

# La mini-Mitteleuropa si scopre dai sapori

Per Nievo era “un piccolo compendio dell’universo” per i gourmet la regione di ottimi salumi e vini bianchi



## La trota

*Il Friuli Venezia Giulia, con il 40% della produzione nazionale, ha il primato italiano per l'allevamento di questo pesce*

### Delizie d'acqua dolce

A una manciata di chilometri si trova invece il regno di Friul-Trota e di quella famiglia visionaria che porta il nome di Pighin e che da più di trent'anni alleva e affumica trote. Grazie alle sue acque dolci perenni e purissime il Friuli Venezia Giulia vanta il primato italiano per l'allevamento della trota garantendo il 40% della produzione nazionale e oggi la trota affumicata di San Daniele è a tutti gli effetti un prodotto tradizionale della regione.

L'imprenditorialità di Giu-

seppe Pighin e del figlio Mauro hanno saputo portare la trota sulle tavole dei migliori chef d'Italia, capaci di esaltarne l'aspetto nutrizionale ricco di omega 3, proteine nobili e minerali. Sono andati controcorrente come tanti amano fare da queste parti, segnando la differenza con idee e intuizioni.

### Acetaie e balsamerie

Come quelle di Lino Midolini, il fondatore dell'omonima acetaia che ha trasformato le uve di Refosco e Friulano in un condi-

mento balsamico invecchiato cinque, quindici e trent'anni. Lui che nel «fare ciò che gli altri non fanno» ha forgiato la sua vita e ha realizzato la più grande balsameria al mondo.

Un altro personaggio che ha contribuito a rendere grande il Friuli Venezia Giulia del gusto è Joško Sirk, che nella sua Subida di Cormons (Gorizia) ha costruito un resort da favola e da anni produce un rinomato aceto dalle migliori uve del Collio, le stesse con cui si producono gli eccezionali vini di questo territorio.