

mezionate in
sione: da un
n e jéroboam
rivata la giar-
a, fondente e
ltre a sedano
ngo e conser-
agnare pesci
era di Giada
ersione pater-
ttane, sedano
porita rispet-
Altri prodot-
ali (pioppini,
livo, asparagi
fateria prima
revigiano. In
ret.

257

euca, l'azien-
ha saputo co-
lenza nobile e
sima famiglia
al 1040 e con
a della Puglia
ari tra tenute
o Scorrano e
gneto, oliveto
. Tra i primi
ente vini e oli
Primitivo, Ne-
xtravergine di

Azienda a conduzione familiare nata 12 anni fa, trasforma i tartufi provenienti esclusivamente dal Molise, una delle regioni più vocate per l'odoroso tubero (il 40 per cento della produzione nazionale proviene da qui, poi dirottati nelle più famose Alba e Acqualagna). Tratta le principali varietà di tartufi, conferiti da cavaatori locali: il tartufo bianco pregiato, venduto fresco o conservato sotto olio e sale, lo scorzone estivo e il bianchetto, trasformati in salse e creme dove il tartufo (e l'olio tartufato) è protagonista o complemento a funghi (molisani o calabresi) e verdure. Uno dei prodotti migliori dell'azienda è il carpaccio di tartufo nero estivo, croccante e saporito. In vendita nello spaccio aziendale e nella bottega di famiglia a Campobasso, in via Erculanca 1.



noce moscata. Preparati con un impasto fatto con farina macinata a pietra Antiqua, grandi e ricchi di ripieno, sono proposti a un prezzo da amatore (1 euro l'uno) ma la qualità è eccellente.

PESCE CONSERVATO

SAN DANIELE DEL FRIULI (UD) FRIUL TROTA DI PIGHIN

VIA AONEDIS, 10 TEL. 0432 956 560

CHIUSO sabato pomeriggio e domenica

Una trota per essere buona deve essere una buona trota. Questo da 30 anni è lo slogan di Friul Trota, fondata da Giuseppe Pighin. Nel paese sinonimo di prosciutto e al centro di una zona ricca di acque di risorgive e di fiume, Pighin ha voluto scommettere sulla trota degli allevamenti locali (di cui uno di proprietà), a basso affollamento. I pesci vengono salati a secco e passati al fumo vero ottenuto da una combustione senza fiamma di legno, bacche e piante aromatiche per un'affumicatura delicata che si percepisce appena, senza coprire il sapore e gli aromi delle carni. Ai prodotti storici e di punta della casa, il Fil di Fumo, trota affumicata a caldo, e la Regina di San Daniele, trota affumicata a freddo, dalle carni sode, compatte e dal sapore delicato, si è aggiunta una dozzina di prodotti derivati dalla trota: uova, bottarga, salame, guancialini, sughi, creme, bocconcini in agrodolce, fino ai filetti aromatizzati agli agrumi e alle erbe. Apertura agli altri pesci (branzino, orata, tonno, pesce spada, storione, salmone, sia al naturale che affumicati) e creazione di prodotti esclusivi come l'aringa sciocca (più delicata di quella tradizionale) e lo sgombrò affumicato nelle versioni al naturale, al pepe e alla mediterranea con pomodoro e origano.

ecceller
l'aceto
in barri
aperte.
di risca
- un pr
ristorai
Cinque
buona,
la temp
matura
un'ossi
in quell
ciascun
100 ml
Lambr
di mela
di prug
erogate
fuori da
WWW.AM

ACETAIA
TEL. 522

BARON
TEL. 047

MIELI T
TEL. 046

POJER E
TEL. 046

SIRK DE
TEL. 046