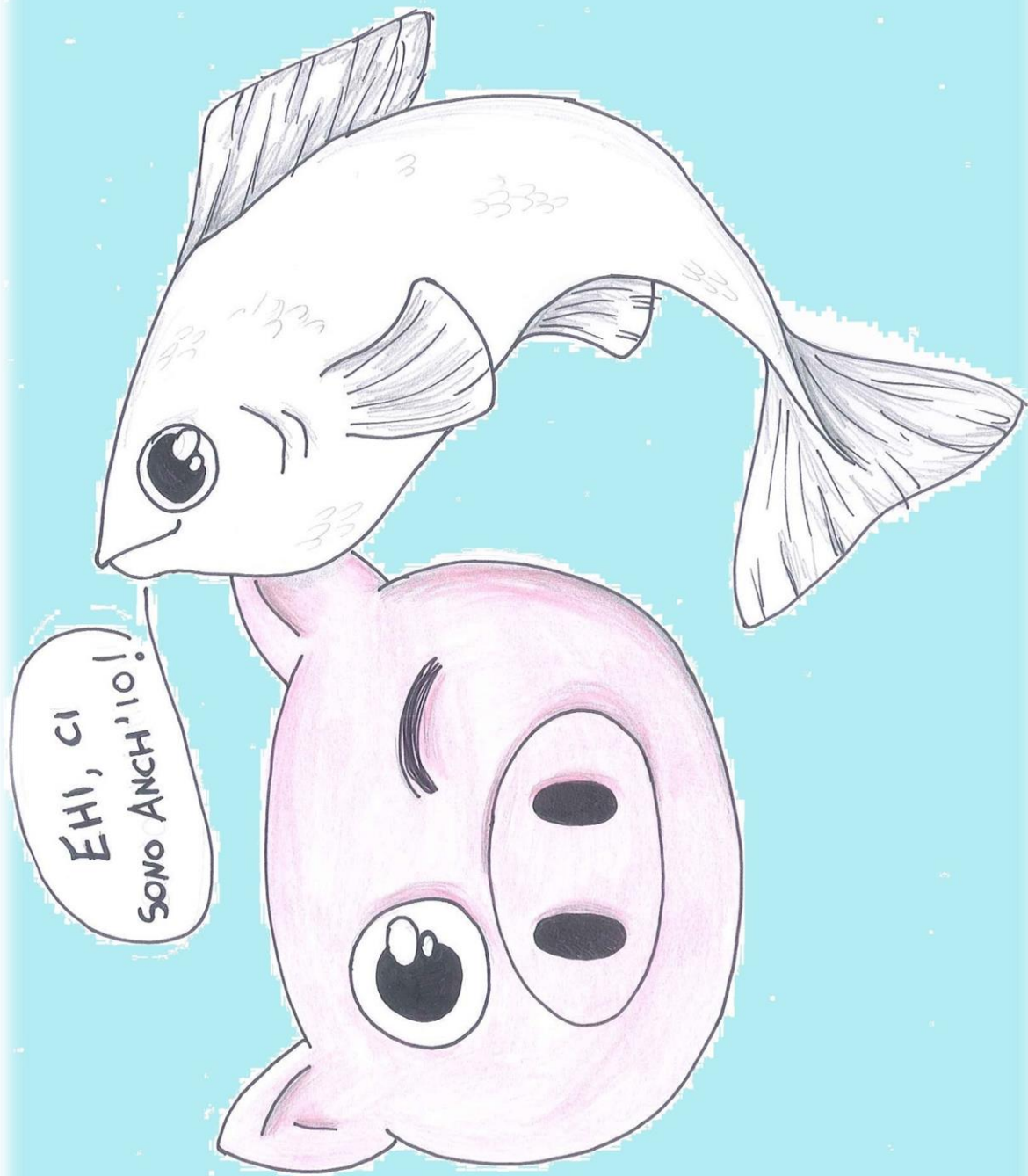


UNPLI

Dovete sapere che a San Daniele non esiste solo il Prosciutto ma anche un altro prodotto, forse meno conosciuto, ma sicuramente gustoso e dal nome regale : la **Regina di San Daniele**, cioè la Trota affumicata. La nostra regione Friuli Venezia Giulia produce circa un terzo della quantità nazionale di trota! A San Daniele potete conoscerla andando a visitare l'azienda Friultrota, dove persone gentili e disponibili vi racconteranno tutta la storia di come hanno iniziato a lavorare questo prodotto molto buono.

Siete pronti a conoscere anche voi la storia della trota?

Tutto è iniziato nei lontani anni '70 quando...



EHI, CI
SONO ANCH'IO!

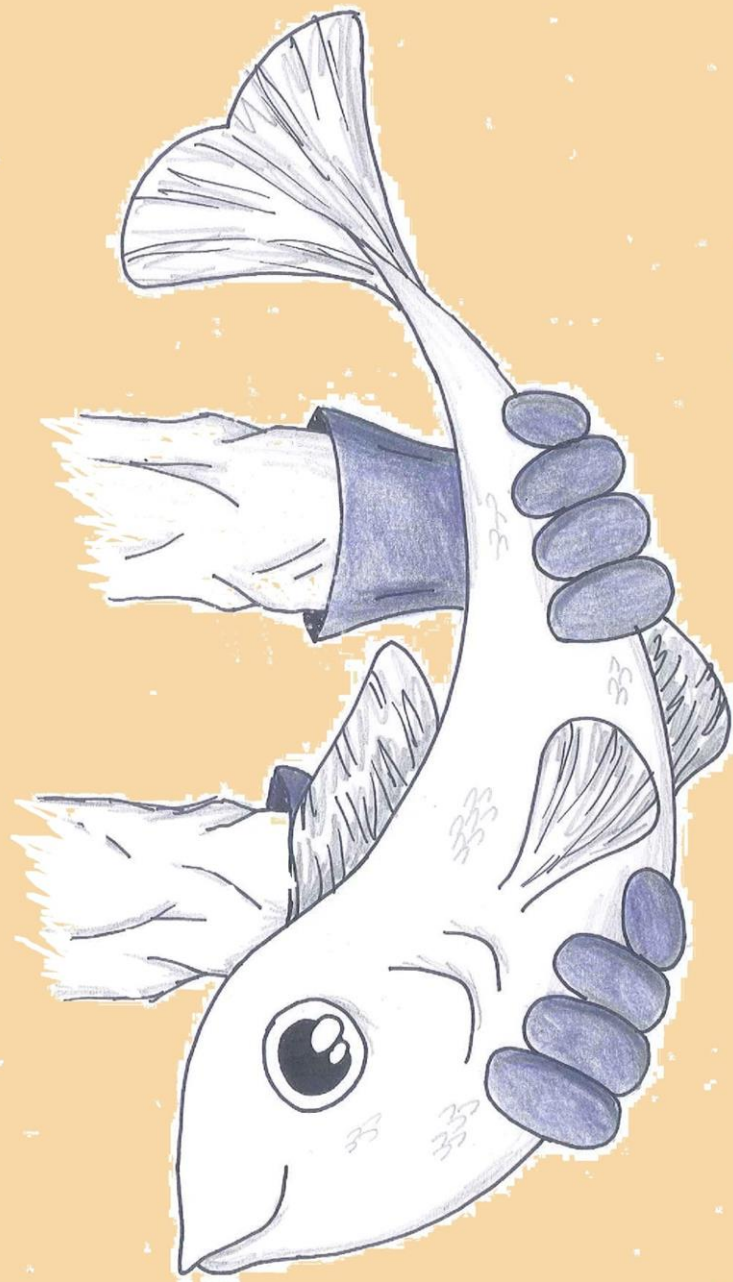
... un signore di nome **Giuseppe Pighin** nel suo tempo libero coltivava la passione per la pesca. Un giorno decise di liberare vicino al fiume Tagliamento dei piccoli di trota, gli avannotti. Aspettò, aspettò e si ritrovò con centinaia di trote ormai grandi. “E cumò ce fasino? - Cosa facciamo?”, esclamò il signor Pighin. Erano troppe per lui e la sua famiglia, così gli venne un’idea: dividerle con le altre persone aprendo un’azienda tutta sua.

E CUMŌ
CE
FASINO?



Le pescarono e decisero di prepararle con un metodo antico, usato quando non c'erano i frigoriferi: **l'affumicatura**.

Il pesce viene esposto ai fumi del legno bruciato che gli donano un aroma intenso. In base al tipo di legno e alla temperatura del fumo il sapore cambia.



Avete mai visto le vostre mamme pulire il pesce? Non è un compito facile.

E il Signor Pighin lo sapeva: infatti pensò di togliere lui stesso tutte le spine alle trote, così quando si portano a casa basta aprire la confezione... metterla nel piatto e...buon appetito!

Ancora oggi, se andate a visitare l'azienda, potete vedere che tutte le fasi di lavorazione sono eseguite a mano. Infatti l'artigianalità è importantissima, come diceva il signor Pighin: "si può parlare di **lavorazione artigianale** quando si riescono a controllare con gli occhi tutti i passaggi della filiera di produzione!"

E ADESSO
CHI LA PREPARA?



Ma un cibo oltre ad essere buono
deve essere anche sano!

Avete mai pensato al pesce come ad
una medicina?

Non dovete neanche andare in
farmacia per trovare una cosa che fa
tanto bene al vostro cuore e alla
vostra mente: l'omega 3...

E nella trota del signor Pighin ce n'è
tantissimo!

Ed è **trota al 100%**: niente aromi nè
conservanti artificiali aggiunti.

ALTRO CHE
MEDICINE!



Oltre al semplice filetto, la trota si gusta in tanti modi diversi.

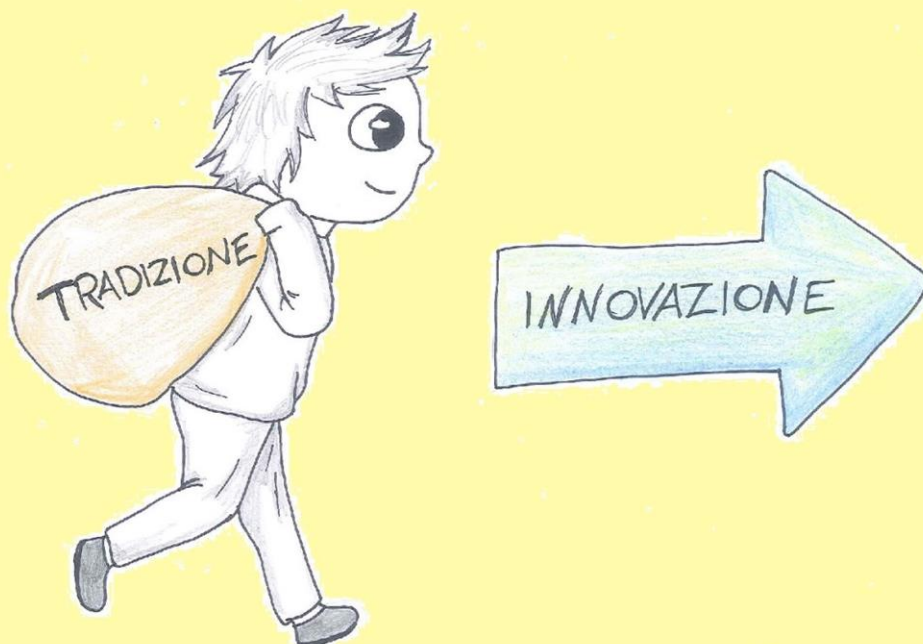
I cuochi del lontano Oriente sono stati attirati dalla nostra Regina di San Daniele e hanno creato tante gustose ricette che uniscono i sapori friulani con quelli cinesi, giapponesi, coreani e thailandesi.

Se invece volete restare in Italia, potete trovare il marchio Friultrota nei migliori negozi di specialità e nei lussuosi ristoranti delle nostre grandi città: Milano, Torino, Roma, Venezia... o restare a San Daniele e gustarla in ogni dove.



Da quando il Signor Pighin ha iniziato, ad oggi, il modo di consumare la trota è cambiato e continuerà a farlo, senza però dimenticare la tradizione e la sua origine.

Ricordate: bisogna puntare al futuro, all'innovazione, ma portando la **tradizione** sempre con noi!



L'ANGOLO DEL BABY CHEF

Dopo aver sentito parlare così tanto della trota, è arrivato il momento di gustarla!

Voltate pagina per trovare delle fantastiche ricette...



POLPETTE PEŞCIOLINO

Quantità per: 4 porzioni (2 adulti
e 2 bambini)

Ingredienti

- . Filetti di trota 300 gr
- . Patate già lessate 200 gr
- . 1 uovo
- . 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- . 4 cucchiaini di olio extravergine di
oliva
- . 2 cucchiaini di farina
- . 1 cespo di insalata gentilina
- . 1 cucchiaino di capperi
- . Sal

Preparazione

1. Mettete in una ciotola i filetti di pesce e frullateli fino a creare un composto omogeneo.
2. In una terrina schiacciate con una forchetta le patate lessate dopo averle pelate con cura.
3. Quindi aggiungete il composto di pesce, l'uovo intero e il prezzemolo tritato, insaporendo con un pizzico di sale e mescolando fino a che tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.

4. Dopo aver infarinato le mani e formato con il composto delle polpette ovali, schiacciate leggermente un lato delle polpette per dare loro la forma della coda di un pesce e utilizzate dei capperini per gli occhi.
5. Ungete con un po' d'olio una teglia antiaderente e disponetevi le polpette pesciolino, che lascerete cuocere in forno per 15-20 minuti a 180°.
6. Lavate l'insalata, tagliatela alla julienne e disponetevi sopra le polpette quando saranno cotte.

Ecco qua: le polpette pesciolino su un "mare" di insalata sono pronte per essere servite.



BARCHETTE DI PASTA BRISE CON TROTA

Ingredienti

Per la brisè classica da 250 gr

- Acqua 50 gr
- Farina 00 200 gr
- Burro 100 gr
- Sale 10 gr, oppure zucchero per la versione dolce

Per il ripieno

- Formaggio fresco spalmabile gustoso tipo robiola, Caprino o Philadelphia 60 grammi
- Panna da cucina 10 grammi
- Trota affumicata

Preparazione

1. Amalgamate velocemente tutti gli ingredienti impastando fino a formare un unico panetto morbido e riposto in frigo a riposare per 30 minuti.
2. Mettete la pasta in stampi a forma di barchetta.
3. Cuoceteli in forno per 15 minuti a 180 gradi.
4. Lasciare raffreddare le barchette.
5. Per il ripieno mettete il Philadelphia, la panna e la trota tritata in un contenitore e amalgamate.
6. Riempite le barchette con la farcitura e decorate con della trota.

E buon appetito!



TROTA AL CARTOCCIO

Ingredienti

2 filetti di trota
pomodorini
olive
Capperi
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate i pomodorini e le olive a metà.
2. Prendete la carta da forno e metteteci l'olio, i pomodorini, le olive e i Capperi.
3. Chiudete la carta da forno a Caramella.
4. Mettete in forno a 180 gradi per 20 minuti.

