

## REGINA DI SAN DANIELE risposta friulana al salmone

In un'epoca che tende a omologare i gusti, FriulTrota difende la tipicità e la genuinità della **trota affumicata del territorio**

**Q**uando, oltre quarant'anni fa, immise i primi avannotti nel suo laghetto, la famiglia Pighin non avrebbe mai immaginato che la sua trota sarebbe diventata così apprezzata.

All'inizio era solo un hobby. Era il piacere di stare all'aria aperta, a contatto con la natura, nel "loro" Tagliamento, del quale conoscevano, fin da ragazzi, ogni segreto. Dalla loro passione nacquero trote vivaci, genuine, con carni compatte, molto apprezzate da chi aveva la fortuna di assaggiarle. E così il laghetto si trasformò piano piano in un allevamento particolare, che manteneva le caratteristiche ambientali originarie: tanta acqua fresca, bassa densità, alimentazione non forzata, rispetto dei tempi naturali di crescita.

Questo fu solo il primo passo, segui-



**Una trota  
per essere buona  
deve essere  
una buona trota**

to a breve da un'altra felice intuizione: "abbiamo una trota eccezionale, ma non basta, dobbiamo offrirla già pronta e senza spine; oggi pochi hanno tempo e voglia di pulire o cucinare le trote in casa". Nessuno ci credeva, alcuni li sconsigliarono, ma i Pighin accettarono la sfida. Con l'aiuto di un vecchio amico, esperto affumicatore, crearono la "**Regina di San Daniele**", la trota salmonata affumicata considerata da molti una validissima alternativa al salmone.

La ricerca dell'equilibrio dei profumi e dei sapori è il filo conduttore che permise poi di creare nuove specialità a base di trota tra le quali: il "Fil di Fumo", delicato filetto affumicato a caldo, le uova di trota, i guancialetti di trota, il carpaccio e un curioso salame di trota, detto anche **il salame di venerdì**.

qb



#### LA RICETTA

### Spaghetti con la Regina di San Daniele

#### Ingredienti

300 g di spaghetti, 120 g di Regina tagliata a julienne, spinacino da taglio, 1 carota, 1 gambo di sedano, olio extravergine d'oliva, sale

#### Preparazione

Cuocere gli spaghetti e condirli con dell'olio. Grattugiare la buccia d'arancia, sbollentarla in acqua bollente per un minuto e lasciarla asciugare. Amalgamare gli spaghetti con la julienne di Regina e disporli nel piatto su un letto di spinacino fresco. Completare con il sedano e la carota tagliati a dadini.

...tante altre ricette sul sito

[www.friultrota.it](http://www.friultrota.it)

Le varie fasi di trasformazione, pur adeguandosi alle severe normative comunitarie, vengono tutt'oggi effettuate seguendo antichi metodi artigianali, senza fare uso di coloranti e conservanti.

La filosofia aziendale si riassume in un detto coniato in azienda: "una trota per essere buona deve essere una buona trota".

Meno lapalissiano di quanto sembri, questo motto testimonia la scelta dell'azienda di perseguire la qualità sotto tutti gli aspetti e di difendere la ricchezza dei gusti e dei sapori tipici.

E per tutti gli appassionati di cucina che desiderano imparare ricette nuove e gustose ci sono i **corsi** e i **laboratori** per imparare utilizzare al meglio i profumi e le fragranze delle specialità Friultrota.

## Trota e non solo...

Nel nuovo spaccio aziendale troverete tutte le specialità di Friultrota, i filetti pronti da mangiare, al naturale, alle erbe, agli agrumi, e poi ancora l'aringa sciocca, l'orata, il branzino, il tonno e il pesce spada, i condimenti per la pasta e molti altri prodotti, tutti rigorosamente lavorati a mano. Per Natale è disponibile un'ampia proposta di confezioni regalo per tutti i gusti e desideri. Tutto questo a San Daniele del Friuli, nella zona dei prosciuttifici.

**Per informazioni:** telefonare al numero 0432 956560.