

LUOGHI ECCELLENTI SALE&PEPE PER REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

del Tagliamento agisec come connettore naturale che permette il magico incontro tra le correnti fresche e ascintte che sendono delle Prealpi carriche con quelle più calde che salgono dal mare. Un magnifico termoregolatore naturale di umidità e temperatura, insomma. Alessio Prolongo, alla terra generazione del prosciuttificio di fantiglia, è tra i pochi productori che ancora ricorno al metodo di stagionatura tradizionale e naturale in grandi ambienti, senza aria condizionata, le finestre vengono apetre e chiese ogni giorno, al mattino per ricevere le brezze da Nord, al pomeriggio per quelle da Sud.

Le acque del Tagliamento, insieme a quelle purissime dei torrenti che lo alimentano, hanno sempre offerto abbondanza di pseci, tra cui trote di specia autocino come fario e marmorata, Inizialmente considerati di poco pregio, questi pseci da cupita di venta mano fonte di economia: oggi il Frinii Venezia Giulia è la prima regione in Italia per la producione di trota iridea (circa il 40% nazionale), originaria dell'a-merica Settertinonale, molto adata all'allevamento. La troticoltura ha preso piede spontanemente a partire dagli ami flo-70, come racconta Mauro Pighin, titolare dell'azienda Friultrota, quando ricorda il padre Giuseppe, che iniziò da allevare avannotti











