

Il fatto

Alla scoperta di un formaggio salato e di un salume particolare, la pitina prodotti perduti - ora ritrovati - del Friuli

POCHI ARTIGIANI CONSERVANO SEGRETI DI TRADIZIONI ANTICHE VALORIZZATI DA VINI AUTOCTONI COME LA RIBOLLA E IL REFOSCO

Il Friuli non è solo terra di vini, anche se la cultura e la tradizione del vino hanno in questa terra una parte preponderante nell'organizzazione del lavoro agricolo e agroalimentare. In queste terre si possono fare incontri incredibili, e così come sul piano umano troverete persone splendide, chiuse ad un primo impatto, ma pronte ad esplodere in una straordinaria carica umana non appena il contatto si sia stabilito, nello stesso modo, dicevamo, se si accetta di seguire qualche strada che non sia quella strettamente del vino si possono fare incontri inaspettati. Come quelli con il «formaggio salato» e con la «pitina», una sorta di salume essiccato ricoperto di farina grezza e variamente aromatizzato, prodotti che Slow food ha inserito nella sua «arca», tra quelli che devono essere salvati da sistemi produttivi e norme igienico-sanitarie che li vorrebbero fuori, e che è stato protagonista delle «Meravigliose giornate del vino», terzo evento di Slow dopo il Salone del gusto e Cheese.

Il formaggio salato ha dell'incredibile: viene lavorato normalmente, in malga, con latte di mucca e poi viene lasciato in affinamento da due a sei mesi in una «salmuèrie», una salamoia vecchia di quasi 200 anni. È questa salamoia che fa del prodotto un vero e proprio «giacimento culturale». La racconta la signora Anna Maria Rugo - moglie di Giacomo, che della salmuèrie ha i segreti - e titolare del negozio di formaggi che gestisce a due metri dalla stazione centrale di Udine (0433.74276). «Sono arrivata nella famiglia, in Carnia, che il vecchio tino con la salamoia c'era già: l'aveva portata in Val Tagliamento dalla Val Tramontina il nonno Giacomo, ora ha sicuramente più di 150 anni. Quella salamoia era già un mito e un culto, che ognuno della famiglia accudiva con estrema cura. Lì si mettevano in affinamento i formaggi. Abbiamo continuato quell'attività, abbiamo comperato i vecchi mastelli da chi in Carnia li gettava via e abbiamo pian piano riprodotto la salmuèrie. Questo, insieme alla cura nella pulizia dei tini, è l'aspetto più delicato. Occorre partire sempre dalla «madre», da un fondo di salamoia vecchia. Mio marito, qualche anno fa, ha provato a farla da sé: prima sembrava avesse successo, ma dopo due-tre mesi la salamoia andava a male, faceva brutte muffe e prendeva cattivi odori. E per accudire la «madre» occorre sempre rimuovere il liquido, ripulire sempre le sbuffature sull'orlo, altrimenti vengono le muffe e si deteriora tutto».

Dunque il segreto di quel formaggio, salato ma delicatissimo, dalla consistenza decisa e ammorbidente dall'affinamento, con quella materia grassa che si stempera nel bagno, quel

INFO
 Rifiuti
 Il 77%
 nelle
 discariche

In Italia si raccolgono oltre 26 milioni di tonnellate annue di rifiuti e di questi oltre il 77% finisce nelle discariche. Il settore della raccolta differenziata dei rifiuti urbani, che già nel '98 coinvolgeva oltre 3 milioni di tonnellate di rifiuti all'anno (pari all'11,2%), è in crescita, ma il dibattito sui progetti «sembra oggi appiattito su questioni tecniche ed economiche». Di questo si occupa il convegno «Recuperare per il welfare. Cooperazione sociale e ambiente» organizzato a Torino dal Gruppo Abele e dal Consorzio Network Cartesio. Tra i temi al centro dell'incontro anche i ritardi nell'applicazione delle leggi emanate negli ultimi anni e il ruolo delle cooperative sociali impegnate a vario titolo nella raccolta differenziata dei rifiuti urbani.



segreto è tutto in quel tino che nonno Giacomo ha lasciato ai suoi figlioli. Da lì sono partiti, a Enemonzo, nell'avventura del formaggio salato. Un'avventura che li sta portando, in questi giorni, a far la fila per il riconoscimento della Dop, la denominazione di origine protetta in sede europea, che permetterà a quella salamoia e ai formaggi che ne escono di sopravvivere alle sterilizzazioni industriali. Il formaggio viene anche chiamato formadi asin, ovvero prodotto sul Mont d'As, in Val d'Arzino: è da lì che probabilmente trae origine quella salamoia, trasportata sul carro da nonno Giacomo attraverso il Passo Rest che unisce i monti del Pordenonese a quelli della Carnia. Un formaggio prodotto anche - ma in forma diversa, soprattutto più morbida - dall'impresa Tosoni di Spilimbergo (0427.2448) che anche lei utilizza per l'affinamento una salmuèrie antichissima. La salamoia è a base di latte, panna e sale e si riproduce da sola assumendo il grasso che viene ceduto dai formaggi in affinamento. Per questo, specialmente nei mesi estivi, più caldi, l'operazione di pulizia e sgrassaggio dei tini assume una particolare importanza. Un lavoro di artigiano che a Giacomo

mo Rugo rende 4-5 mila forme per un totale di 250 quintali che girano sui 9 tini in produzione. Storia a parte ha la «pitina», un salume «poco salume» e più vicino alla carne secca. La pitina nasce nelle malghe delle splendide Val Cellina e Val Tramontina, dove serviva conservare

la carne nei mesi invernali quando le case erano isolate e si dovevano avere le scorte alimentari. È a base di carne tritata (in origine con una lama, oggi col tritacarne) e composta da montone e caccagione: veniva messa sotto peso a tirare fuori liquidi e a essiccarsi, poi passata su una miscela di polenta

grossa (oggi c'è anche chi la infila nei budelli animali, e diventa più salume), affumicata al legno di ginepro e stagionata. Era una carne durissima, con pochissimo grasso, nera: si metteva a volte a bagno nel vino, prima veniva consumata, o bollita nel vino stesso o nella panna in modo da ammorbidirla. Oggi - salvata dall'estinzione grazie ai presidi di Slow food e alla tenacia di pochissimi norcini - è rinato questo prodotto unico, a metà tra il salume e la carne affumicata essiccata delle montagne altoatesine. Viene lavorata con carne di maiale, che dà apporto di grasso e quindi la fa restare più morbida e meno forte nel sapore, viene trattata con carne di capriolo, o con fanghi e tartufi. La pitina, che a seconda dei luoghi si chiama anche petta e petuccia, si può trovare a Montebelluna - da Magris (0427.7902), a Valcellina in piazza Roma 1 (0427.799280), a Claut, da Giordani (0427.878012).

Prodotti unici, che portano il segno di questo territorio. Prodotti che, se assaporati con vini autoctoni come la ribolla gialla o il refosco - vini difficili, ma particolarmente caratterizzati - possono regalare sensazioni davvero interessanti.

Un formaggio salato delle malghe conservato in salamoia e un salume che ricorda la carne secca fatto di montone e caccagione: due prodotti salvati dall'estinzione

FIRENZE

Troppe «polpette avvelenate»

Sono state circa 150 le denunce di morte di animali per bocconi avvelenati nelle campagne di Firenze nel 1999. Un dato che, secondo Legambiente e Unavi, rappresenta solo la punta dell'iceberg di un fenomeno più vasto contro cui le due organizzazioni storiche dell'ambientalismo e della caccia hanno intenzione di muoversi insieme, chiedendo l'impegno degli enti locali della Toscana. Piero Baronti e Pier Luigi Brunetti, presidenti regionali di Legambiente e Unavi, hanno inviato una lettera ai presidenti delle amministrazioni provinciali della regione chiedendo la convocazione di un incontro fra le Province e i rappresentanti delle due associazioni per elaborare un progetto che si svolga su due piani. Il primo, di monitoraggio dei casi di «bocconi avvelenati», che consenta di ricostruire il contesto ed eventualmente gli autori di tali «atti irresponsabili». Il secondo di prevenzione ed educazione dei cittadini in collaborazione con i singoli comuni e volontari delle due associazioni.

EUROPA

Nuovo simbolo per il cibo bio

Un sole con la corona dentata blu che abbraccia un cerchio verde con la scritta «Agricoltura biologica» e, al centro, ancora un cerchio blu con le 12 stelle dell'Europa e alcune foglie verdi. È questo il nuovo simbolo europeo per riconoscere a colpo d'occhio in tutta l'Ue i prodotti biologici. Il nuovo simbolo, che accompagna l'etichettatura attuale, è stato introdotto per rendere percepibili ai consumatori i prodotti biologici. Il simbolo potrà essere utilizzato sui prodotti biologici non trasformati e su quelli trasformati purché al 95% biologici. Sui prodotti animali l'utilizzazione sarà possibile dall'agosto prossimo. Resta sottinteso che i prodotti biologici non possono vantare una superiorità qualitativa rispetto ai prodotti normali.

TERRA COTTA

Da Modica a Los Angeles, la Sicilia di Selvaggio

Da Modica a Los Angeles il viaggio è abbastanza lungo. E lo era molto di più quando lo ha compiuto Piero Selvaggio, diciottenne figlio di un camionista siciliano e ora ai vertici della ristorazione americana con il suo Valentino a Los Angeles (001.310.829.4313) dove con Primi e Posto ha costruito un impero della ristorazione. Il ricordo della «sua» Sicilia è sempre presente, affiora continuamente nei suoi piatti che disegnano, in qualche modo, una sorta di geografia dei sapori «extraterritoriali», in cui il territorio italiano viene quasi idealmente prolungato e, soprattutto,



culturalmente contaminato nella creazione di nuovi sapori. «Ricordo le arancine e le «scace» dei giorni di festa - racconta Piero - ricordo il «pesce a ghiotta» e la salsiccia piccante col finocchio. Sono sapori primari, di base, che mi tornano in testa dopo anni di ristorazione inter-

nazionale e legata alla tradizione culinaria del Nord. Ora ho cominciato a guardare con nuovi occhi alle tradizioni della mia isola, ricercando la storia e la cultura nei patrimoni millenari della mia isola». E allora nascono piatti come il carpaccio di tonno con arance rosse su un letto di caponatina, o il timballo di maccheroncini avvolti in melanzane con ripieno di olive e grattata di ricotta salata. «Con un piccolo grande problema - esclama - a Los Angeles, la ricotta, buona che sia, non è mai la «nostra» ricotta».

Ora il ricordo va oltre, torna bambino, si trasforma in piatti nuovi. «Mio padre era camionista - racconta Piero Selvaggio - e tra le cose che portava sempre con sé nei suoi giri intorno alla Sicilia, c'era sempre la sorpresa di piccole specialità gastronomiche, o qualche prodotto freschissimo come le cozze delle lagune di Ganzirri nel Messinese. Era la base di quello che veniva servito da mamma Lina come un piatto di cozze pepate con tanto brodo, aglio e oglio. Ho tentato di rivivere quel piatto, unendo ai sapori tradizionali delle fragranze moder-

ne, e quindi servo le cozze con una salsa all'arancia. Poi ci sono gli involtini di melanzana, altro sapore di base della mia terra e nei miei ricordi. I miei involtini vogliono onorare la melanzana, la mozzarella e gli altri ingredienti basilari, utilizzando però le melanzane giapponesi, più piccole, molto meno amare e salate, e un formaggio americano per rimpiazzare il delicatissimo mascarpone...».

LE RICETTE
Cozze al basilico in salsa d'arancia
Involtini di melanzane al formaggio
 Cozze, per sei persone. Ingredienti: 1 mazzo di basilico tritato (lasciare da parte 12 foglie); il succo di 2 arance; sale e pepe; 1 tazza di olio extravergine di oliva; 36 cozze grandi; 2/3 di tazza di vino bianco; 1 arancia tagliata al vivo in 6 cunei. Esecuzione: in una bastardella mettere il basilico tritato, il succo d'arancia, sale e pepe e girando in continuazione aggiungere a filo l'olio. Continuare a girare come per la maionese finché non si spessisce. In una

larga padella adagiare le cozze e il vino, coprire e far stufare le cozze a fuoco medio-alto finché non si aprono. Tagliare la parte superiore della conchiglia. Piatto: collocare 6 cozze in cerchio, versare la salsa all'arancia e guarnire con due foglie di basilico e il cuneo d'arancia al centro.

Involtini. Ingredienti: 2 melanzane giapponesi tagliate sottilissime per la lunghezza; sale e olio di oliva; 120 gr. di formaggio di capra; 120 gr. di crema di formaggio bianco; 3/4 di tazza di aceto di vino rosso; 1/4 di tazza di olio; 2 spicchi d'aglio sbucciati; tazza di prezzemolo tritato. Esecuzione: mettere le melanzane in un colino e cospargerle leggermente di sale sui due lati, lasciarle un paio d'ore, poi asciugarle con salviette di carta. In una padella ampia versare 2 cucchiai d'olio e quando è ben caldo friggervi le melanzane finché non sono dorate, metterle su carta assorbente. Mescolare in una bastardella i due formaggi. S. Po.

BAMBINI

2000 litri di olio esausto

Due mila litri d'olio domestico esausto raccolti da 710 bambini di Follonica da scorso ottobre ad oggi: è questo il risultato del progetto di educazione ambientale per le scuole elementari «La Catena dell'olio». Il 97% dell'olio vegetale esausto - l'olio fritto domestico - finisce nelle fogne. In Italia sono 300 milioni di litri (25 a testa) che ogni anno contribuiscono ad inquinare le acque e che sono di difficile raccolta, ma che possono essere riutilizzati. I primi ad attivare la catena «virtuosa» sono stati proprio i bambini, sensibili ai danni che l'olio vegetale esausto può provocare: un solo chilo gettato nel lavandino può coprire con una sottile pellicola impermeabile uno specchio d'acqua di 1.000 metri quadrati.

