

2015 il Golosario

di **Paolo Massobrio**

GUIDA ALLE COSE BUONE
D'ITALIA



**MILLE E PIÙ
GHOTTONERIE E VINI**

**AZIENDE AGRICOLE,
OLEIFICI, NEGOZI,
BOUTIQUE DEL GUSTO,
ENOTECHE E CANTINE**

EDITIONS
COMUNICA

leGuidediPapillon 



PESCE

Friul Trota

via Aonedis, 10

SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)

tel. 0432956560 - fax 0432956726

www.friultrota.it

PER REGINA UNA TROTA

Friultrota è un'azienda nata dalla passione di un padre tramandata a un figlio, Mauro Pighin, che la gestisce oggi a quarant'anni dalla fondazione. Una passione che si traduce nella qualità dei prodotti: nella **Fil di Fumo**, una trota salmonata affumicata a caldo, e anche nella **Chef**, cotta al naturale. Ma ci sono anche l'aringa sciocca e la **Regina di San Daniele**, un filetto di trota salmonata salato a secco e affumicato con una particolare miscela composta da farine di legno, erbe e bacche aromatiche. Eccezionale come antipasto la **Tartare di trota** abbinata a un buon extravergine e uova, guanciale e bottarga di trota, ideali per condire i primi piatti. E poi il salame di trota, ottenuto insaccando polpa di pesce e spezie, senza grassi e che, grazie a una particolare tecnica che dona compattezza alle carni, ha la consistenza dei salami tradizionali. Ma Friultrota propone anche altri pesci come ombrina affumicata, filetti di branzino e orata marinati e cotti al naturale, salmone selvaggio affumicato e aringhe affumicate pronte all'uso. Tutto fa poi da spalla ai vini bianchi di questa regione.



👉 Venite a San Daniele, veniteci per accostarvi ai banchi dello show room della famiglia Pighin o per sostare nella sala superiore dedicata alla degustazione e alla didattica. Vi si aprirà un mondo. Questa trota, poi, fa parte della storia del Golosario, che fra i primi l'ha recensita e l'ha fatta conoscere nelle varie edizioni di Golosaria, che hanno sempre visto l'entusiasmante presenza di Friultrota (entusiasmante per loro, ma anche per i consumatori).