

San Daniele del Friuli, Friultrota, Mauro Pighin

Il signor Giuseppe non poteva prevedere che quel che lui aveva cominciato come un hobby sarebbe diventato un vanto della gastronomia regionale; oggi, il figlio Marco cura ogni fase della lavorazione, dall'alimentazione delle trote alla salagione (fondamentale per ottenere carni di giusta consistenza) all'affumicatura, alla promozione in congressi e fiere; e la "Regina" di San Daniele è l'ingrediente all'occhiello degli chef più noti della regione.



A San Daniele, il prosciutto è re, e la trota salmonata è Regina: è così che l'ha battezzata Giuseppe Pighin, visionario fondatore di Friultrota nel 1970. Confezionata sottovuoto, la trota affumicata è anche un'ottima risposta alla domanda "Che souvenir gastronomico possiamo portare dal Friuli?". Servita affettata con crostini imburriati e un'insalata verde, è un antipasto a prova di cuoco impedito.