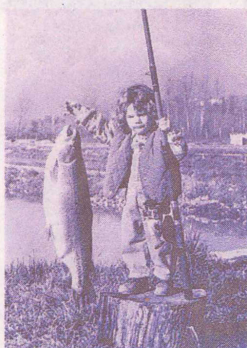


Protagonisti

Veneto & Friuli
Venezia Giulia

La passione per la pesca,
il lago per gli avannotti,
l'idea e una sfida.
Vinta contro tutti
e anche grazie a Cortina



Di famiglia
La spinatura
manuale (a
destra) a Friul
Trota, fondata
da Giuseppe
Pighin: ogni
anno
ne vengono
tolte un
milione. Sotto
Bepi Pighin
al suo laghetto
e qui accanto,
a sinistra,
il nipote Angelo



Libro

Le ricette del Veneto, ecco il catalogo firmato Slow Food

Prendete il baccalà: in umido, alla vicentina, mantecato, alla cappuccina, alla trevigiana, in turbante o condito. Ecco il paradigma della cucina veneta, un ingrediente e mille declinazioni. Arrivano dall'acqua: il pesce, il riso. Oppure dalla terra, dallo sfruttamento pieno di fantasia di ogni piccola porzione animale: le frattaglie su tutto, ma

anche l'enorme varietà di insaccati. A questo incredibile patrimonio gastronomico che mescola alta cucina e sapori popolari è dedicato il libro appena pubblicato da Slow Food editore «Ricette del Veneto», una raccolta di eccellenze "rubate" ai ristoratori più attenti al rispetto e alla celebrazione di un'importante storia



35 anni di attività ufficiale è lo stesso che fa oggi da leitmotiv a Friultrota guidata dal figlio Mauro, dalla moglie Marina e dai loro figli Angelo ed Erica: l'aspetto salutistico e quello artigianale. «Nei nostri prodotti non ci sono né coloranti, né conservanti, l'alimentazione non è forzata — riassume Mauro Pighin — e nei filetti delle trote le lische sono tolte a mano, un milione ogni anno. Inoltre, il processo di affumicatura dura cinque o sei giorni contro le poche ore del processo industriale». Come dire anche che «tutto il processo produttivo è effettuato a mano dai venti dipendenti (serve un'ora per lavorare un chilo di guance), i quali seguono passo a passo la crescita delle trote che per raggiungere i circa 7 chilogrammi della Regina hanno bisogno di quattro anni di vita e di circa diecimila chilometri di nuoto».

La produzione odierna —, circa 125 tonnellate, per il 95 per cento destinata al mercato nazionale mentre il restante 5 (in crescita) viaggia verso mercati esteri, prima fra i quali quelli spagnolo e sudcoreano — annovera ormai una dozzina di prodotti, tra cui il branzino, l'orata, il salmone selvaggio, lo sgombero affumicato, il merluzzo cotto al vapore, senza contare i sughi e altre delizie. «Tutti prodotti di nicchia che ruotano attorno alla Regina di San Daniele e al Fil di fumo». Ma Friultrota vanta anche un altro record. In tempi non sospetti e in collaborazione con l'ospedale di San Daniele e l'università di Udine attivò una ricerca sui benefici degli Omega 3 negli alimenti a base di pesce.

«Scoprimmo così, grazie a un gruppo sperimentale — aggiunge Mauro Pighin — che dopo sei mesi le persone che assumevano trota tre volte la settimana avevano registrato un calo della pressione arteriosa e un innalzamento del cosiddetto colesterolo buono. Ma ci furono anche altri studi più volte citati in convegni internazionali. Insomma, «nessun timore reverenziale per il salmone — chiosa il titolare di Friultrota — né sul piano del gusto, né su quelli di qualità e genuinità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bepi, la pozza, le trote Come nasce la Regina

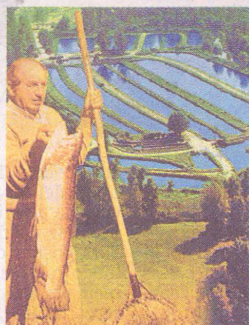
di **Domenico Pecile**

Le prime che aveva sistemato sulla bilancia pesavano dai 6 ai 10 chili: dopo alcuni anni la scommessa era, dunque, vinta. Già, un successo oltre la più rosea previsione anche perché tutto era cominciato come un banale passatempo. E proprio per questo Giuseppe Pighin non era ancora consapevole che di lì a poco quel divertimento si sarebbe trasformato in un'intuizione imprenditoriale che in seguito avrebbe partorito l'attuale Friultrota, un'azienda che oggi rappresenta una delle eccellenze nazionali nel campo della gastronomia ittica.

Giuseppe nei primi anni '70 era un piccolo imprenditore che lavorava nel campo del calcestruzzo, della ghiaia e degli scavi. Il suo quartier generale era collocato a Dignano (Ud), dove il fiume Tagliamento, che scorre poche decine di metri più a lato, aveva formato un'insenatura che ospitava un piccolo laghetto, oggi trasformato in un mo-

derno allevamento. Ed è lì che, spinto dalla passione per la pesca, aveva disseminato quella grande pozza — come la chiamavano gli abitanti del luogo — di decine e decine di avannotti di trota, regolarmente e quotidianamente da lui stesso nutriti.

Il resto lo fece Madre natura. Così, la scelta scaturì quasi in modo spontaneo quando iniziò a pescare quel bendidio: quelle trote dovevano essere vendute. Peccato che proporre al mercato del fresco era una doppia scommessa: di tipo economico, ma anche gastronomico giacché la trota era considerata una specie di parente povero del salmone. L'idea — siamo ormai quasi alla fine degli anni '70 — fu quella di proporre la trota affumicata, ipotesi che creò non poca illarità tra gli addetti ai lavori. Ma Giuseppe eraosto



e di certo non potevano scoraggiarlo le spallucce che riceveva per tutta risposta dai suoi interlocutori non appena rivelava loro il suo progetto. Fece collocare accanto al laghetto una vecchia carrozza di treno, che era servita per la prima emergenza del terremoto del 1976, e che fu tra-

sformata in rudimentale affumicatoio. I primi assaggiatori di quell'esperimento furono i suoi figli Anna, Dario e Mauro. Il risultato fu pregevole, ma bisognava rimuovere l'ostacolo di sempre: convincere i consumatori che la trota era un'eccellenza gastronomica. E ci voleva anche un pizzico di fortuna. Che da alcuni chef blasonati primi fra tutti quel Gianni Cosetti, cuoco friulano, ricercatore e albergatore di fama internazionale. Quando assaggiò quelle che poi diventarono la Regina di San Daniele (affumicata a freddo, a circa 30 gradi) e il Fil di fumo, un filetto un po' più piccolo affumicato a caldo, si avvicinò a Giuseppe, gli pose una mano sulla spalla e gli disse in friulano: «Bepi, ten duur, el prodot al è (Giuseppe, tieni duro, il prodotto c'è)». Il secondo importante

assist alla trota affumicata arrivò dall'Hotel de la Posta di Cortina. Giuseppe fu raggiunto da una telefonata notturna. All'altro capo una voce profetizzò: «Ho assaggiato la vostra trota e vi ho chiamati per farvi i complimenti e per dirvi che verrò a rifornirmi. Bravi».

Il segreto di quel successo a



Numeri
Non ci sono né coloranti,
né conservanti,
l'alimentazione non
è forzata, le lische
sono tolte a mano,
un milione ogni anno