

# Scheda di approfondimento



gruppo  
organizzato di  
domanda e  
offerta

PRODOTTI DI G.O.D.O. - Novembre 2013

## PITINA

<http://www.noantonini.it/home.htm>

La Pitina è un salume stagionato tipico della Val Tramontina (Pordenone), le sue caratteristiche principali sono il fatto di non essere insaccato in budello e di essere composto esclusivamente da carni di capra-pecora o selvaggina ungulata a stagione con una piccola aggiunta di pancetta suina. Il metodo di conservazione, insegnatoci sembra dai Celti (1400-1500), si basa su una prima asciugatura dell'impasto carneo con farina di mais dopo avergli dato una forma emisferica (polpetta), successivamente lo si portava per ulteriore asciugatura sulla cappadocina del camino dove naturalmente prendeva anche una leggera affumicatura che consolidava una crosticina di protezione formata da mais e calore atti ad inibire le muffe. Al giorno d'oggi usiamo lo stesso metodo, fatta eccezione per l'affumicatura che per ovvie ragioni igienico sanitarie viene fatta con degli affumicatori autorizzati dall'ASS.

Seguendo un disciplinare Slow Food rigidissimo lavoriamo solo carni fresche a mano (non meccanicamente), le carni possono provenire solo dal Triveneto, la farina deve essere friulana, il vino friulano, l'aglio friulano, la percentuale di queste carni non deve essere inferiore al 70%, di conseguenza la pancetta suina non può superare il 30%, l'affumicatura deve essere fatta solo con legnami non resinosi (faggio, nocciolo, ciliegio, ecc.) e reperiti in zona escludendo forme chimiche di aromatizzanti zuccheri e additivi vari, è concesso solo il salnitro (E250-E252) secondo normativa di legge. Tutto questo naturalmente deve essere documentato nella tracciabilità del prodotto. Questo disciplinare ci permette di produrre un salume di nicchia che in cucina si sposa con le più svariate combinazioni, con primi, con secondi, negli antipasti caldi e freddi e persino in alcuni dessert. Essendo ora la Pitina diventata "famosa" ci sono vari produttori nella nostra zona, ma tengo a sottolineare che il disciplinare Slow Food lo abbiamo sottoscritto solo in due: Macelleria Antonini Noé e Macelleria Bier. I maggiori fattori di incidenza sul costo della Pitina derivano dalla lunga e minuziosa mondatura delle carni di queste animali (il loro grasso ha odore nauseante) e dal forte calo peso in stagionatura, il risultato però ne compensa il costo. La merce può essere disponibile secondo produzione e scorte, questo dovuto, in particolare per la selvaggina, al reperimento stagionale della carne fresca.

## SALAME BARBA NANE

<http://www.noantonini.it/home.htm>

Nel 1850 Barba Nane, muratore, partì da Budoia per l'Ungheria in cerca di fortuna.

A Budapest, quando andava a lavoro, si preparava il panino di mezzogiorno con il salame che faceva da sé durante i freddi inverni (la tradizione del purcit faceva parte del bagaglio, pieno molto più di ricordi che non di oggetti, portato da Budoia). ...Fetta dopo fetta, panino dopo panino, le sue gustose merende, offerte poi anche agli amici, erano talmente buone e apprezzate che Barba Nane smise di fare il muratore per dedicarsi unicamente all'antica arte degli insaccati.

Più tardi da Frisanco partirono per l'Ungheria anche i 3 giovani fratelli Dozzi.

Qui conobbero Barba Nane. Anzi, uno di loro, Bepi, ne sposò la figlia. Bepi Dozzi, insieme ai fratelli, divenne così un collaboratore del suocero nella nascente impresa norcina. In breve tempo, Barba Nane e i tre frisanchini avevano acquistato il monopolio degli insaccati di tutti i Balcani. Da allora in poi, la ricetta del salame di Barba Nane fu tramandata di generazione in generazione, fino a tornare nella pedemontana pordenonese, da dove era partita. Qui, tutta l'esperienza della Macelleria Noè Antonini ha esaltato, nella sua produzione, la tradizionale bontà di questo salame artigianale. E così la storia continua sulle nostre tavole... Ingredienti di questa bontà: la cultura del salame stagionato, la nostra storia di emigrazione, l'inventiva friulana e l'impegno di Barba Nane e dei fratelli Dozzi e tutta l'esperienza della Macelleria Noè Antonini.

## ANGUILLA MARINATA

[http://www.fondazioneSlowFood.it/pagine/ita/presidi\\_italia/dettaglio\\_presidi.lasso?-id=4489](http://www.fondazioneSlowFood.it/pagine/ita/presidi_italia/dettaglio_presidi.lasso?-id=4489)

Sapori forti, quelli del Delta, sapori che vengono dalla intensa, millenaria convivenza tra la terra e l'acqua, tra il secco e l'umido, tra la gente e il mare. Nelle valli di Comacchio l'**anguilla** trova il proprio **habitat naturale** che le permette di vivere e riprodursi. Sfruttando l'influenza delle maree sull'istintivo spostarsi delle anguille, ancora oggi si utilizzano le antiche tecniche di **pesca** come il semplice e geniale **lavoriero**, un intricato sistema di cattura costituito da camere comunicanti. Vi sono **quarantotto differenti piatti** di anguilla, che vanno dal delicatissimo **risotto** fino alla **griglia** sulla quale l'anguilla sprigiona tutto il suo intenso aroma che la rende un rito gastronomico a cui è impossibile resistere. L'antico metodo di lavorazione dell'anguilla è stato ripristinato all'interno dei locali ristrutturati della **Manifattura dei Marinati**, in centro a Comacchio.



gruppo  
organizzato di  
domanda e  
offerta

## PASTA GENTILE

<http://www.pastagentile.it/>

Oggi il **Pastificio Gentile** offre prodotti di altissima qualità rispettando appieno i dettami che nel passato hanno reso la pasta di Gragnano tanto celebre: utilizzo di **semole pregiate** ed **essiccazione a bassa temperatura**. Ad esse aggiunge elementi che lo rendono unico, il grano di qualità **Senatore Cappelli** e l'essiccazione naturale mediante il "**Metodo Cirillo**".

Un ingegnere di Torre Annunziata di nome Cirillo nel 1919 percepì la sopraggiunta impossibilità di continuare ad essiccare la pasta in strada, così decise di creare un metodo artificiale che riproponesse all'interno dei pastifici lo stesso fenomeno dell'essiccazione naturale. Da quel momento nacque il "**Metodo Cirillo**", un processo innovativo che, combinando calorifero e ventilatore, riduceva i tempi di essiccazione e svincolava la produzione dalle variabili metereologiche. Anche i tempi di produzione Tutti i formati prodotti sono **trafilati al bronzo**, tra questi si possono ritrovare i grandi classici della tradizione, come paccheri o fusilli e nuovi originali formati. E' stata proprio la voglia di sperimentare che ha permesso nascesse uno ne ne giovarono, si passò dai dieci giorni dell'essiccazione per strada ai tre/quattro giorni nelle celle all'interno delle fabbriche. Nel Giugno del 2012 il **Pastificio Gentile** ha ufficializzato una collaborazione importante che consolida non solo l'utilizzo, che da sempre si è fatto, di un **grano 100% italiano**, ma attribuisce a questo anche un nome celebre: **Senatore Cappelli**. Il partner scelto è stato l'**Azienda Scaraia** che nel 2007 ha ottenuto l'importante riconoscimento della Fondazione Bolognini: l'esclusiva su tutto il territorio nazionale, ad esclusione della Sardegna, per selezionare, produrre e far produrre le sementi della varietà del frumento duro Senatore Cappelli. I campi su cui viene coltivato questo grano unico sono quelli dell'**Irsina**, territorio affascinante in provincia di Matera. Le spighe del frumento Cappelli possono arrivare ad essere alte anche un metro e ottanta, sono caratterizzate da culmi forti e semipieni. La notevole altezza ne determina l'allettamento a causa di pioggia e vento e ciò, insieme alla bassa resa, ha determinato la sostituzione di questo grano antico con varietà più facili da coltivare. E' stato il frumento più diffuso nel Sud Italia e sulle Isole fino al secondo dopoguerra ed il nome trae origine dal Senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore nei primi del '900 della riforma agraria che dispose la distinzione tra grani duri e teneri. La scelta fatta dal Pastificio Gentile di utilizzarlo nella produzione è stata importante: **il profumo, il sapore e la tenacità della pasta sono oggi inconfondibili**. Per conservare al meglio la ricchezza del grano Senatore Cappelli, la famiglia Zampino si avvale della preziosa collaborazione del **Molino dei Fratelli Ferro di Campobasso**, una delle più antiche realtà italiane. Un'azienda che ha saputo rinnovarsi per venire incontro alle esigenze del mercato, mantenendo salde le linee guida da sempre percorse in ricerca e qualità.

## BACI DI CHERASCO

<http://www.baciravera.com/>

A base di finissimo cioccolato fondente extra e nocciole della varietà "Tonda Gentile delle Langhe", questi tipici cioccolatini hanno sempre forma diversa l'uno dall'altro, perché interamente preparati a mano.

La particolare fragranza è dovuta anche alla lenta cottura su fuoco ottenuto dai gusci delle nocciole stesse. È il prodotto di punta della Cioccolateria Ravera, famoso per essere pastoso, morbido e croccante, con le tipiche nocciole tostate e tagliate a granelle. Diffuso nei migliori negozi enogastronomici italiani ed esteri.



gruppo  
organizzato di  
domanda e  
offerta

### **BLU DEL LAGO - CAMEMBERTA - STAGIONATO DEL LAGO**

<http://www.cascinalagoscuero.it/>

#### **ARRIVA TUTTO dalla BRUNA [italiana]**

Sin dal 1998 alleviamo capi di Bruna Italiana tenendo la linea vacca-vitello. Sempre nello stesso anno la vecchia sala di mungitura diventa un "mini caseificio"; in questo luogo trasformiamo il latte intero e crudo dei loro capi in formaggi freschi e stagionati, ricercando e sperimentando la possibilità di ottenere nuovi prodotti, sempre attraverso una lavorazione che rispetta del tutto i metodi biologici. Nell'organizzazione della nostra azienda teniamo conto del benessere dei nostri animali ed abbiamo per questo motivo inserito nella rotazione delle loro colture pascoli seminati a graminacee, leguminose, essenze aromatiche e fiori, dove dalla primavera all'autunno le vacche in mungitura sono libere. Quindi se si esclude il periodo invernale in cui la nostra mandria è alimentata con fieno di erba medica di produzione aziendale e mangime biologico certificato, per il resto dell'anno gli animali possono scegliere la loro dieta. Il fatto che possano decidere liberamente quando e quali erbe mangiare, fa sì che si crei una condizione di naturale benessere ed equilibrio a beneficio oltre che dell'animale stesso, anche del latte prodotto. Pertanto anche i formaggi che ne derivano hanno un particolare aroma più intenso e variegato. Grazie a queste scelte i formaggi di Lago Scuro fanno parte di **"ANFOSC Formaggi Sotto il Cielo"**, un'associazione nazionale che ha il fine di tutelare e valorizzare i formaggi prodotti esclusivamente con il latte di animali al pascolo.

### **PASTE DI MELIGA DEL MONREGALESE**

<http://www.lepastedimeliga.it/>

Non si può certo dire che le paste di meliga siano un prodotto a rischio di estinzione: accanto al cornetto si trovano praticamente in tutti i bar piemontesi. A rischio di estinzione sono quelle tradizionali, quelle che ogni famiglia preparava in casa, dopo aver fatto il pane, mescolando farina di frumento e mais, e aggiungendo burro, uova e zucchero. Nient'altro. La tradizione, al contrario, non codifica i formati. Sono rotonde, bislunghe, a mezza luna, ognuno le fa un pò come vuole. L'importante è che siano gialle, croccanti, profumate e dall'impasto non troppo fine (la grana della farina di mais si deve sentire sotto i denti). Un tempo dolcetti delle feste, le paste di meliga si possono sgranocchiare in qualsiasi momento della giornata: a colazione, ma soprattutto a fine pasto, con lo zabajone, accompagnate da un vino passito, da un Moscato o da un bicchiere del locale Dolcetto delle Langhe Monregalesi (magari recuperando l'antica tradizione di pucciare direttamente le paste nel vino).

### **Alfredo Andreoli**

<http://www.alfredoandreoli.com/>

### **Le Caselle**

<http://www.agriturismolecaselle.com/>

### **Valter Cavalli**

<http://www.valtercavalli.com/>

### **Picchioni Andrea**

<http://www.picchioniandrea.it/>

<http://www.slowfood.it/slowine/italia-o-francia-gli-effervescenti-anni-novanta/>