GUIDA AI PRODOTTI AGROALIMENTARI

DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Federconsumatori
Friuli Venezia Giulia

GUIDA AI PRODOTTI AGROALIMENTARI
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

a cura di
Marco Missio

coordinamento
Edo Billa

RINGRAZIAMENTI
Data l'ampiezza dei temi trattati e delle competenze richieste sono inevitabilmente numerose le persone che hanno collaborato a questa edizione. In particolare un ringraziamento sentito va all'ERSA FVG; Paolo Rodolico (CAMERA DI COMMERCIO DI UDINE); Michele Bertolami (CEVIQ); Rita Nassimbeni, Andrea Lugo e Marco Malison (COLDIRETTI FVG); Giulio Colomba e Max Plett (SLOW FOOD FVG).

Federconsumatori
Friuli Venezia Giulia

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Stampa: Compeditoriale srl Mestre
Stampato nel mese di settembre 2009
Realizzazione grafica: Cronaca Fvg s.a.s.

L'immagine grafica in copertina è di Federico Missio
Riproduzione vietata a fini commerciali
2009 - tutti i diritti riservati Federconsumatori Friuli Venezia Giulia

Introduzione

Negli ultimi decenni e in modo più ampio negli ultimi anni, il fenomeno della globalizzazione ha praticamente interessato tutti i settori della produzione e dell'economia, questo fenomeno porta con sé indubbi vantaggi ma anche tanti rischi, molte incognite e a volte diseconomie inaccettabili ed effetti dannosi per la sostenibilità dell'intero pianeta. Alcuni settori come quello della produzione agroalimentare sono più esposti di altri a questi pericoli. Più distanti sono i luoghi della produzione alimentare dai luoghi del consumo, minore potrà essere il controllo della qualità, della freschezza e della sicurezza dei prodotti che si consumano, maggiore sarà invece il dispendio energetico legato a vari fattori in primo luogo al trasporto, e conseguentemente maggiore sarà l'inquinamento dell'ambiente. Per poter affrontare questo importante problema senza cadere in atteggiamenti autarchici è necessario intervenire in questo settore con regole chiare che rendano il consumatore consapevole delle proprie scelte e dei propri acquisti per riappropriarsi di una cultura del cibo che non sia soltanto mangiare, sfamarsi, ma anche piacere della tavola, conoscenza del cibo, rapporto con la cultura della sua produzione e del territorio che lo ha sviluppato anche in secoli di storia. Pertanto riscoprire (o scoprire) i prodotti della propria regione, poter riconoscerli tra gli altri, individuare la provenienza e conoscere tutte le fasi dalla produzione della materia prima e della trasformazione, attraverso una completa e chiara tracciabilità è un obiettivo che la nostra associazione insieme alle più avanzate categorie produttive persegue da anni, auspicando quanto prima una normativa completa in tal senso.
La presente pubblicazione vuole fornire al cittadino consumatore informazioni utili sui prodotti agroalimentari della nostra regione: i prodotti della tradizione agricola, artigianale delle varie località della regione e i prodotti o le forme di produzione del Friuli Venezia Giulia riconosciuti da marchi europei, nazionali e regionali.
Se i produttori agroalimentari della regione saranno in grado di offrire con onestà quei frutti della terra e quelle specialità gastronomiche del Friuli Venezia Giulia che in gran parte abbiamo qui elencato, con un equo profitto e con un giusto rapporto tra qualità e prezzo, siamo sicuri che i consumatori della nostra regione risponderanno positivamente.

Edo Billa
Presidente regionale
Federconsumatori FVG

Accanto a questa pubblicazione, per una migliore informazione sui prodotti locali, promuovere una cultura di scelta consapevole dei consumi alimentari, rispondere al bisogno informativo dei cittadini in tema di qualità e sicurezza degli alimenti, sensibilizzare la cittadinanza sui consumi di alimenti espressione di qualità nutrizionale ed etica, la Federconsumatori FVG ha istituito uno **sportello specializzato presso la propria sede regionale di Palmanova, Borgo Aquileia, 3/b - tel. e fax 0432/935548**. Inoltre i cittadini consumatori possono rivolgersi presso tutti i nostri sportelli della regione.

Indice

Introduzione 3

I prodotti tradizionali in Friuli Venezia Giulia 6

- Bevande analcoliche, distillati e liquori 7
- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione 10
- Condimenti 28
- Formaggi 30
- Grassi (burro, margarina, oli) 36
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati 37
- Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria 43
- Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi 49
- Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo escluso il burro) 51

La D.O.P. 53

La I.G.P. 60

I vini DOC e DOCG 61

I vini IGT 65

I vini DOP 67

Il marchio AQUA 69

STG - Specialità tradizionale garantita 72

Agricoltura biologica 73

Presidi Slow Food e Arca del Gusto 75

I prodotti tradizionali in Friuli Venezia Giulia

Con il Decreto Ministeriale 8 settembre 1999 n. 350, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha emanato il Regolamento recante le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173. Con questo strumento, il Ministero ha voluto introdurre, in modo omogeneo, un riconoscimento di alcuni prodotti agroalimentari che per tradizione locale, consolidata e costante, potevano trovare una valorizzazione sul mercato. Su questi nobili fini sono stati istituiti, presso le Regioni e le Province degli Elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali e presso il Ministero stesso, l'Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.
Con l'istituzione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, in pochi anni si è assistito a una vera e propria corsa all'inserimento di specialità gastronomiche e produttive tradizionali. Moltissime aziende, cooperative, associazioni, hanno ritenuto che l'inserimento dei propri prodotti nell'Elenco potesse garantire una forma di tutela e valorizzazione sufficiente per operare con tranquillità nei mercati.
La relativa semplicità di presentazione della domanda, le rapide procedure di riconoscimento e inserimento, sia a livello provinciale e regionale che ministeriale, la vicinanza territoriale e l'interesse specifico delle autorità locali sono stati gli elementi che ne hanno decretato il successo.
Ma il motivo principale dell'interesse collettivo verso questa forma di tutela e valorizzazione è stato, sicuramente, l'assenza di costi di presentazione (a parte le marche da bollo e le spese postali) e, soprattutto, di mantenimento.
Anche il controllo, esercitato da appositi organismi, non è previsto: la vigilanza sul mantenimento dei requisiti viene demandata direttamente dal Ministero alle Regioni o Province proponenti.
L'importanza di questo strumento di valorizzazione dei prodotti ha, purtroppo, alcuni limiti

- importanza prevalentemente locale, regionale o al massimo nazionale;
- impiego disciplinato e limitato alla promozione e pubblicità.

Bisogna infatti ricordare che l'inserimento negli Elenchi, sia provinciali, regionali e/o nazionali di un determinato prodotto tradizionale non autorizza, in alcun modo, l'impiego della dicitura "Prodotto Tradizionale" sulle etichette, sulle confezioni e/o prodotti. L'unico utilizzo concesso è quello della pubblicità e promozione istituzionale.

I 150 prodotti agroalimentari tradizionali qui presentati sono aggiornati alla nona revisione (giugno 2009) del decreto ministeriale istitutivo n. 350/1999.

Bevande analcoliche, distillati e liquori

> Distillato di pere
Bevanda ottenuta dalla lavorazione di particolari pere denominate "Pêr Martin" che consente la produzione di detto distillato.
Un tempo si raccoglievano le pere sovra mature a Ottobre inoltrato, si trituravano e si torchiavano immediatamente per ottenere del sidro. Dai pani di torchiatura rotti e inumiditi con acqua fatti fermentare per 30-60 giorni e dai fondi dei travasi del sidro, con la distillazione, si otteneva una grappa di pere dal sapore "tipico" dal gusto rude ed aggressivo. Negli ultimi 50 anni il sidro di pere si fa raramente e si usa distillare tutta la massa fermentata derivante dalla macinazione delle pere. In questo modo si ottiene un prodotto con una tipicità molto meno aggressiva, dal gusto più equilibrato, morbido e armonico.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Arta Terme (UD).

> Grappe alle erbe e ai piccoli frutti
Bevande alcoliche ottenute dall'infusione di una o più piante officinali o piccoli frutti lasciati macerare in grappa di vinaccia. La base è costituita da grappa di vinacce nella quale vengono messe in infusione una o più piante officinali o piccoli frutti.

Piante officinali

Salvia	*Salvia officinalis*
Menta	*Mentha spp*
Camomilla	*Matricaria chamomilla*
Erba gatta	*Nepeta cataria*
Ginepro	*Juniperus communis*
Ruta	*Ruta graveolens*
Sedano rapa	Apium graveolens
Levistico	*Levisticum officinalis*
Genziana	*Genziana lutea*
Piantaggine	*Plantago spp*
Assenzio	*Artemisia absinthium*
Timo serpillo	*Thymus serpyllum*
Pino mugo	*Pinus mugo*
Radicchio di monte	*Cicerbita alpina*
Achillea	*Achillea millefolium*

Piccoli frutti

Ribes nero	*Ribes nigrum*
Mirtillo	*Vacinium myrtillus*
Lampone	*Rubus idaeus*

Le piante officinali, raccolte al “momento balsamico” e dopo attenta pulitura, vengono messe in infusione nella grappa di vinaccia ed eventualmente edulcorate con zucchero, per un tempo variabile dai 15 ai 30 giorni in ambiente caldo; per alcuni preparati i recipienti vengono esposti al sole. Trascorso questo periodo, si passa alla successiva fase di conservazione durante la quale il prodotto è mantenuto per altri 15/30 giorni in ambiente fresco e buio. Trascorso questo periodo, il prodotto ottenuto viene filtrato e imbottigliato.
Territorio interessato alla produzione: intero territorio montano del Friuli Venezia Giulia.

> Most
Bevanda ottenuta dalla lavorazione di particolari pere denominate localmente Klotzen o Peruc di S. Michel che, grazie a particolari caratteristiche di tannicità, consente la produzione di detta bevanda. In alcune zone vengono trasformate anche altre varietà come le pere Tebka. Il sidro può essere prodotto anche con le mele.
Territorio interessato alla produzione: tutte le zone montane del Friuli Venezia Giulia.

> Sciroppo di olivello spinoso
Bevanda di consistenza sciropposa, detta anche Scirop di pomulis di gleria.
Le bacche di olivello spinoso (*hippophae rhamnoides*) ben mature (devono essere quasi nere) vengono schiacciate e lasciate macerare per 4/5 giorni. Quindi vengono strizzate in una pezza filtrandone il succo ottenuto.
Il succo viene fatto bollire a fuoco lento con l’aggiunta di un chilogrammo di zucchero per ogni litro di liquido, fino ad ottenere uno sciroppo denso, prestando cura, nella fase di bollitura, che il liquido non aderisca al fondo della pentola.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Sciroppo di piccoli frutti
Bevanda di consistenza sciropposa, prodotta con lamponi, ribes nero, ribes rosso o mirtilli.
Territorio interessato alla produzione: fascia collinare e montana della regione.

> Sciroppo di bacche di sambuco
Bevanda di consistenza sciropposa, detto anche *Scirop di pomulis di savut*.
Territorio interessato alla produzione: fascia collinare e montana della regione.

> Sciroppo di tarassaco
Bevanda di consistenza sciropposa, per la densità si può avvicinare a quella del miele, chiamata anche *Sirop di tala*.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Sliwovitz - Distillato di prugne
Bevanda ottenuta dalla lavorazione di particolari prugne denominate *Brundul di Cjabie* che consentono la produzione del distillato chiamato anche *Sliwovitz*.
Un tempo si raccoglievano le prugne sovramature a ottobre inoltrato, si trituravano macinando gran parte dei noccioli; ottenendo così un distillato dal sapore molto tipico, aggressivo e rude. Ultimamente durante la macinazione della frutta vengono eliminati gran parte dei semi lasciandone circa un terzo o meno, in questo modo si ottiene un prodotto molto tipico, profumato, meno aggressivo e più rotondo.
Il distillato di prugne rientra nella gamma di distillati che in passato venivano prodotti in abbondanza nel Comune di Arta Terme ed in particolare nella frazione di Cabia, dove nel 1901 erano presenti 12 distillatori ufficiali con regolare licenza statale.
Lo Sliwovitz prodotto nell’area ha caratteristiche organolettiche particolari derivate dal tipo e dalla qualità di prugne utilizzate. Tali caratteristiche sono dovute al particolare ambiente pedoclimatico di Cabia e alla varietà autoctona di prugne coltivate.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Arta Terme (UD).

> Succo di mela
Bevanda analcolica più o meno dolce a seconda della varietà usata; ricca di profumi e sapore intenso e persistente.
Il succo di mele è sempre stato un prodotto tipico di queste zone. Per quanto concerne le metodiche trattasi di una semplice lavorazione per trasformare la materia prima in succo, senza aggiunta di zuccheri e quant’altro, si può senza alcun dubbio affermare che i procedimenti della lavorazione nelle diverse fasi sono gli stessi che venivano effettuati dai nostri nonni. Questi succhi vogliono tramandare al futuro le antiche tradizioni locali supportate da un ottimo prodotto che trasmette le fragranze e i profumi che i nostri frutteti sanno dare.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

> Agnello istriano

Agnello di razza istriana viene detto anche di razza carsolina o *Istrian Pramennka*.
L'agnello di razza istriana (o carsolina) allevato sotto la madre e macellato prevalentemente per il periodo pasquale a partire dalle 4-5 settimane di vita può essere distinto in tre categorie in relazione al peso della carcassa:

■ ***Maschio adulto***

Agnello da latte: carcasse fino a 10kg
Agnello leggero: carcasse fino a 10,1-13kg
Agnello da carne: carcasse sopra i 13kg.
Descrizione delle metodiche di allevamento e lavorazione.
L'agnello è un tradizionale prodotto dell'allevamento della pecora Istriana (detta anche Carsolina), razza a duplice attitudine. Tradizionalmente i parti avvengono nel periodo invernale.

■ ***Esemplare giovane***

Gli agnelli da latte, macellati di solito per il periodo pasquale, vengono allevati sotto le madri che hanno a disposizione foraggio aziendale e una integrazione di concentrati di origine vegetale. Le pecore vengono generalmente munte solo dopo la macellazione degli agnelli. Le categorie di peso superiore, quelle degli agnelli leggero e da carne, sono costituite da animali generalmente svezzati (6-12 settimane) alimentati a base di foraggi aziendali, con una integrazione di concentrati di origine vegetale. La carcassa è costituita dal corpo scuoiato, dissanguato, eviscerato, senza zampetti. La carcassa dell'agnello da latte può comprendere la testa e le frattaglie, che invece sono asportate nelle categorie di peso superiore.
Territorio interessato alla produzione: Carso triestino e goriziano.

> Argjel

Lardo di maiale speziato e macinato, si presenta come una poltiglia conservata in contenitori di vetro, sotto uno strato di sale.
I tranci di lardo vengono posti in speziatura con sale, pepe e foglie di alloro prima di essere affumicati e posti in stagionatura per circa 60-70 giorni
Successivamente il lardo viene macinato e posto in vasi di vetro con nella parte superiore uno strato di sale che, all'impiego viene separato dal lardo.
Si tratta di un metodo tradizionale ampliamente radicato di stagionatura e conservazione di un prodotto usato anche per il condimento di certe pietanze. Si trova riferimento della consuetudine di preparare e consumare l'Argjel nel libro di Cossar, "La carne suina nell'alimentazione tradizionale friulana. Il folklore italiano", pubblicato nel 1929.
Territorio interessato alla produzione: Canal del Ferro, Val Canale.

> Bondiola

Misto di carne insaccata di forma sferica, detto anche *Saûc*, nell'impasto del quale alla solita miscela di carne e cotenna per il cotechino sono aggiunti muscoletti di maiale e pezzetti di lingua.
Nell'impasto usuale del cotechino (carne magra e cotiche macinate) vengono aggiunti muscoletti interni del maiale, pure macinati, e la lingua a piccoli pezzetti. Il tutto viene insaccato in grossi budelli (in particolare nel budello gentile) in modo che assuma la caratteristica forma sferoidale.
La Bondiola, di antica tradizione, è una variante pordenonese del *Linguâl* prodotto sia in destra che in sinistra Tagliamento. I macellai pordenonesi chiamano la Bondiola anche *Saûc* dal nome dialettale del Monte Cavallo.
Territorio interessato alla produzione: prodotto tipico del Pordenonese.

> Brusaula

Strisce sottili di carne secca affumicata, chiamate anche *pindulis* che vengono consumate al naturale, come antipasto o fuoripasto in accompagnamento ad un aperitivo.
La materia prima di partenza è costituita da polpa scelta di manzo, maiale o camoscio preferibilmente di coscia, senza nervi e senza grasso. La carne viene preparata in strisce sottili (max 5 millimetri di spessore), larghe un paio di centimetri e lunghe 15-20 cm. Vengono cosparse con una concia di sale, pepe ed erbe e quindi lasciate macerare 24 ore in luogo fresco. Trascorso tale periodo, vengono appese nell'affumicatoio dove restano per

3-4 giorni, esposte ad un fumo controllato di legna di faggio fino a quando sono completamente essiccate. Tolte dall'affumicatoio, sono pronte per il consumo; si conservano in luogo asciutto, per diversi mesi.
Territorio interessato alla produzione: Valli del Pordenonese, più precisamente Val Tramontina, Valcellina, Val Colvera; in particolare il territorio dei comuni di Claut, Cimolais, Andreis, Barcis, Montereale Valcellina, Frisanco.

> Cappone friulano

Gallo castrato, allevato per almeno 6 mesi in capannoni e cortili adiacenti. Peso vivo da 4 a 6 kg, peso morto da 3 a 5 kg. Il cappone macellato conserva: la testa, le punte delle ali e la coda piumata.
Il metodo di allevamento è un ciclo lungo, dura 6 mesi. A una settimana viene spuntato il becco, mentre a 40-45 giorni di età vengono castrati chirurgicamente. Dopo circa 20 giorni i capponi vengono sottoposti al taglio della cresta e bargigli. In questo periodo il cappone viene allevato nel capannone con libero accesso ai cortili all'aperto. Nel periodo di dicembre i capponi vengono macellati in apposite strutture (macelli). Il macello deve rispettare tutte le normative igienico-sanitarie. I capponi vengono storditi tramite scossa elettrica, dissanguati e spennati a secco per mantenere integro il sapore e le caratteristiche organolettiche. In una stanza successiva viene effettuata l'eviscerazione e appesi per essere quindi incassettati e trasportati nella sala di vendita, pronti per essere venduti.
Territorio interessato alla produzione: Provincia di Udine e dintorni.

> Cicines

Prodotti con il lardo del maiale sono una preparazione che nel passato utilizzava i residui degli insaccati per essere utilizzati come ingredienti per il pane. Vengono anche chiamati *Fricis* o *Ciccioli*.
Viene utilizzato il lardo della sezione dorsale del maiale, il più solido e pregiato, dopo opportuna rifilatura delle parti grasse molli.
Il lardo viene ridotto in pezzi quadrati di circa 5–6 centimetri.
Questi pezzi vengono messi in una caldaia di rame con un po' d'acqua e si fanno cuocere per diverse ore (4–5) finché il colore indica il grado di cottura. A seconda delle zone è abitudine aggiungere nel corso della cottura alcuni aromi come, ad esempio, una mela, una cipolla o del rosmarino.
Dopo cotti, ancora bollenti vengono strizzati con l'apposito torchio in acciaio o, come nel passato, con lo schiaccia patate. Vengono serviti ancora caldi con una spolverata di sale.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia.

> Coppa di testa

Testa di suino completa bollita ed insaccata, in friulano *Cope*.
La testa di suino, depilata completamente e priva dell'orecchio esterno viene posta a bollire in acqua con foglie d'alloro per circa 4 ore. Viene poi tolta e posta per la lavorazione su un piano leggermente inclinato al fine di favorire lo sgocciolamento dell'acqua di bollitura. Con un coltello si provvede alla scarnificazione della struttura ossea del cranio. Le parti carnose, lingua compresa, vengono successivamente tritate manualmente e grossolanamente avvalendosi di coltello. La massa ottenuta, ancora calda,

viene speziata con sale, pepe, noce moscata (può venir aggiunta anche buccia di limone grattugiata) e successivamente insaccata nell'ultima parte dell'intestino cieco di bovino (precedentemente lavato e pulito). L'insaccato viene poi posto su un ripiano in legno sotto leggero peso onde favorire l'uscita della gelatina contenuta nella massa. Si consuma dopo 4-5 giorni affettata e consumata con polenta o pane bianco preferibilmente caldo.
Territorio interessato alla produzione: Canal del Ferro (nei comuni di Moggio, Resiutta, Chiusaforte).

> Cotto d'oca

Oca intera disossata farcita con polpa d'oca, cucita a mano, legata cotta e affumicata.
La tecnica di produzione consiste nel disossare completamente un'oca riempirla con cosce disossate previamente salate, cucire il tutto a mano e quindi legare fermamente l'oca. Il tutto viene poi cotto in forno per oltre 10 ore a cui segue una leggera affumicatura.
Da notare che la lavorazione rispecchia la tradizione che vuole questa operazione interamente svolta a mano ed ancora oggi questa operazione di 'cucito' è affidata alle sapienti mani delle ns. donne friulane.
Peso 2,8/3,5 Kg
Conservazione: 90 gg a 0°+4°C.
Territorio interessato alla produzione: Comuni di Chiopris Viscone, Aiello del Friuli e Palmanova.

> Crafus

Si utilizza il fegato del maiale macinato, avvolto nel mesentere. Il prodotto (crafut) si presenta sotto forma di piccola polpetta.Il "crafut" si ricava macinando, a grana fine, il fegato del maiale con l'aggiunta di pane grattugiato, uva sultanina, scorza di limone, scorza di arancia, mele a cubetti. Il tutto viene salato e mescolato manualmente dai norcini con l'aggiunta di pepe e spezie. Il prodotto, dopo la macinatura, viene porzionato nella misura voluta e quindi avvolto nel mesentere dello stesso maiale.
Si consuma, entro 10 giorni dalla preparazione, previa cottura nello strutto del medesimo suino.
Territorio interessato alla produzione: territorio in comuni di Artegna e Buia.

> Filon

È un salume che si ottiene dalla lombata (o carré) del maiale.
La lombata di maiale viene disossata e rifilata per ottenere un "filone" di carne magra. Viene quindi massaggiata con una concia di sale, pepe ed erbe e lasciata riposare in luogo fresco per 24 ore, affinché il sale penetri in profondità. Trascorso tale periodo, ripulita dal sale in eccesso, viene appesa nell'affumicatoio dove resta per 3-4 giorni, esposta ad un fumo controllato di legna di faggio (vengono aggiunti rami di ginepro per conferire il caratteristico profumo).
Territorio interessato alla produzione: Valli del Pordenonese, più precisamente Val Tramontina, Valcellina, Val Colvera; in particolare il territorio dei comuni di Claut, Cimolais, Andreis, Barcis, Montereale Valcellina, Frisanco, Tramonti di Sopra e di Sotto, Meduno.

> Insaccati affumicati

Insaccati: salsiccia e cotechino di Sauris. Insaccati stagionati: salame di Sauris e cacciatorino di Sauris.
La materia prima di partenza è rappresentata dai rifili delle lavorazioni principali (prosciutto e speck) e dall'operazione di scotennatura delle fese, in alcuni casi di grossa produzione, si utilizzano carnette, spalle o straculi acquistati. I rifili vengono tolti durante le fasi di spolpo e possono avere un aspetto che varia dal magro e mondato da ogni impurità, a rifili più grassi e con presenza di connettivo. La parte grassa è costituita da pancettoni rifilati.
Preparazione impasto
I pancettoni o le spalle prima di essere tritati vengono sminuzzati al fine di favorire la miscelazione e la macinazione con i rifili. Il macinato così ottenuto viene raccolto in un vagonetto per poi portarlo all'impasto.
Preparazione concia
Nello stanzino delle droghe l'operatore addetto, consulta la composizione e le dosi della ricetta. Quindi preleva gli ingredienti dai contenitori, effettua la pesatura, li unisce in un contenitore unico e procede alla miscelazione avendo particolare cura nel frantumare eventuali grumi e agglomerati. La concia viene distribuita in maniera uniforme sull'impasto.
Impasto
All'inizio dell'operazione d'impasto (durata alcuni minuti) l'operatore ne verifica attentamente l'omogeneità e la consistenza.
Preparazione budella
La preparazione consiste nel lavaggio delle budella e nella sezionatura del budello alla lunghezza richiesta con conseguente chiusura di una estremità con una clip metallica per il salame e ad una lunghezza sufficiente per contenere l'insacco di 6 pezzi per il cacciatorino. I budelli di salsiccia e cotechino vengono insaccati per tutta la loro lunghezza.
Insacco
L'impasto viene poi insaccato nei budelli preparati.

Punzonatura (solo per la salsiccia e il cotechino affumicati)
Consiste nel forare i budelli con un punzecchio per facilitare la fuoriuscita di eventuali bolle d'aria.
Legatura
Insaccato l'impasto nel budello si procede alla legatura.
Piombatura
Con l'utilizzo della macchina piombatrice viene applicato il piombino (riportante la data di produzione e il marchio dell'azienda). Ai salami il piombino viene apposto ad ogni singolo salume, mentre al cotechino e al cacciatorino il piombino viene apposto ad ogni treccia.
Appendimento
I salumi vengono poi appesi su telai facendo attenzione che non si tocchino fra loro.
Asciugatura (per i prodotti che non saranno affumicati)
Il periodo di asciugatura dura 3-4 giorni.
Affumicatura
La durata di affumicatura è di circa 6-8 ore; durante questo periodo viene bruciata legna di faggio in appositi caminetti, producendo il fumo in maniera lieve e costante, agendo contemporaneamente sulla temperatura e sull'umidità all'interno degli affumicatoi.
La durata di permanenza in affumicatoio è di 3-4 giorni.
La salsiccia e il cotechino rimangono in affumicatoio solo per 12 ore.
Stagionatura (solo per gli insaccati stagionati)
Il periodo di stagionatura adottato in azienda per ottenere la qualità di prodotto richiesta dal mercato è di 2-3 settimane. Per la salsiccia e il cotechino non c'è stagionatura, il prodotto viene subito confezionato sottovuoto.
Lavaggio (solo per gli insaccati stagionati)
I salumi al termine della stagionatura si presentano ricoperti di muffe, che vengono eliminate sottoponendoli ad un lavaggio con acqua.
Asciugatura naturale
Effettuato il lavaggio i telai contenenti i salumi sostano per alcune ore in reparto per asciugarsi.
Confezionamento
A seconda delle richieste del mercato riferite dalla direzione commerciale e a seconda della disponibilità di prodotto, il responsabile di magazzino organizza le quantità di prodotto da destinare al confezionamento. Al salame e al cacciatorino nel momento della preparazione per la vendita viene applicata una fascetta riportante tutti i dati contemplati dalle norme di legge.
Gli stessi prodotti possono essere confezionati anche sottovuoto; il salame è confezionato anche sezionato a tranci.
Il cotechino viene confezionato solo sottovuoto singolarmente.
La salsiccia viene confezionata normalmente in tre unità sottovuoto.
Stoccaggio (solo per salsiccia e cotechino affumicati)
Il prodotto confezionato può subire un periodo di stoccaggio in attesa della spedizione. Lo stoccaggio si effettuerà nel magazzino refrigerato.
Trasporto
Il trasporto, almeno nella prima fase (trasporto sino al vettore) è sempre gestito dall'azienda con mezzi propri.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Sauris.

> Lardo

Viene utilizzato il lardo ottenuto dalla regione dorsale del suino, il più solido e pregiato, dopo eliminazione del grasso molle.
Nel territorio di Artegna e di alcuni comuni limitrofi *l'ardiel rodolât* è molto ricercato per il suo gusto delicato che lo rende adatto alla degustazione in sottili fettine accompagnate da pane fresco croccante.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio del Friuli-Venezia Giulia.

> Lingua cotta di Carnia

Lingua di manzo salmistrata e affumicata a breve stagionatura di pezzatura variabile tra i 1.300 e i 1.800 grammi.
La lingua viene curata, lavata, asciugata e salata a secco per 3 giorni con l'aggiunta di aromi (pepe, aglio, ginepro e alloro). Successivamente viene immersa in una salamoia per un periodo variabile tra i 15 e 20 giorni. La salamoia è una soluzione che per ogni 100 litri di acqua prevede 2 kg di sale e 2 kg di zucchero. Terminato il trattamento salino, la lingua viene lasciata libera in acqua corrente per 8–10 ore. Viene poi lasciata ad asciugare per 2, massimo 3 giorni. Terminata l'asciugatura la lingua viene affumicata, la permanenza nella stanza "affumicatoio" dura tra i 3 e 4 giorni. Il prodotto viene poi cotto a vapore per un periodo variabile tra un'ora e un'ora e mezza, a seconda della dimensione della lingua. Il prodotto normalmente viene poi confezionato sottovuoto per una sua migliore movimentazione. La lingua può subire, come tutti i prodotti, un periodo di stoccaggio prima della sua messa in commercio in magazzini refrigerati.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia in particolare l'alta valle del But.

> Linguâl

Impasto per cotechino insaccato in budello grande con al centro dell'impasto la lingua intera del maiale.
Si prepara l'impasto usuale del cotechino (carne magra e cotiche macinate) con cui si avvolge una lingua di maiale intera o pezzi della stessa e poi si introduce il tutto in un adatto budello da salame. Prima di essere consumata può essere conservata in locali adatti per alcune settimane. È diffuso anche un tipo di forma sferoidale, in quanto insaccato nel budello gentile, nel quale al centro dell'impasto sono messi pezzi di lingua suina.
Territorio interessato alla produzione: Intera Regione Friuli Venezia Giulia e, in particolare, Carnia e destra Tagliamento.

> Lujànie

Misto di carne suina insaccata ed eventualmente affumicata, chiamata anche salsiccia, luganica, luganega, lujania.

La salsiccia si prepara con la carne suine della costa o della spalla, con i resti di pancetta o di guanciale, con ritagli sottogola, resti di coppa o ossocollo. La carne viene tritata e miscelata con sale, pepe, cannella, coriandoli, noce moscata ed altro come da ricetta consolidata da ognuno. Il tutto viene insaccato in budello sottile e può essere eventualmente sottoposto ad affumicatura. Si tratta di un prodotto che va consumato fresco e va cotto.
Territorio interessato alla produzione: Tutta la regione del Friuli Venezia Giulia.

> Marcundela

Trito di interiora, conciate e salate, avvolto nell'omento (rete) del maiale ed appoggiate su un pianale cosparso di farina di polenta, oppure insaccato nel budello "torto".
Trito di fegato, milza, reni, polmoni, grassi teneri del ventre, carni sanguinolente, conciato e salato, avvolto nell'omento (rete) del maiale stesso, ed appoggiate su un pianale cosparso di farina di polenta in maniera che non si attacchi, oppure insaccato nel budello "torto". Il prodotto viene chiamato in vari modi a seconda della zona della regione: martundela, markundela, markandela.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio del Friuli-Venezia Giulia.

> Musetto - Muset

Misto di carne suina insaccata.
Il Musetto si prepara con la carne magra, la cotica del lardo, i muscoletti interni teneri, il muso ed eventualmente un po' di lardo sodo. Il tutto viene macinato e aromatizzato con sale, cannella, pepe, noce moscata e altro a seconda delle abitudini (sono frequenti anche il coriandolo e i chiodi di garofano) e poi insaccato in budello di maiale. Acquista caratteristiche organolettiche migliori se viene consumato dopo circa un mese di stagionatura.
In alcune zone può essere sottoposto ad affumicatura. In questo caso il musetto viene affumicato per 10-12 ore, per un ottima affumicatura si dovrebbe impiegare il *borestai*, ovvero brace di legna secca che non libera micelle di fuliggine e che assicura la formazione di un sottile strato esterno più essiccato rispetto all'impasto.
Territorio interessato alla produzione: Tutta la regione del Friuli Venezia Giulia.

> Ossocollo e culatello affumicati

Il processo di affumicatura li caratterizza piacevolmente donando sia all'ossocollo che al culatello un profumo aromatico esaltando i sapori caratteristici di questi insaccati.
Pezzatura: 1,5-1,6 kg ca.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Sauris.

> Pancetta arrotolata dolce e affumicata

L'equilibrata gestione nella preparazione delle carni e nella speziatura, assieme al microclima della montagna carnica e alla leggera affumicatura,

esaltano le caratteristiche delle carni.
Carne suina più o meno stagionata di pezzatura variabile tra i 2,5 e i 3,5 chilogrammi.
La sapiente ed equilibrata gestione della preparazione delle carni e dell'aggiunta delle spezie, assieme alle condizioni microclimatiche della montagna carnica e alla leggera affumicatura fanno liberare aromi irrepetibili.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Pancetta arrotolata manicata

La parte dell'addome del maiale viene salata, speziata, arrotolata e introdotta all'interno di un tipo particolare di budello, chiamato in gergo "manica stagionata".
Solo i maiali allevati tradizionalmente con i prodotti della terra vengono utilizzati per questo tipo di insaccato.
Territorio interessato alla produzione: Tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia.

> Pancetta con lonza

Viene utilizzata la pancetta privata della cotica con tranci di lonza. Si aggiungono sale e pepe, macinato e in grani. Il tutto viene insaccato in budello naturale di bovino.
Viene utilizzata la pancetta privata della cotica con tranci di lonza. Si aggiungono sale e pepe, macinato e in grani. Il tutto viene insaccato in budello naturale di bovino. Il peso medio di un pezzo si aggira sui 2,5 kg, mentre il diametro medio è di ca. 12 cm.
Non ci sono assolutamente conservanti o additivi vari.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia.

> Pancetta stesa, lardo, guanciale

Carne suina più o meno stagionata.
Carne suina più o meno stagionata con le seguenti caratteristiche:
- pancetta stesa affumicata di pezzatura variabile tra i 2,5 e i 3,5 chilogrammi,
- lardo affumicato detto anche *argjel fumat di* pezzatura variabile tra i 2,5 e i 3,5 chilogrammi,
- guanciale affumicato chiamato anche guancial fumat di pezzatura variabile tra i 1,3 e i 1,8 chilogrammi.

Territorio interessato alla produzione: Carnia.

> Pestadice

Si tratta di un insaccato molto particolare fatto dalla pasta del comune salame a cui vengono mescolati, in quantità variabile, ciccioli di maiale.
Questo prodotto, tipico nella tradizione contadina delle Colline Moreniche ed in particolare di Fagagna, serviva come base per le frittate che venivano fatte per dare energia ai contadini che in primavera si recavano, di buon mattino, a sfalciare i prati.
Alle nove circa, arrivava da casa la colazione e le frittate dovevano rimpinguare le energie consumate nelle ore precedenti nel lavoro particolarmente pesante. Normalmente le frittate venivano fatte con abbondante burro in cui veniva fatta rosolare la cipolla, a questo veniva aggiunta una fetta abbondante di pestadice e quando il tutto era rosolato venivano rotte le uova.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia.

> Pestât

Si tratta di un insaccato composto da tutti i profumi dell'orto, che dopo essere stati macinati vengono mescolati con una quantità di lardo macinato della regione dorsale del maiale, il più solido e pregiato, privato della parte molle di grasso, in un rapporto di peso di circa 50 fino al 70% di lardo e 50–30% di verdure.
Questo insaccato tipico della zona di Fagagna da sempre veniva realizzato nelle famiglie in occasione della macellazione dei maiali per poter conservare i profumi dell'orto nel periodo invernale ed utilizzarli come base per diverse pietanze: minestrone, minestre, carni, frittate, verdure cotte e saltate in padella etc.

L'utilizzo del Pestât è molto particolare, non viene infatti consumato come un insaccato, ma fatto soffriggere in modo che il grasso si sciolga, senza far bruciare le verdure, e usato come base per moltissime delle preparazioni tradizionali della cucina locale. Si usa in particolare per insaporire il minestrone, la brovada (un contorno tradizionale friulano costituito da rape conservate a strati tra le vinacce e poi tagliate a striscioline – come i crauti - per accompagnare in particolare il musetto in umido), oppure si impiega il Pestât per insaporire carni in umido e patate al tegame.

Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia.

> Peta - Petuccia - Pitina - Petina

Carne di selvaggina tritata e impastata con sale, pepe, finocchio selvatico o altre erbe, pressata e quindi fatta affumicare.
Dall'esigenza di conservazione delle carni nacquero la pitina e le sue varianti peta e petuccia, che differivano dalla pitina per le diverse erbe aromatiche aggiunte nell'impasto e, nel caso della peta, per le dimensioni più grandi. L'animale veniva disossato e la carne triturata finemente nella pestadora (un ceppo di legno incavato). Alla carne si aggiungevano sale, aglio, pepe nero spezzettato.
Con la carne macinata si formavano piccole polpette, si passavano nella farina di mais e si facevano affumicare sulla mensola del fogher. La pitina, col passar del tempo, si asciugava e per consumarla occorreva ammorbidirla nel brodo di polenta.
Viene chiamata anche Petuccia, Pitina, Petina.

Oggi la pitina è ingentilita da una parte di grasso di suino che smorza il sapore intenso e un po' selvatico della carne di capriolo, capra o pecora. L'affumicatura si realizza con diversi legni aromatici, a volte mescolati tra loro (ma con la prevalenza del faggio). La pitina oggi si mangia cruda a fettine, dopo almeno 30 giorni di stagionatura, ma è ottima anche cucinata. Può essere scottata nell'aceto e servita con la polenta, rosolata nel burro e cipolla e aggiunta nel minestrone di patate, o ancora fatta al cao, cioè cotta nel latte di vacca appena munto.
Molte sono le varianti proposte: dalla ricetta più antica – cotta nel brodo di polenta e aromatizzata con ginepro e rosmarino – alla più moderna: un gustoso cosciotto di agnello ripieno di pitina.
Territorio interessato alla produzione: Valli del Pordenonese, più precisamente Val Tramontina, Valcellina, Val Colvera; in particolare il territorio dei comuni di Claut, Cimolais, Andreis, Barcis, Montereale Valcellina, Frisanco, Tramonti di Sopra e di Sotto, Meduno.

> Petto d'oca affumicato

La tecnica di produzione consiste nel separare i due petti di un'oca, arrotolarli salati per cinque giorni a secco come vuole la tradizione, speziati e quindi parzialmente stagionati.
La tecnica di produzione consiste nel separare i due petti di un'oca, lasciandoli uniti solo dalla parte della pelle, per poterli poi arrotolare, creando così un unico pezzo. I petti vengono salati per cinque giorni a secco

come vuole la tradizione, speziati e quindi parzialmente stagionati per 20 giorni a 14°C come avveniva nelle cantine dei nostri nonni. La prassi vuole che oggi si impieghino ambienti climaticamente controllati per garantire al massimo l'igiene dei prodotti. Vengono poi arrotolati ed insaccati. L'affumicatura, eseguita a freddo viene svolta secondo il metodo tradizionale, bruciando legno di faggio e di quercia, bacche di ginepro e foglie di alloro.
Territorio interessato alla produzione: Comuni di Chiopris Viscone, Aiello del Friuli e Palmanova.

> Pindulis

Tranci di carne di bestiame ovino o caprino adulto, sgrassati e puliti speziati ed essiccati.
La carne, accuratamente sgrassata e priva di impurità, va speziata per 4-5 giorni con sale, pepe, foglie di rosmarino, alloro e aglio; dopo tale periodo i pezzi di carne vengono sottoposti ad affumicatura (ginepro, rosmarino, alloro) e dopo 5-7 giorni posti in locale tipo cantina (non tanto aerato per evitare una repentina asciugatura della carne).
Territorio interessato alla produzione: Canal del Ferro, Val Canale.

> Polmonarie

Insaccato ottenuto mediante la lavorazione di frattaglie di maiale.
Le frattaglie, fegato escluso, vengono macinate ed impastate con lardo macinato. Dopo la speziatura, eseguita solamente con sale e pepe, il trito viene insaccato, affumicato e stagionato per brevissimo periodo 10-15 giorni. Viene consumato dopo essere stato cotto in acqua. Per insaccare il prodotto viene impiegato budello di bovino precedentemente sgrassato, pulito, e lavato con acqua, aceto e limone e conservato sotto sale.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio del Friuli-Venezia Giulia.

> Porcaloca

Oca intera disossata farcita con filetto di maiale, cucita a mano, legata cotta e affumicata.
La tecnica di produzione consiste nel disossare completamente un'oca riempirla con filetto di maiale previamente salato, cucire il tutto a mano e quindi legare fermamente l'oca. Il tutto viene poi cotto in forno per oltre 10 ore a cui segue una leggera affumicatura.
Peso 2,8/3,5 Kg.
Territorio interessato alla produzione: Comuni di Chiopris Viscone, Aiello del Friuli e Palmanova.

> Prosciuttino crudo d'oca

È uno dei salumi d'oca più antichi della nostra regione, il Friuli Venezia Giulia, veniva prodotto già nel 1400 dalla famiglia Gentilli di San Daniele del Friuli.
La tecnologia di lavorazione è simile a quella del prosciutto di suino, con la differenza che i tempi delle fasi di preparazione, salatura, asciugatura e stagionatura, sono molto più brevi. Si dispongono le cosce d'oca in un recipiente che un tempo era in pietra ed oggi per garantire la massima

igiene del prodotto e rispettare la normativa Comunitaria sono in acciaio inox, si cosparge del sale grosso a mano fin da coprirle interamente dopo di ché si dispongono altre cosce fino a riempimento della vasca. La stagionatura dura 3 mesi in ambienti climaticamente controllati con temperatura costante di 14°C come nelle cantine dei nostri nonni.
Territorio interessato alla produzione: Comuni di Chiopris Viscone, Aiello del Friuli e Palmanova.

> Prosciutto cotto Praga

Si tratta di un prosciutto suino cotto, generalmente con osso, leggermente affumicato, che viene venduto al pubblico caldo e tagliato a mano.
Vengono utilizzate cosce suine pesanti, fresche e non congelate. Si provvede alla siringatura in vena della salamoia completata con aromi naturali e alla successiva affumicatura a caldo con trucioli di legno di abete.
Successivamente il prosciutto, completo di osso, viene cotto in caldaie e consegnato ancora caldo nei negozi che provvedono alla vendita al pubblico.
Territorio interessato alla produzione: Provincia di Trieste.

> Prosciutto di Cormons

La forma è caratterizzata dalla presenza del piedino. Pezzatura dagli 8 ai 12kg con osso. Gusto dolce e leggermente affumicato.
Per la produzione del prosciutto di Cormons si utilizzano cosce nazionali che arrivano in azienda già pronte e refilate. Al loro arrivo vengono selezionate secondo grandezza, viene apposta la data di arrivo e la sigla del macello di provenienza; quindi subiscono un preliminare di massaggiatura manuale, vengono riposte sui bancali pepate e salate. Trascorsi 4-5 giorni le cosce vengono massaggiate per spurgare la vena femorale. Sono poi sottoposte ad una seconda salatura e ad un periodo di riposo che dura per un numero di giorni pari ai chilogrammi di peso delle cosce. Al termine vengono lavate con acqua, lasciate asciugare all'aria, pepate e messe in pressa dove rimangono un paio di giorni. A questo punto vengono affumicate in una stanza con al centro un vecchio *fogolâr* dove viene fatto il fuoco bruciando legni autoctoni dolci (ciliegio e alloro), mentre nella parte alta del camino vengono appesi i prosciutti per un'affumicatura che dura un paio di giorni.
Da questa fase si passa alla stagionatura in stanze molto ampie e areate. Ogni giorno al tramonto le finestre vengono aperte per essere richiuse il mattino seguente di buonora. La stagionatura si protrae complessivamente per 12 mesi. A metà di questo processo i prosciutti vengono sottoposti a rifilatura e stuccatura a mano (con una miscela di sugna e varie spezie preparata con una ricetta rimasta inalterata da decenni). Al raggiungimento della stagionatura i prosciutti vengono spostati in cantina in attesa della vendita.
La lavorazione è a carattere stagionale.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Cormons.

> Prosciutto dolce o affumicato

Carne suina più o meno stagionata di pezzatura variabile salata e stagionata leggermente affumicata.

Il prodotto viene lavorato fresco, oppure dopo un breve periodo di stoccaggio in una cella frigo. La coscia viene mondata dal grasso in eccesso, da pellicine e da eventuali presenze di cartilagine, viene poi ulteriormente rifilata per darle la caratteristica forma.
Territorio interessato alla produzione: Viene prodotto in tutta la Carnia e soprattutto nel Comune di Sauris.

> Salam di cueste

Costa di maiale disossata, tagliata o macinata grossa e insaccata.
La costa del maiale viene completamente disossata e, dopo essere stata tagliata a pezzetti o macinata grossa e opportunamente speziata, viene poi forzata in budello e posta a stagionare.
Territorio interessato alla produzione: Province di Udine e Pordenone.

> Salame d'oca

Se ne conoscono di due tipi: uno che utilizza al 100% carne d'oca ed uno che prevede l'impiego anche di carne di maiale fino ad un massimo del 50%.
Il collo dell'oca viene cucito da un lato, in modo da formare un sacchetto. La carne d'oca, magra, viene separata dalla pelle grassa; il tutto viene quindi tagliato a cubetti a coltello, conciato con sale, pepe e pimento. Una volta insaccato il salame viene legato a mano come vuole l'antica tradizione. Durante la stagionatura, che avviene in ambienti climatizzati a 14°C il salame viene appeso al contrario, da cui la particolare forma del prodotto. A differenza di quanto avveniva a Venezia dove i salami venivano venduti freschi ed erano poi i consumatori a stagionarli personalmente appendendoli tra una calle e l'altra, per un periodo non più lungo di 7/10 giorni, oggi i salami vengono venduti dopo una stagionatura non inferiore ai 90 giorni.

Conservazione: 90 gg. a +14°C, 180 gg. a 0°+4°C.
Salame misto oca/maiale
Viene creato un impasto per metà composto di carne d'oca magra e per metà di maiale che conferisce tutto il grasso presente. La macinatura a grana fina viene eseguita in ambienti sterili e condizionati. Il budello impiegato è naturale come vuole la tradizione friulana.
Conservazione: 90 gg. a +14°C, 180gg a 0°+4°C.
La stagionatura dura 30/60 giorni in ambienti climaticamente controllati con temperatura costante di 14°C come nelle cantine dei nostri nonni.
Territorio interessato alla produzione: Comuni di Chiopris Viscone, Aiello del Friuli e Palmanova.

> Salame friulano
Carne di suino scelta, macinata e mescolata con lardo, speziata, insaccata e conservata.
La carne di suino scelta e disossata (carne di coscia, di filetto, di spalla, di braciola), viene mescolata in giusto rapporto con lardo sodo e ritagli di pancettone, tritata, speziata con sale, pepe e, per chi lo gradisce, aglio schiacciato e macerato in vino bianco o rosso. L'impasto viene macinato a media grossezza ed insaccato in budello di bovino precedentemente sgrassato, pulito e lavato con acqua, aceto e limone e conservato sotto sale. Il tempo di stagionatura minimo è di circa 60 giorni. Il prodotto può anche essere affumicato. In questo caso, i primi tre giorni costituiscono la fase di asciugatura, eseguita in ambiente fresco ma non aerato e successivamente il prodotto può essere posto in affumicatoio e condizionato con fumo prodotto da alloro, pino silvestre e ginepro per un periodo di circa 6-7giorni per 2-3 ore/die; dopo tale periodo il prodotto viene posto in locale fresco con un buon tasso di umidità al fine i favorire l'asciugatura omogenea di carne e budello. Dopo circa 15 giorni viene posto in locale di stagionatura.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia.

> Sanganel
Insaccato preparato miscelando sangue suino rappreso in acqua bollente e macinato, con carne sanguinolenta e lardo freschi, sale e pepe, aromi naturali.
Insaccato preparato, con piccole variazioni, a livello artigianale o familiare. Una delle ricette più diffuse è la seguente: si miscela sangue suino rappreso in acqua bollente e macinato, con carne sanguinolenta e lardo freschi, sale e pepe, aromi naturali. L'impasto viene insaccato in budello e consumato cotto, entro due settimane, dopo conservazione a temperatura inferiore a dieci gradi. Tra le varianti dell'impasto, a seconda della zona, vengono utilizzati ingredienti aggiuntivi, quali la farina di grano saraceno, pane raffermo, pinoli, uvetta. Il sanganel si produce in genere mesi invernali.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia.

> Sassaka
Lardo e pancetta di maiale speziati, macinati e conservati in vasi di vetro.
Il lardo e la pancetta stesa crudi vengono posti sotto speziatura con sale e pepe e bagnati con vino nel quale era stato posto a macerare dell'aglio bianco. Dopo circa una settimana, i tranci vengono messi ad asciugare per essere poi affumicati. La fase successiva prevede la macinatura dei due prodotti con aggiunta di cipolla cruda sempre macinata; il trito viene rimescolato fino all'ottenimento di una massa omogenea e ben amalgamata ed invasettato in contenitori in vetro. La Sassaka viene consumata spalmata su fette di pane di segale.
Territorio interessato alla produzione: viene prodotta in Val Canale, nei comuni di Pontebba, Malborghetto e Tarvisio.

> Sbarbot
Guanciale di maiale speziato.
Il guanciale suino, rifilato e pulito da parti non proprie (ghiandole e parti del sistema linfatico) viene posto in speziatura per 5 giorni in sale, pepe, aglio, vino, alloro e rosmarino; dopo due giorni di asciugatura, viene posto in affumicatoio. Questa fase di affumicatura ha essenzialmente la funzione di garantire il completamento dell'asciugatura e di dare sapidità particolare nonchè conservabilità migliore.
Il guanciale viene consumato affettato finemente abbinato a pane di segale o pane bianco.
Territorio interessato alla produzione: Tutti i territori montani del Friuli.

> Schulta fumât
Spalla di suino disossata privata della cotenna e del grasso superficiale più o meno stagionata.
La spalla una volta disossata viene prima salata a secco per 7 gg. con l'aggiunta di aromi (pepe, aglio, ginepro e alloro), successivamente viene accuratamente pepata. Terminate queste operazioni la spalla viene affumicata per 3-4 giorni di fumo attivo; la permanenza nella stanza "affumicatoio" dura tra i 12 e 15 giorni.
Il prodotto viene poi cotto a vapore per un periodo variabile tra un'ora e un'ora e mezza, a seconda della dimensione della spalla.
La spalla può subire come tutti i prodotti un periodo di stoccaggio prima della sua messa in commercio in magazzini refrigerati.
Territorio interessato alla produzione: Carnia.

> Soppressa
Gli impasti sono esclusivamente di carne di puro suino, condita con sale, aromi, spezie, aglio vino bianco e vengono insaccati esclusivamente in budella naturali. Vengono generalmente preferite le carni dell'ossocollo, della spalla, della pancetta, del lombo e della coscia. La carne viene mondata, macinata grossolanamente (una volta esistevano dei tritacarne manuali), quindi speziata (sale, pepe, vino rosso o bianco, aglio), impastata e insaccata nel locale laboratorio a mezzo di macchinari idonei al trattamento degli alimenti.
La stagionatura della sopressa varia dai 3 ai 12 mesi ed avviene in locali a temperatura di 13-15°C.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia.

> Spalla cotta di Carnia affumicata
La spalla una volta disossata viene prima salata a secco per 3 gg. con l'aggiunta di aromi (pepe, aglio, ginepro). Successivamente viene immersa in una salamoia per un periodo variabile tra i 15 e 20 giorni. La salamoia è una soluzione che per ogni 100 litri di acqua prevede 2 kg di sale e 2 kg di zucchero.
Terminato il trattamento salino la spalla viene lasciata libera in acqua corrente per 8–10 ore. Viene poi lasciata ad asciugare per 2 massimo 3 giorni. Terminata l'asciugatura la spalla viene affumicata, la permanenza nella stanza "affumicatoio" dura tra i 3 e 4 giorni. Il prodotto viene poi cotto a

vapore per un periodo variabile tra un'ora e un'ora e mezza, a seconda della dimensione della spalla. Il prodotto normalmente viene poi confezionato sottovuoto per un sua migliore movimentazione. La spalla può subire come tutti i prodotti un periodo di stoccaggio prima della sua messa in commercio in magazzini refrigerati.
Territorio interessato alla produzione: alta valle del But (Treppo Carnico, Ligosullo, Paluzza).

> Speck affumicato

Carne suina salata, speziata, affumicata e stagionata che libera profumi e aromi delicati grazie alle condizioni microclimatiche della montagna carnica.

Il prodotto viene di solito ricavato dalla parte grassa superficiale della coscia del maiale, appiattita, ma può essere ottenuto anche da altre parti della carcassa del suino (costato e spalla). I quartini, così è chiamata la carne destinata a diventare speck, vengono lavorati freschi oppure, dopo un breve periodo di stoccaggio, in cella frigo.
Territorio interessato alla produzione: tutta la Carnia ed in particolare il comune di Sauris.

> Speck d'oca

Il petto d'oca singolo viene salato a secco stagionato per circa tre mesi e affumicato a freddo usando legno di faggio e di quercia, bacche di ginepro e foglie di alloro.
La tecnica di produzione è simile a quella dello speck. Il petto d'oca singolo viene salato a secco operazione che viene fatta ancora oggi completamente a mano per rispettare la tradizione, si dispone in vasche d'acciaio e si cosparge di sale fino a totale copertura per poi continuare fino a riempimento; una volta le vasche erano in pietra ma oggi, per dettami comunitari e per garantire una maggior igiene al prodotto si impiega l'acciaio. Viene

poi asciugato all'aria, affumicato e stagionato per circa tre mesi in ambienti climatizzati a 14°C come si usava nelle cantine dei nostri nonni. L'affumicatura, eseguita a freddo viene svolta secondo il metodo tradizionale, bruciando legno di faggio e di quercia, bacche di ginepro e foglie di alloro.
Conservazione: 90 gg. a 0°+4°C.
Territorio interessato alla produzione: Comuni di Chiopris Viscone, Aiello del Friuli e Palmanova.

> Stinco di Carnia

Lo stinco viene salato con l'aggiunta di aromi (pepe, aglio, ginepro e alloro) stagionato e affumicato.
Lo stinco viene salato a secco per 3 giorni con l'aggiunta di aromi (pepe, aglio, ginepro e alloro). Successivamente viene immerso in una salamoia per un periodo variabile tra i 15 e 20 giorni. La salamoia è una soluzione che per ogni 100 litri di acqua prevede 2 kg di sale e 2 kg di zucchero. Terminato il trattamento salino, lo stinco viene lasciato libero in acqua corrente per 8 – 10 ore. Viene poi lasciato ad asciugare per 2 – massimo 3 giorni. Terminata l'asciugatura lo stinco viene affumicato, la permanenza nella stanza "affumicatoio" dura tra i 3 e 4 giorni. Il prodotto viene poi cotto a vapore per un periodo variabile tra un'ora e un'ora e mezza, a seconda della dimensione dello stinco. Il prodotto normalmente viene poi confezionato sottovuoto per una sua migliore movimentazione. Lo stinco può subire, come tutti i prodotti, un periodo di stoccaggio prima della sua messa in commercio in magazzini refrigerati.
Territorio interessato alla produzione: alta valle del But (Treppo Carnico, Ligosullo, Paluzza).

Condimenti

> Aceto di mele

Prodotto ottenuto con mele raccolte manualmente di antica varietà.
Le mele appena raccolte oppure dopo un breve periodo di latenza in ambiente fresco, vengono macinate. La polpa ottenuta dalla macinatura viene spremuta tramite torchiatura. Per ottenere un succo più chiaro, senza residui, al fine di renderlo più facilmente conservabile, il succo così ottenuto viene sottoposto:
1 - a decantazione;
2 - a filtrazione;
3 - a pastorizzazione.
Il succo ottenuto con il processo di cui sopra viene travasato in robusti fusti e poi trasferito in botti di legno, normalmente rovere, contenenti la "madre dell'aceto". All'interno della botte, in un periodo di circa due anni, il succo delle mele si trasforma in aceto.
Fondamentale importanza per il risultato finale dal punto di vista organolettico, di gusto e sapore, assume la tecnica produttiva e l'utilizzo della madre dell'aceto.
Tradizionalmente viene prodotta nello stesso anno in cui inizia il processo produttivo, per poi rinnovarla continuamente e poter disporre della quantità di volta in volta necessaria.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Osiet - Aset - Ožejt

Prodotto derivato dall'acetificazione di vini ottenuti da vitigni a bacca bianca sottoposto a un processo pluriennale di affinamento in botticelle, solitamente di rovere. Le varietà utilizzate, appartenenti alla piattaforma ampelografica del Friuli Venezia Giulia, sono soprattutto il Friulano e la Malvasia; l'areale interessato alla produzione è il Collio Goriziano e i Colli Orientali, simili per caratteristiche pedologiche e morfologiche, particolarmente vocato per la produzione di vini bianchi profumati.

Il procedimento seguito per la produzione dell'aceto di vino è un metodo artigianale basato sull'acidificazione spontanea del vino ad opera di batteri aerobi appartenenti ai generi Acetobacter e Gluconobacter, con prevalenza dei primi. Per la produzione di un aceto pregevole è necessario partire da vino sano, di qualità, preferibilmente secco in quanto si presta meglio al processo di acetificazione; altro requisito fondamentale è il grado alcolico che deve essere sufficientemente elevato, mediamente 10-11% circa, tale da consentire di ottenere un aceto con almeno il 6 % di acido acetico per garantirne la conservabilità.
Le uve vengono lasciate fermentare lungamente sulle bucce ed il vino da esse ottenuto viene lasciato maturare in presenza delle fecce nobili che contribuiscono a trasferire aromi e profumi; in primavera, con l'innalzamento della temperatura, il vino viene filtrato e trasferito in locale idoneo alla conservazione e affinamento, l'acetaia. Posto in botticelle scolme, solitamente di rovere, viene inoculato con un apposito starter, la cosiddetta "madre dell'aceto" che consente di accelerare l'avvio del processo di acetificazione. All'inizio dell'inverno, conclusosi il processo di trasformazione dell'alcol in acido acetico, con residuo alcolico non superiore all'1%, l'aceto viene travasato in altre botticelle, che devono essere mantenute sempre colme, in cui viene fatto invecchiare da 3 a 5 anni.
Territorio interessato alla produzione: Friuli collinare orientale.

GUIDA AI PRODOTTI AGROALIMENTARI *del Friuli Venezia Giulia*

> Salsa balsamica Asperum

Prodotto ottenuto dalla acetificazione di mosto cotto, sottoposto ad un processo pluriennale di affinamento in botticelle di rovere.
Le uve raccolte per l'ottenimento del mosto cotto di partenza, provengono da vigneti siti nei Comuni di Manzano, Buttrio e Premariacco. Le varietà utilizzate sono: Friulano, Refosco e Merlot, tutti vitigni appartenenti alla piattaforma ampelografica del Friuli Venezia Giulia.
Dall'uva vendemmiata manualmente e posta in cassette, delicatamente diraspata e pressata, si ottiene il mosto di partenza. Questo in seguito è sottoposto ad un procedimento di decantazione naturale a freddo, della durata di 2 giorni e ad una temperatura controllata di 8-9 C°. Il mosto ottenuto, perfettamente limpido viene separato dalla parte fecciosa e sottoposto immediatamente alla fase di cottura.
La cottura del mosto viene eseguita mediante dei bollitori a fuoco lento, dura di solito dalle 36/46 ore. Il mosto, al termine della cottura, subisce una riduzione in volume del 50-60%. Il processo viene eseguito alla temperatura di 70-80°C, ed è mantenuto in agitazione continua mediante spatole meccaniche dal movimento rotatorio.
Solo la lentezza del processo e il controllo continuo delle temperature determinano oggettivamente la qualità del prodotto di partenza. Infatti, temperature elevate possono ridurre sì, i tempi di lavorazione, ma indurre una leggera caramellizzazione degli zuccheri, che conferisce al prodotto difetti di sapore.
Terminato il processo di cottura, il mosto sosta per un periodo di 3 mesi a temperatura ambiente, e solo dopo una lunga decantazione naturale, avviene la prima spillatura della parte limpida; ad essa viene aggiunta una frazione di salsa balsamica già matura, proveniente dalle botti in affinamento di minimo 15 anni.
Dopo circa 3 mesi il mosto cotto viene travasato in delle batterie di botticelle a volume decrescente e inizia il suo pluriennale periodo di affinamento.
Territorio interessato alla produzione: Colli Orientali del Friuli, in particolare i Comuni di Manzano, Buttrio e Premariacco

Formaggi

> Caciotta caprina

Formaggio caprino a pasta semidura.
Questo formaggio si ottiene dalla lavorazione di latte caprino crudo o termizzato con l'aggiunta di fermenti preferibilmente selezionati in azienda oppure con lattoinnesto. Dopo la coagulazione, ottenuta in 30/40 minuti alla temperatura di 34-35°C, la cagliata viene tagliata in cubettoni di 5/10 cm di lato, viene fatta riposare per una decina di minuti quindi sminuzzata con la lira alla dimensione di nocciola; frequentemente si procede ad elevare la temperatura sino a 40-42°C per ottenere un prodotto stagionabile per qualche settimana in più. Il prodotto viene raccolto in cestini di plastica alimentare ove riposa per alcune ore durante le quali viene saltuariamente rigirato. Le formelle così rassodate vengono salate a mano o in salamoia. Sono pronte al consumo dopo 2-3 settimane di stagionatura.
Territorio interessato alla produzione: intero territorio regionale.

Caciotte caprine

> Caprino stagionato, caprino invecchiato, vecjo di cjavre

Formaggio caprino a pasta dura.
Questo formaggio si ottiene dalla lavorazione di latte caprino crudo o termizzato con l'aggiunta di fermenti, preferibilmente selezionati in azienda, oppure con lattoinnesto. L'aggiunta del fermento viene effettuata nel latte a 38°C: sosta di 30 minuti; aggiunta del caglio liquido o di capretto, alla temperatura di 38°C; formazione della cagliata in 30 minuti; rottura della cagliata alla dimensione di grano di mais o grano di riso (per la variante a più lunga stagionatura); riscaldamento lento fino a 42-43°C; estrazione della cagliata con i cestelli e pressatura; voltaggio delle forme, con rivoltamenti più frequenti nella prima ora; salatura per aspersione manuale o in salamoia.

Capra camosciata delle alpi

GUIDA AI PRODOTTI AGROALIMENTARI *del Friuli Venezia Giulia*

> Cuincir

Si presenta come crema di colore bianco dal caratteristico odore pungente.
Materie prime utilizzate per la preparazione del cuncir sono la ricotta fresca, preferibilmente di malga, il sale, il pepe e il finocchio selvatico.
La ricotta fresca viene impastata con aggiunta di sale, pepe e aromatizzata lievemente con semi di finocchio selvatico (Kummel). Il periodo di stagionatura del prodotto è di circa 45-60 gg durante i quali il prodotto acidifica fino a valori che, pur non risultando sgradevoli al palato consentono la stabilizzazione microbiologica del prodotto stesso ed una conservazione priva di alterazioni.
Territorio interessato alla produzione: Canal del Ferro, Val Canale (Comuni di Moggio, Resia, Resiutta, Chiusaforte, Dogna, Malborghetto, Pontebba, Tarvisio). Normalmente preparato durante il periodo d'alpeggio per essere poi consumato durante il periodo autunno-inverno-primaverile (fino alla nuova stagione d'alpeggio).

> Formadi Frant

Il Formadi Frant nasce da un procedimento adottato per salvare le forme di formaggio di malga "difettose" o che semplicemente non potevano essere avviate alla stagionatura, perché magari gonfiate o con la crosta spaccata. Nulla si poteva perdere o non riutilizzare, in questa civiltà contadina dove tutto era frutto di grandi sacrifici e tantomeno i formaggi ottenuti con il latte delle vacche che pascolavano sugli alpeggi ed esprimevano nei profumi e negli aromi tutta la ricchezza delle centinaia di erbe spontanee presenti nel foraggio. Si riunivano insieme le forme non perfette e si procedeva a sminuzzare in piccoli pezzi o tagliare a fettine quelle più fresche e a grattugiare quelle un po' più stagionate, quindi si amalgamavano prima, con il latte e poi si mescolavano manualmente con della panna di affioramento, sale e pepe fino ad ottenere un impasto omogeneo, che veniva poi ricomposto nelle fascere del latteria, prodotto appunto in queste zone nelle vecchie latterie turnarie, e dopo un giorno o due di riposo, si poneva a stagionare ulteriormente nelle cantine naturali per circa 40 giorni.

Lavorazione del formadi frant

Il risultato è un prodotto assolutamente particolare, che varia da produttore a produttore e che unisce alle caratteristiche di morbidezza e rotondità date dalla presenza della panna, anche profumi e sapori più marcati e piccanti, frutto dell'uso di formaggi d'alpeggio a differente livello di maturazione.
Materie prime utilizzate per la preparazione del Formadi Frant sono dunque i formaggi tipo latteria prodotti in Carnia, sale, pepe, panna e latte.

Diversi formaggi tipo latteria a differente livello di maturazione (formaggi con 40 e 90-100 giorni di stagionatura e formaggi con una stagionatura superiore ai 7 mesi) vengono sminuzzati in fettine, cubetti e scaglie e mescolati tra loro. La miscela così ottenuta viene addizionata di sale, pepe, e latte e viene impastata a mano. Per amalgamare l'impasto ed ottenere un prodotto morbido si aggiunge panna. Quando il prodotto risulta sufficientemente omogeneo viene avvolto in tele e messo in stampo (fascere di legno o acciaio) per essere poi stagionato per circa 40 giorni in cantina ad una temperatura di 10-12 °C e un'umidità relativa del 70%.
In alcune zone è diffusa anche l'usanza di conservare il prodotto in contenitori di vetro, nei quali viene inserito subito dopo l'impastamento.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Formaggio Asìno
Formaggio dal particolare gusto sapido, leggermente piccante, pronunciato per l'Asìno classico, più delicato per l'Asìno morbido.
È ottenuto esclusivamente da latte bovino crudo o termizzato, eventualmente aggiunto di lattoinnesto naturale o di fermenti selezionati autoctoni della zona di produzione. Dopo la coagulazione la cagliata è rotta fino a ridurla a granuli di dimensione di una noce, in modo da evitare uno spurgo eccessivo. Si procede con una cottura a 45-46°C. Le forme dopo la pressatura vengono immerse in una particolare miscela, chiamata "salmuerie" composta da latte, panna d'affioramento e sale. Le "salmueries" non vengono mai rifatte, ma vengono opportunamente invecchiate in tini di legno all'interno dei quali si arricchiscono negli anni di aromi, sapori e del grasso dello stesso formaggio che di volta in volta si scioglie durante la prolungata immersione, dopo il periodo di affinamento in "salmuerie" il formaggio è pronto per il consumo.
Territorio interessato alla produzione: Comuni di Clauzetto, Vito d'Asio e Spilimbergo.

> Formaggio caprino morbido
Formaggio caprino morbido formato da pasta semplice o impastata con erbe aromatiche della zona.
È prodotto in cilindri di circa 4/5 cm di diametro e della lunghezza di 10/12 cm formati da pasta semplice o impastata con erbe aromatiche della zona.
Territorio interessato alla produzione: intero territorio regionale.

> Formaggio di malga
Formaggio tradizionale delle malghe friulane, la cui attività è nota fin dai tempi del Patriarcato di Aquileia (XI-XV sec.). Area alpina della regione in particolare Carnia, della Val Canale e del Canal del Ferro nonché della comunità pedemontana del Livenza.
Territorio interessato alla produzione: area alpina della regione in particolare Carnia, Val Canale e Canal del Ferro nonché la comunità pedemontana del Livenza.

> Formaggio Fagagna
Formaggio duro o semi-duro, stagionato di sapore delicato nella tipologia fresco, più pronunciato nei tipi mezzano e vecchio.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Fagagna in provincia di Udine.

> Formaggio salato
Formaggio a pasta dura con un aroma caratteristico ed intenso e gusto, tipico della lavorazione, marcatamente "salato".
Il formaggio salato è un formaggio a pasta dura, ma più morbida del cosiddetto "latteria", con occhiatura di dimensioni variabili, di colore variabile dal bianco al giallo molto chiaro, privo di fessurazioni.
La crosta si presenta liscia o leggermente rugosa, elastica, di colore più scuro rispetto alla pasta. Le forme sono cilindriche, di peso unitario variabile tra 5,5 e 6,5 kg, diametro tra i 35/50 cm e scalzo tra 8/12 cm. Ha un aroma caratteristico ed intenso; il gusto, tipico della lavorazione, è marcatamente "salato".
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Formai del cìt
Si presenta come un formaggio spalmabile, dall'odore forte e dal sapore un po' piccante.
Si macinano formaggi (Latteria o Montasio) di stagionatura variabile dai 2 ai 12 mesi, utilizzando un tritacarne (in passato spesso si grattugiavano) e si aggiunge latte impastando accuratamente il composto con le mani. Una volta, al posto del latte, si usava in molti casi la panna. Si lascia, quindi, riposare a temperatura ambiente per 6-7 ore e poi si ripassa per il tritacarne. Viene conservato in bacinelle di plastica in un apposito e fresco stanzino. Si consuma entro 10 giorni dalla data di preparazione.
Territorio interessato alla produzione: Val Tramontina (comune di Tramonti di Sopra).

> Frico

Formaggio fritto croccante.
Si prende del formaggio stagionato (Montasio, latteria o malga) da 6 a 12 mesi e lo si grattugia. Si fa scaldare una padella di ferro unta leggermente (o un tegamino antiaderente) e vi si sparge in uno strato sottile ed uniforme una bella manciata di formaggio (a seconda delle dimensioni della padella e della quantità di formaggio, lo strato sarà pressoché circolare con un diametro dai 10 ai 15 centimetri.
Si schiaccia con una paletta per far uscire il grasso in eccesso e, quando è dorato, lo si stacca con cura (per non romperlo) dal tegame e lo si fa rosolare dall'altro lato. Togliere dalla padella e far raffreddare su una carta assorbente da cucina. Ne risulta un "biscotto" di formaggio friabile e molto saporito.
Territorio interessato alla produzione: Provincia di Udine.

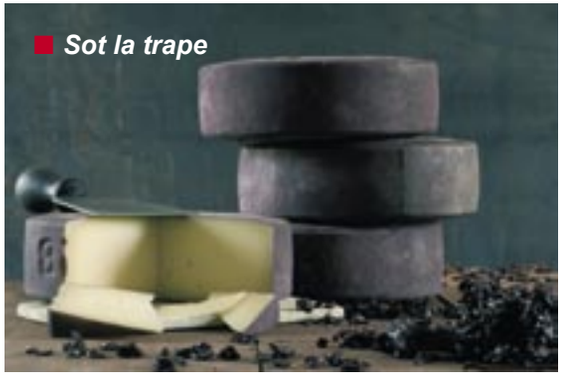
> Latteria

Formaggio a pasta dura di colore paglierino, compatta e con leggera occhiatura sapore gradevole delicato.
Forma cilindrica a scalzo dritto e facce piane; dimensioni indicative: altezza di 8 cm e diametro medio di 25-30 cm; crosta liscia e abbastanza regolare; pasta di colore paglierino, compatta e con leggera occhiatura; sapore gradevole delicato.
Territorio interessato alla produzione: Tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia.

> Monte Re

Formaggio con pasta di colore paglierino, con occhiatura piccola e dal caratteristico gusto del latte caprino, a volte leggermente piccante.
Nella tradizione si utilizzavano per questo formaggio, in funzione della disponibilità, miscele di latte di capra, di pecora e di vacca. Attualmente si impiega principalmente latte di vacca addizionato di quantità sufficienti di latte di capra.
Il latte viene lavorato solo quando ha raggiunto un soddisfacente livello di acidificazione e a tal fine, nel caso, può essere impiegato sieroinnesto o miscele di batteri lattici termofili acidificanti per garantire la presenza della flora specifica.
A seconda della miscela che compone il latte si può impiegare caglio liquido o caglio in pasta di capretto quando la presenza di latte di pecora o di capra non è sufficiente ad assicurare le desiderate caratteristiche sensoriali. La cagliata che si ottiene dalla coagulazione presamica viene sottoposta ad una rottura grossolana, cotta a circa 44 °C e, dopo lo scarico, lasciata maturare in spersore per 24 ore, eventualmente coperta con un telo per permettere uno spurgo adeguato.
Il formaggio viene salato a secco o per immersione in salamoia per 24 ore. La stagionatura deve avvenire in un ambiente con bassa umidità ed il formaggio è destinato ad una maturazione prolungata, comunque non inferiore ai 4 mesi.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Monrupino.

> Sot la trape


Sot la trape

Formaggi tipo latteria o di tipo caciotta che vengono immersi in vasche e ricoperte con mosti d'uva non fermentati di uve locali bianche o rosse.
La materia prima è costituita da formaggi tipo latteria, con una stagionatura minima di 60 giorni, o da formaggi tipo caciotta, con stagionatura minima di 20 giorni. Le forme selezionate con crosta pulita e regolare e senza spaccature vengono immerse in vasche e ricoperte con mosti d'uva non fermentati di uve locali bianche o rosse (Cabernet, Merlot, Refosco, Fragola, Friulano, Sauvignon, Verduzzo); apprezzate sono anche le uve passite.
Le forme rimangono immerse in questa sorta di salamoia per 8-10 giorni per le pezzature grandi e 2-4 giorni per le pezzature piccole in un ambiente temperato a 10-15 °C e umidità relativa dell'85-90%. Trascorso tale periodo le forme vengono tolte dalle vasche e, poste sui banchi, spalmate con la stessa vinaccia impregnata d'acqua prima di essere pulite e stivate e tavole di legno. Dopo una sosta di circa un mese in ambiente con temperatura di 10-15 °C le forme vengono raschiate e messe in commercio. Per le piccole pezzature i tempi di maturazione si riducono al minimo, dato che le migliori caratteristiche organolettiche si ottengono subito dopo il trattamento.
Territorio interessato alla produzione: Carnia, Val Canale e Canal del Ferro.

> Tabor

Il Tabor viene prodotto con il latte della zona del Carso triestino. È un formaggio a pasta di colore paglierino, con occhiatura piccola e diffusa con aromi delicati.
Materia prima per la produzione del Tabor è il latte proveniente da vacche alimentate con foraggi della zona del Carso.
Il latte viene pastorizzato e poi lasciato riposare in caldaia per 45-60 minuti prima dell'aggiunta del fermento. La temperatura di coagulazione del latte è di 34-36 °C e viene impiegato caglio bovino liquido. Il taglio della cagliata avviene in due fasi al fine di ottenere una pasta morbida e spugnosa. La temperatura di cottura varia da 41-42°C. La spinatura dura circa 15-20 minuti nel corso dei quali si ottengono uno spurgo e un incremento di acidità ottimali. La fase di pressatura avviene a pressione bassa e dura circa 2 ore. Le forme vengono immerse in salamoia per 24 ore e poi messe ad asciugare prima di passare nel magazzino di stagionatura. La stagionatura minima è di circa 30 giorni.
Territorio interessato alla produzione: il formaggio è originario della zona del Carso triestino.

Grassi (burro, margarina, oli)

> Olio dei Colli Orientali del Friuli
Olio extra vergine di oliva di prima spremitura.
L'estrazione dell'olio avviene usando l'antica e tradizionale tecnica della spremitura cosiddetta "a freddo" e che impiega le molazze (due grandi ruote in pietra di granito) che permettono la rottura dell'oliva e la riduzione in pasta, la gramolatrice che con un movimento circolare lento amalgama la pasta e la pressa, azionata da motore idraulico, su cui vengono impilati i fiscoli (dischi di fibra ora sintetica, fino a qualche anno fa, naturale) contenenti la pasta di olive e da cui per sgocciolamento, per effetto della pressione che viene esercitata sulle pressa, fuoriesce un liquido da cui utilizzando la centrifuga si separa l'olio. Quest'ultimo viene depositato in botticelle in cui rimane per alcuni mesi permettendo così il deposito di fondi che vengono eliminati con tre travasi a distanza di un mese l'uno dall'altro non rendendo necessario così nessun intervento di chiarificazione.
Il metodo descritto rispecchia la vecchia tradizione con l'unica variante dell'utilizzo di motori che imprimono forze che un tempo erano esercitate dagli animali.
Territorio interessato alla produzione: Colli Orientali del Friuli.

> Olio del Carso
Olio extra vergine di oliva di prima molitura.
Olio extravergine di oliva di colore giallo-verde, con buona fluidità, di equilibrata intensità; netto sentore vegetale, netto d'oliva con sentore di pomodoro; piccante con sensazione fisica e chimica di fine deglutizione non variabile alla sensazione pungente iniziale; leggermente fruttato.
Le olive vengono frantumate entro 4 ore dalla raccolta, previa rimozione delle foglie. Vengono lavate in acqua fredda e trasportate alla frangitura sotto molazze in pietra. La gramogliatura viene effettuata a freddo senza aggiunta d'acqua. L'estrazione del prodotto è a ciclo continuo a due fasi, senza aggiunta d'acqua. Segue la fase di decantazione naturale senza filtraggio in tini di acciaio. Lo stoccaggio avviene a temperatura di 16°C, mantenuta costante sino alla vendita.
Territorio interessato alla produzione: Provincia di Trieste.

> Ônt (burro fuso di malga)
Il burro ottenuto dalla crema di affioramento, viene cotto e lasciato a riposo ottenendo un prodotto che ha un leggero gusto di cotto e si può conservare a lungo a bassa temperatura.
Sottoprodotto della lavorazione del formaggio di malga, il burro viene portato all'ebollizione e cotto fino alla completa scomparsa della schiuma che si forma fin dall'inizio del riscaldamento. La massa fusa viene poi lasciata a riposo per permettere la deposizione di un corpo di fondo che viene separato ed eliminato. Il prodotto che si ottiene ha un leggero gusto di cotto e si può conservare a bassa temperatura per lunghi periodi di tempo.
Territorio interessato alla produzione: area alpina del Friuli Venezia Giulia.

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

> Aglio di Resia
Aglio di grande qualità, molto aromatico, con bulbi piccolini a tunica rossastra, ognuno dei quali ha 6/8 spicchi, ed è privo di spicchi centrali. Un tempo nelle serate estive - dopo il raccolto che avveniva tra la fine di luglio e la prima decade di agosto - si intrecciavano lunghe reste che venivano appese fuori dalle case e consumate a poco a poco. Oggi l'aglio è confezionato in piccoli mazzetti da 4-5 bulbi e si conserva anche per un anno. Lo strok è particolarmente adatto alla produzione di salumi perchè è dolce, privo dell'aroma a volte acre delle varietà più comuni. Le coltivazioni della vallata sono naturali, la concimazione avviene con letame bovino e solo raramente servono trattamenti antiparassitari.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Resia – frazioni di San Giorgio, Oseacco, Stolvizza, Pustigost, Scia, Ruscis.

> Asparago bianco
La parte edule è rappresentata dal turione, completamente bianco, che è raccolto non appena emerge dalle prose di terreno.
Territorio interessato alla produzione: intero territorio regionale.

> Asparago verde in agrodolce
Gli asparagi verdi interi vengono conservati in vaso di vetro con acqua, aceto di vino, zucchero, sale e con aggiunta di spezie che conferiscono un caratteristico gusto ed aroma.
Territorio interessato alla produzione: la zona interessata alla produzione è la pedemontana pordenonese, in particolare quella tra la Val Cosa e la Valcellina.

> Blave di Mortean
Farina da polenta ottenuta da varietà autoctone di mais coltivato in terreni del comune di Mortegliano.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Mortegliano (UD).

> Brovada
Rape macerate e fermentate a contatto con la vinaccia acidificata, commercializzate tal quali o tagliate in fettuccine e consumate crude o cotte.
Territorio interessato alla produzione: intero territorio regionale.

■ ***Brovada***

> Castagna Canalutta
Castagna tardiva di piccola pezzatura dalle pregevoli caratteristiche organolettiche e dall'ottima conservabilità.
Territorio interessato alla produzione: fascia prealpina orientale della provincia di Udine, Valli del Natisone (in particolare, i comuni di Torreano, Pulfero, Savogna, San Leonardo e San Pietro al Natisone).

> Castagna marrone di Vito d'Asio
Castagna dall'elevata pezzatura e dalla buona produttività, risulta indicata sia per il consumo fresco, sia per l'industria alimentare.
Territorio interessato alla produzione: fascia prealpina della provincia di Pordenone, ad un'altitudine variabile tra 350 e 400 metri sul livello del mare. La produzione, è concentrata, in particolare, nei comuni di Vito d'Asio, Forgaria, Clauzetto e Castelnuovo del Friuli.

> Castagna Obiacco
Castagna tardiva di grossa pezzatura, è caratterizzata da un colore rossiccio percorso da striature scure e risulta indicata per il consumo fresco o la produzione di marmellate.
Territorio interessato alla produzione: La castagna Obiacco è diffusa nelle Valli del Natisone (UD), ad un'altitudine variabile tra 300 e 500 metri sul livello del mare. La produzione, è concentrata, in particolare, nei comuni di Pulfero, Savogna, San Leonardo e San Pietro al Natisone.

> Cavolo broccolo (di Castelnuovo del Friuli, di Orzano, di Muez di Remugnano)
Il Cavolo broccolo è una brassicacea a ciclo biennale; la parte edule è costituita dalle foglie più giovani e dal germoglio apicale che vengono consumati dopo lessatura. Le foglie presentano una colorazione che sfuma dal verde chiaro al verde più intenso in relazione alla differenziazione varietale; la forma varia da quella obovata a quella ellittica allungata con margine dentato o leggermente crenato. La pianta, all'epoca della raccolta, raggiunge un'altezza di circa 70-80 cm. La semina viene effettuata in giugno-luglio mentre il trapianto avviene tra la fine di luglio e i primi giorni di agosto; la raccolta inizia generalmente a fine novembre-inizi di dicembre, dopo i primi geli, e può protrarsi fino ai primi mesi dell'anno successivo, prima che si differenzi l'infiorescenza.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Castelnovo del Friuli e Comuni limitrofi della Val Cosa; Comune di Orzano, località Remanzacco; Comune di Reana del Rojale.

> Ciliegia Duracina di Tarcento
Ciliegia medio-piccola dalla colorazione rosso scuro caratterizzata da ottime caratteristiche qualitative e costante ed elevata produttività.
Territorio interessato alla produzione: zona collinare della provincia di Udine, in particolare il comprensorio di Tarcento e le Valli del Torre.

> Cipolla rosa della Val Cosa, Cipolla rosa di Castelnovo del Friuli e Cavasso
Cipolla dalla colorazione rosa accentuato, è particolarmente apprezzata per il sapore dolce e scarsamente piccante.
Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Val Cosa, in provincia di Pordenone.

> Craut garp
I crauti sono ottenuti mettendo "in concia" sotto sale o nell'aceto le foglie dei cavoli cappucci.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Fagioli borlotti di Carnia
I fagioli autoctoni conosciuti come "borlotti Carnia" presentano forma ovale o quasi tonda con screziature e/o striature dal rosso al violaceo, e si prestano ottimamente alla produzione di granella secca.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Fagiolo borlotto di Pesariis, Borlotti 1
Varietà locale rampicante di buona produttività ed ottime caratteristiche culinarie, adatta per produzioni di granella fresca e secca.
Territorio interessato alla produzione: alcune vallate della Carnia, in particolare nella frazione di Pesariis in comune di Prato Carnico nell'alta Val Pesarina.

> Fagiolo Cesarins
Piccolo fagiolo rotondo e di colore uniforme verde-giallastro chiaro, ricorda nell'aspetto il pisello ed è particolarmente indicato per la produzione di granella secca.
Territorio interessato alla produzione: vallate interne della Carnia, in provincia di Udine. In particolare: Val Pesarina, alta Val Tagliamento e conca di Illegio in comune di Tolmezzo.

> Fagiolo "Dal Santisim", Da l'Aquile, Tricolore di Cavazzo
Antico fagiolo non molto produttivo, caratterizzato da semi portanti una caratteristica macchia in corrispondenza dell'ilo, presenta ottime caratteristiche nutrizionali e di utilizzazione, rendendosi valido sia per la produzione di granella fresca che secca.
Territorio interessato alla produzione: le vallate della Carnia in provincia di Udine; in particolare la Valle del But e più precisamente i Comuni di Arta Terme, Tolmezzo e Cavazzo Carnico.

> Fagiolo dal Voglut, Fagiolo Plombin
Il fagiolo, caratterizzato da ilo scuro, si adatta sia alla produzione di granella verde che secca.
Territorio interessato alla produzione: le vallate interne della Carnia, in provincia di Udine. In particolare: la valle del But e la Val Pesarina.

> Fagiolo Laurons
Borlottino di piccole dimensioni, si adatta alla produzione di granella fresca e secca.
Territorio interessato alla produzione: le vallate interne della Carnia, in provincia di Udine. In particolare: Val Pesarina (comune di Prato Carnico e frazioni).

> Fagiolo Militons, Militons 3
Varietà locale tra le più produttive, adatta per granella verde e secca, di buone caratteristiche culinarie.
Territorio interessato alla produzione: le vallate più interne della Carnia, in provincia di Udine; in particolare nell'Alta Val Tagliamento e più precisamente nel comune di Forni di Sopra (UD).

> Fico Figo Moro, Figo Moro, Figomoro, Figo Moro da Caneva, Longhet
È un fico nero caratterizzato da forma molto allungato rispetto al comune e da polpa tenera, sapida e notevolmente più dolce rispetto alle altre specie note.
Territorio interessato alla produzione: le province di Pordenone e di Treviso (per piccolissima parte). In particolare il comune di Caneva ed il comune di Cordignano.

> Lidric cul pòc
Appartenente alla famiglia delle composite, i tipi coltivati sono riconducibili, in massima parte, alla "Cicoria bionda di Trieste" od al "Grumolo biondo".
Territorio interessato alla produzione: pianura friulana.

> Mais da polenta
Il Mais è coltura della tradizione storica del Friuli. Il colore della granella del Mais da polenta si presenta con varie gradazioni di giallo e di rosso.
Territorio interessato alla produzione: Carnia e Comune di Resia.

> Mela Zeuka, Zeuka, seuka
Varietà di melo autoctona con frutti dalla pezzatura media e forma asimmetrica. presenta una discreta produttività.
Territorio interessato alla produzione: Province di Udine e Pordenone, in particolare nelle Valli del Natisone (UD) e nel comprensorio di Castelnuovo del Friuli (PN).

> Patate di Ribis e Godia
Tuberi grossi resistenti alla cottura sono consigliati per gnocchi, purea e minestre.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Reana del Rojale e località di Godia in comune di Udine.

> Patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
I tuberi sono di piccole dimensioni con buccia sottile; utilizzati per la cottura di norma interi senza sbucciatura, si caratterizzano per il leggero sapore di nocciola.
Territorio interessato alla produzione: Province di Udine, Pordenone e Gorizia.

> Pesca Iris rosso
Varietà di pesco caratterizzata da costanza di produzione, polpa soda, bianca, frutti medio-grossi, con buccia soffusa di rosso.
Territorio interessato alla produzione: Province di Udine e di Gorizia.

> Pesca isontina, a-11, martinis a-11
La pesca isontina deve la sua tradizionalità alla elevata diffusione, in particolare nell'Isontino, nel periodo compreso fra le due guerre.
Territorio interessato alla produzione: Province di Udine e Gorizia.

> Pesca triestina, h-6, martinis h-6
Questa varietà di pesco è coltivata da molti decenni in varie zone del Friuli Venezia Giulia ed è caratterizzata dalla polpa bianca variegata di rosso.
Territorio interessato alla produzione: Province di Udine e Gorizia.

> Radic di mont
Nel mese di maggio, quando la neve si ritira, i malgari della Carnia raccolgono sugli alpeggi un tenerissimo radicchio selvatico che consumano in insalate o frittate. Il nome scientifico è Cicerbita alpina, ma in questo angolo di Friuli è conosciuto come radìc di mont, o radìc dal glaz, e molti appassionati raccoglitori, muniti di sportine di tela o di cestini, attendono la fine dell'inverno per salire ad alta quota, oltre i mille metri, e raccogliere questa prelibatezza assolutamente spontanea. Nelle prime settimane di maggio i pascoli ancora impregnati di acqua producono grandi quantità di radìc: germogli di un particolare colore viola, più o meno intenso secondo i terreni, e tenerissimi, grazie al freddo. La raccolta dura 15 o 20 giorni ed è controllata e regolamentata: ogni giorno un raccoglitore può portarsi a casa al massimo un chilogrammo di radicchi.

Radic di mont

Il radìc di mont va raccolto operando una pressione con l'unghia del pollice o con un coltellino poco sotto il livello del terreno, senza estirpare la radice, che è morbida e non fa resistenza. Subito dopo va riposto nella borsa, che non deve mai essere di plastica per evitare il deterioramento delle erbe. Questa raccolta assolutamente tradizionale si pratica anche in altre piccole aree delle Alpi, ma in Carnia è tradizione conserva-

re i radìc sott'olio, per prolungarne il consumo lungo tutto l'arco dell'anno.
I germogli del radìc di mont sono sistemati sott'olio in piccoli vasetti di vetro seguendo il procedimento classico delle conserve, che prevede una pulizia accurata dell'ortaggio dai residui di terriccio e poi la scottatura brevissima in acqua, aceto, vino bianco, sale e un poco di zucchero: in questa fase qualcuno aggiunge anche cannella o chiodi di garofano.

Radic di mont conservato sott'olio

Quindi si scolano e si lasciano raffreddare su panni asciutti che vengono sostituiti quando sono troppo umidi: questa operazione va ripetuta per un giorno. Successivamente i germogli di radicchio sono messi nei vasetti di vetro e ricoperti di una miscela di olio extravergine di oliva, aglio e peperoncino. Il radìc di mont è un ottimo accompagnamento per carni e salumi: in particolare per la carne salada, i prosciutti di capriolo, lo speck e il prosciutto di Sauris affumicato al ginepro.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Radicchio canarino
Si tratta di un particolare ecotipo di Cicoria della sottospecie sativa, selezionata negli anni dai contadini delle varie zone di Gorizia.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Gorizia.

> Ràti
Il ramolaccio o rafano è simile al ravanello, ma più grande e con sapore più intenso e piccante.
Territorio interessato alla produzione: pianura friulana.

> Rosa di Gorizia
Varietà locale di Cicoria tipica di varie zone di Gorizia dal colore dal colore rosso intenso o con variegature e sfumature che portano verso il rosa o rosso granato.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Gorizia.

> Savors
Miscela di ortaggi freschi triturati, salati e conservati in vasetti di vetro per insaporire le pietanze.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Vellutata di asparago verde
La vellutata di asparago verde è una crema ottenuta dalla cottura con erbe aromatiche e spezie di asparago e trattamento finale in passatrice.
Territorio interessato alla produzione: la zona interessata alla produzione è la pedemontana pordenonese, in particolare quella tra la Val Cosa e la Valcellina.

Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria

> Biscotto esse
Prodotto dolciario da forno composto da farina doppio zero di grano tenero, burro naturale, zucchero, uova, vaniglia, sale.
Impastare il burro e lo zucchero fino ad ottenere un impasto omogeneo. Unire il sale di vaniglia, il limone ed il bicarbonato di ammonio, amalgamare le uova una alla volta. Incorporare la farina prestando attenzione di non lavorare troppo l'impasto. Si lascia riposare l'impasto.
Una volta veniva riempita con l'impasto la siringa attrezzata con la bocchetta a stella.
Si siringa e si taglia un pezzo della lunghezza di 9-10 cm., dandogli poi a mano la forma ad esse, esercitando sui 2 cm. finali di ogni estremità una pressione opposta all'altra.

Si pone poi il prodotto sulla teglia da forno per cuocerlo per 18-20 minuti (a seconda dello spessore dell'esse) alla temperatura di 200°-220°C.
Determinati passaggi produttivi e trasformativi oggi vengono compiuti meccanicamente con le moderne tecnologie, vedi impastatrice, collatrice, sfogliatrice. Resta comunque ancora molto alto l'intervento manuale, sia che l'esse venga prodotto in un laboratorio di pasticceria sia che trasformato in ambito casalingo.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Biscotto Pordenone
Il biscotto viene preparato con farina di grano duro, farina di mais, mandorle grezze che gli conferiscono il caratteristico sapore.
Fare la fontana con la farina bianca, la farina gialla di mais e le mandorle tritate grossolanamente.
Nel frattempo impastare lo zucchero, i tuorli, la margarina ammorbidita a bagnomaria, il lievito, gli aromi naturali ed il sale grosso, fino ad ottenere un impasto omogeneo e vellutato.
Impastare energicamente il composto con le farine e le mandorle, aggiungendo un po' alla volta il distillato fino ad ottenere un impasto compatto e morbido.
Una volta, venivano riempite delle tortiere del diametro di cm. 6 ca., precedentemente imburrate e spolverizzate con il pane gratuggiato, ed infornate alla temperatura di circa 180°C, per un tempo di quasi 1 ora.
Oggi invece l'impasto del biscotto viene spianato a sfogliatrice ad uno spessore di mm. 6 ca. e viene stampato singolarmente e manualmente con l'utilizzo di un formino rotondo-liscio del diametro di cm. 3; poi viene riposto su teglie da forno ed infornato alla temperatura di 180°C per un tempo di 20 minuti ca.

Dopo la cottura, il “BiscottoPordenone”, viene lasciato raffreddare sulle teglie e solo il giorno successivo viene riposto nelle apposite scatole di stoccaggio, pronto per il confezionamento.
Territorio interessato alla produzione: Provincia di Pordenone.

> Biscotto pevarins, peverini

Peverini.
Gli ingredienti utilizzati per la preparazione dei peverini sono: burro, farina, zucchero, melassa, pepe nero, sale, cannella, noce moscata, mandorla, bicarbonato di sodio.
Inizialmente si lavora a crema il burro con lo zucchero fino ad ottener un impasto spumoso; si aggiunge quindi la farina assieme alla melassa continuando a mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Alla fine della lavorazione si aggiungono il pepe nero, un pizzico di cannella in polvere e noce moscata grattugiata unitamente ad un pizzico di bicarbonato di sodio per favorire una leggera lievitazione.
Si lascia riposare per circa un’ora quindi si stende la pasta, di consistenza compatta, e si ritagliano i biscotti di forma ellissoidale utilizzando l’apposito attrezzo. I biscotti vengono posti su una lamiera unta d’olio ed infornati in forno già caldo; quando la mandorla prende colore, i biscotti sono cotti, si lasciano raffreddare e quindi sono pronti per la conservazione in vasi di vetro o in contenitori di latta.
Territorio interessato alla produzione: Province di Trieste e Gorizia.

> Buiadnik

Dolce secco tipico resiano dei giorni festivi.
Il Buiadnik non ha alcuna forma particolare in quanto un tempo non veniva cotto in contenitori ma avvolto in foglie di cavolo verza (*bergwa*) collocate nel focolare sotto la cenere e le braci; in tempi più recenti l’impasto viene sparso semplicemente sulla piastra del forno di cui assume la forma (*lebe*).
Viene servito in piccoli pezzi quadrati o rettangolari di piccole dimensioni.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Resia in Provincia di Udine.

> Cjalcune

Sono il piatto tradizionale resiano delle giornate delle feste del “Smarnamisa” (15 agosto - Assunzione) e “Santa Rok” (16 agosto - San Rocco).
Le Cjalcune di Resia si inseriscono nel ricco panorama degli gnocchi ripieni tipici delle zone montane del Friuli a ridosso dei confini con l’Austria e la Slovenia. Caratteri distintivi però sono alcuni ingredienti, tra cui specie erbacee autoctone, e la forma.
Si tratta di grandi gnocchi di patata e farina con ripieno salato di erbe spontanee ed aromatiche che si consumavano durante le giornate di festa ed in particolare alla Smarnamisa (15 agosto) e a Santa Rok (16 agosto).
Il piatto è rinomato ed apprezzato per la sua particolarità tanto da attrarre da tutta la regione, ed oltre, turisti appassionati di gastronomia.
Gli ingredienti caratterizzanti (frutta secca) non dovranno essere meno del 25% del peso complessivo dopo cottura.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Resia in Provincia di Udine.

> Cjalzòns

Si tratta di una specie di ravioli ripieni di ricotta, erbe e altri ingredienti, spesso tendenti al dolce.
Preparazione della pasta: con acqua e farina bianca si prepara una sfoglia, che viene tirata sottile e tagliata in cerchi di 4/5 centimetri di diametro.
A parte si prepara il ripieno (detto anche pistùm) con ricotta fresca, erbe di campo (eventualmente anche spinaci) lessate e strizzate o saltate nel burro, uva sultanina, formaggio grattugiato, il tutto ben amalgamato e legato con uova. Si pone un cucchiaino di ripieno al centro del disco, lo si chiude piegandolo; nel mezzo dell’orlo va fatta con le dita una piegatura, caratteristica dei cjalzòns carnici, per dargli forma quasi triangolare. Si fanno cuocere nell’acqua bollente e, quando affiorano, si condiscono con burro fuso, ricotta affumicata, cannella.

Questa è una variante, abbastanza semplice; ma ogni famiglia, ogni donna della Carnia ha la sua personale ricetta. A titolo esemplificativo, la pasta può essere, coltre che di solo farina, fatta con farina e patate lessate e schiacciate o anche di sole patate; nel ripieno, oltre agli ingredienti citati, ve ne possono essere altri che accentuano la tendenza al gusto dolce (biscotti, cacao, zucchero, fichi secchi, rum, cedrini, marmellata di prugne). Passando al gusto salato, il ripieno può prevedere anche cipolla arrostita, patate lessate, ricotta affumicata. Tra le erbe più caratteristiche, per il profumo che conferiscono ai cjalzons, si possono citare la menta e la melissa.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Colaz

Dolce a forma di ciambella a base di farina di frumento, burro e zucchero. Si può presentare in diverse varianti.
Preparare un impasto di farina di frumento (1 kg), burro (0,5 kg) e zucchero (0,2 kg) con un pizzico di sale e di cremor tartaro. Una volta che l’impasto è stato ben lavorato si formano ciambelle che vanno cotte a fuoco lento in forno non molto caldo. Si possono usare anche melassa e pepe garofalato che danno al biscotto un colore scuro e un sapore piccante.
Territorio interessato alla produzione: Province di Udine e Pordenone.

> Favette triestine

Piccolo dessert a base di mandorle bianche.
Le mandorle pelate vengono macinate, cilindrate, ed impastate con zucchero, uova, miele, farina di riso e maraschino. Con l’impasto così ottenuto vengono formate delle piccole palline. Per ottenere le favette rosa all’impasto originale si aggiunge il liquore Scherry, l’estratto di rosa, il colore rosa naturale; per le favette marroni si aggiungono invece all’impasto base il cacao ed il rhum.
Territorio interessato alla produzione: Provincia di Trieste e Gorizia.

> Gnochi de susini, gnocchi di susine

Gli gnocchi di susine fanno parte del ricco gruppo degli gnocchi ripieni e sono tuttora molto apprezzati nel Goriziano e a Trieste. Di origine boema, furono introdotti nella nostra regione dalla nobiltà e dai funzionari dell'amministrazione austro-ungarica.
Si tratta di grandi gnocchi a base di patata e farina, farciti con una mezza susina privata del nocciolo, sostituto da un ripieno a base di burro fuso e pangrattato rosolati, previo insaporimento con zucchero e cannella.
Le patate, dopo esser state lavate, vengono poste in una pentola capiente e coperte abbondantemente d'acqua; si portano ad ebollizione fino a completa cottura, quindi si scolano, si pelano e si passano ancora calde allo schiacciapatate raccogliendole a fontana sulla spianatoia.
Si mette al centro la farina, il sale, il burro e l'uovo sgusciato; si procede quindi ad impastare rapidamente tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio che viene suddiviso in dischi.
I singoli pezzi devono essere sufficientemente grandi da poter incorporare una mezza susina privata del nocciolo, sostituito con un ripieno a base di burro fuso e pangrattato rosolati e insaporiti con zucchero e con un pizzico di cannella in polvere.
Inglobato il frutto negli gnocchi, avendo cura di sigillare bene ogni lato, questi vengono infarinati e tuffati in acqua bollente salata, lasciandoli cuocere fino a quando vengono a galla, scolati e irrorati con un condimento a base di burro fuso e pangrattato.
Territorio interessato alla produzione: province di Gorizia e Trieste.

> Gubana

Dolce di pasta lievitata a base di frutta secca cotto a forno dalla forma tonda col caratteristico aspetto a chiocciola compatta.
Si fa un impasto di farina, lievito, eventualmente anche con l'aggiunta di latte. Si lascia riposare per circa ½ ora. Con lo stesso lievito si fanno i riporti (da uno a quattro), nell'ultimo riporto si mescolano gli ingredienti, esclusa la frutta secca. Si impasta per circa quindici minuti. La metodica degli impasti è prerogativa di ogni singolo laboratorio, e può essere diverso per consentire all'artigiano di ottenere il suo migliore risultato in fatto di morbidezza e di durata della pasta dopo la cottura. Si prende un pezzo di pasta di circa ½ kg. e lo si stende a matterello o meccanicamente. Sul foglio ottenuto si stende uniformemente il ripieno preparato preventivamente e ottenuto con l'amalgama della frutta secca con zucchero, aromi e liquore. Si avvolge il foglio su se stesso ed il rotolo ottenuto viene avvolto a chiocciola per creare il caratteristico aspetto della gubana; il tutto viene posto in uno stampo tondo. Si fa lievitare il dolce fino ad ottenere la massima lievitazione. A questo punto la gubana viene posta in forno a circa 150/170°C per circa un'ora, variabile a seconda del peso.
Territorio interessato alla produzione: Valli del Natisone e Cividale del Friuli.

> Marmellata di menta e mele, mista frutti di bosco, prugne, fragole, lamponi, mele, mirtilli.

Purea di frutta trasformata, dal colore della frutta utilizzata cotta.
Le operazioni possono essere riassunte nelle seguenti fasi:
1. lavaggio della frutta;
2. eventuale denocciolatura;
3. cottura della polpa con aggiunta di zucchero;
4. invasettatura;
5. pastorizzazione.

Tutte queste confetture tradizionalmente sono prodotte con una percentuale di zucchero inferiore al 50% per esaltare il sapore della frutta. È stata, pertanto, richiesta una deroga alla normativa in vigore, che prevede una presenza di zucchero complessiva superiore al 50%.
Territorio interessato alla produzione: Carnia.

> Marmellata di olivello spinoso e mele

Purea di frutta trasformata, dal colore della frutta utilizzata cotta.
Territorio interessato alla produzione: area della Carnia.

> Pinza triestina

Dolce lievitato, di forma rotonda con tre tagli in superficie.
Gli ingredienti utilizzati per la preparazione della pinza triestina sono: farina, zucchero, burro, uova, olio, miele, lievito, latte, sale, aromi.
Viene inizialmente preparato un impasto di lievito, farina ed acqua, che viene lasciato riposare in un ambiente a 32°C per circa mezz'ora. Trascorso questo primo periodo si aggiungono metà degli ingredienti, si impasta e si lascia poi a riposo per un'ora; si procede quindi con l'impasto finale dopo aver aggiunto la parte rimanente degli ingredienti.
Territorio interessato alla produzione: Provincia di Trieste e Gorizia.

> Presniz

Un ricco e morbido ripieno a base di frutta secca riavvolto in uno strato di pasta sfoglia di forma circolare a chiocciola.
La pasta sfoglia, preparata a partire da farina, margarina vegetale e sale, viene prodotta con il metodo dello stiramento delle piegature in tre, quattro, tre, quattro. La pasta lavorata viene stesa in uno sfoglio sottile dove viene riavvolto il ripieno a base di frutta secca precedentemente preparato mescolando uvetta, noci, nocciole tostate, mandorle, pinoli, olio, albume, marmellata di albicocche, cacao, liquore rhum, aromi. Il tutto viene spennellato in superficie con l'uovo e poi passato in cottura.
Territorio interessato alla produzione: Provincia di Trieste e Gorizia.

> Putizza

Un ricco e morbido ripieno a base di frutta secca riavvolto in uno strato di pasta lievitata di forma circolare a chiocciola.
Per la preparazione della pasta vengono impiegati i seguenti ingredienti: farina, zucchero, burro, uova, olio, miele, lievito, sale, aromi, latte. La pasta, che si ottiene con il metodo dei tre impasti (preparazione del lievito, preimpasto con metà dose degli ingredienti ed impasto finale con gli ingredienti al completo), viene lavorata in uno sfoglio sottile dove viene steso il

ripieno a base di frutta secca, viene poi portata a lievitazione e successivamente cotta. Gli ingredienti utilizzati per la preparazione del ripieno sono: uvetta, noci, nocciole tostate, mandorle, pinoli, olio, albume, marmellata di albicocche, cacao, liquore rhum, aromi.
Territorio interessato alla produzione: Provincia di Trieste e Gorizia.

> Strucchi

Dolce di pasta frolla, ripieno di frutta secca, pinoli e zucchero, fritto in olio bollente.
Forma quadrangolare a bocconcino, tipo raviolo, della dimensione di 3/5 cm. Di lato, chiuso su tutti i lati.
Aspetto rigonfio, di colore dorato/marroncino.
Gli ingredienti caratterizzanti (frutta secca) sono le noci bianche e i pinoli.
Territorio interessato alla produzione: Valli del Natisone e Cividale del Friuli.

> Strucchi lessi

Dolce di pasta fresca a base di farina di frumento e patate, ripieno di uvetta, noci, pinoli, burro, pangrattato, zucchero, lessato in acqua bollente e condito con burro fuso, zucchero vanigliato e cannella. Ha la forma di agnolotto dal diametro di circa 6 cm.

Le patate vengono lessate con la buccia in abbondante acqua salata, quindi si scolano, si pelano e si passano allo schiacciapatate formando una fontana sul piano di lavoro. Si aggiunge la farina e si impasta con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea abbastanza consistente.
Nel frattempo si ammolla l'uvetta in acqua tiepida e si tritano finemente le noci. Si fa fondere il burro in un tegame e vi si rosolano il pangrattato e i pinoli fino a quando iniziano a prendere colore. In una ciotola si amalgama il trito di noci, l'uvetta scolata e asciugata, il vino, la scorza grattugiata di limone e il composto di pangrattato e pinoli.
Si tira la pasta dello spessore di 2-3 mm, si ricavano dei dischi di circa 6 cm di diametro e vi si distribuisce al centro il ripieno; si inumidisce il bordo tutto attorno, si ripiega a metà la pasta sul ripieno avendo cura di sigillare bene il bordo premendo con le dita.
Si porta a bollore abbondante acqua e vi si lessano gli strucchi per 10 minuti; si scolano e si pongono su un piatto da portata caldo. Si fa soffriggere il burro in un tegamino, lo si distribuisce sui dolcetti unitamente allo zucchero a velo vanigliato fatto scendere da un setaccio assieme alla cannella e si servono ancora caldi.
Territorio interessato alla produzione: Valli del Natisone e Cividale del Friuli.

Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi

> Calamaro di Saccaleva

Mollusco allo stato fresco, pescato con il sistema a circuizione con fonti luminose.
Territorio interessato alla produzione: il compartimento marittimo di Trieste, da Punta Sottile (Muggia) a Baia di Panzano (Duino Aurisina), e comprendente i comuni di Muggia, Trieste e Duino Aurisina.

> Canocia de nassa, cannocchia di nassa

Crostaceo fresco, commercializzato vivo.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio marino, entro i confini di stato da Punta Sottile (TS) a Punta Tagliamento (UD), comprendente i compartimenti marittimi di Trieste e Monfalcone.

> Dondolo, tartufo di mare

Dondolo, la cui denominazione italiana è tartufo di mare.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio marino del Friuli Venezia Giulia in corrispondenza di fondali sabbiosi.

> Matàn, aquila di mare, pesce colombo

Tranci di pesce "matàn" essicati al sole.
Territorio interessato alla produzione: Comune di Grado in Provincia di Gorizia.

Matan, aquila di mare

> Mormora di Miramare

Pesce dei fondali sabbiosi dal muso appuntito, il corpo è ovale, allungato dal colore grigio con riflessi argentati.
Territorio interessato alla produzione: la costiera triestina, da Barcola a Sistiana, comprendente i Comuni di Trieste e Duino Aurisina (TS).

> Mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di Noè

Mollusco allo stato vivo pescato lungo il litorale costiero regionale.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio marino del Friuli Venezia Giulia in corrispondenza di fondali rocciosi e/o con presenza di pietrame e substrati solidi.

> Passera coi ovi, passera con le uova
Pesce dal corpo piatto, di forma ovale ricoperto di piccole squame di colorazione biancastra e bruno-verdastra. La denominazione italiana: passera con le uova.
Territorio interessato alla produzione: tutto il comprensorio costiero regionale, da Punta Sottile (Muggia – TS) fino a Punta Tagliamento (Lignano – UD).

> Pedocio de Trieste, cozza di Trieste
Il "Pedocio de Trieste" è un mollusco allo stato vivo, allevato in appositi impianti situati lungo la costiera triestina.
Territorio interessato alla produzione: Gli allevamenti dei mitili sono localizzati nei Comuni di Muggia, Trieste, Duino-Aurisina.

> Pesce di valle
Pesce ottenuto con tecniche di vallicoltura estensiva tradizionale.
Territorio interessato alla produzione: Comuni di Grado (Gorizia) e Marano Lagunare (Udine).

> Sardoni in savor
Per la preparazione vengono utilizzati quale materia prima i sardoni "barcolani" a pasta bianca pescati nelle acque del Golfo di Trieste.
Territorio interessato alla produzione: tutta la Provincia di Trieste e alcuni comuni costieri dell'isontino (Monfalcone, Staranzano).

> Sardoni salati
Sardoni pescati con la Lampara, sviscerati, con o senza testa e messi a stagionare con l'ausilio del sale.
Territorio interessato alla produzione: in Provincia di Trieste i Comuni di Muggia, Trieste e Duino Aurisina; in Provincia di Gorizia i Comuni di Monfalcone, Staranzano e Grado.

> Sievoli soto sal
Cefali puliti messi sotto sale.
Territorio interessato alla produzione: Comuni di Grado (Gorizia) e Marano Lagunare (Udine).

> Trota affumicata di San Daniele
Filetti di trota affumicati a freddo o a caldo.
Territorio interessato alla produzione: Comune di San Daniele del Friuli.

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo escluso il burro)

> Miele di acacia del Carso
Il miele uniflorale di acacia è molto conosciuto e apprezzato per il sapore delicato, con un sentore leggermente vanigliato e retrogusto di mandorle amare.
Territorio interessato alla produzione: si produce esclusivamente nell'area del Carso triestino e isontino.

> Miele di marasca del Carso
Si caratterizza per il colore ambrato con riflessi rossastri e un gusto amarognolo che ricorda l'aroma delle mandorle.
Territorio interessato alla produzione: si produce esclusivamente nell'area del Carso triestino e isontino.

> Miele di melata di bosco del Carso
Miele dal colore è scuro o molto scuro con sentori di caramello, di frutta secca.
Territorio interessato alla produzione: si produce nell'area del Carso triestino e isontino.

> Miele di tiglio del Carso
Miele dal colore ambrato chiaro dal sapore lievemente amarognolo caratterizzato per il gusto molto fresco di mentolo e di erbe officinali.
Territorio interessato alla produzione: si produce esclusivamente nell'area del Carso triestino e isontino.

> Miele friulano di acacia
Ha odore molto delicato con un profumo che ricorda la pera cotta. Il sapore è molto dolce con una connotazione di frutta cotta.
Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio del Friuli Venzia Giulia.

> Miele friulano di castagno
Miele di colore ambra chiaro se puro, con colorazioni scure quando è mescolato con la melata con un sapore amaro, persistente.
Territorio interessato alla produzione:
Province di Pordenone e Udine.

> Miele friulano di tarassaco
Si presenta di colore giallo con riflessi ambrati. Ha un odore molto intenso e pungente.
Territorio interessato alla produzione: Provincie di Udine, Gorizia e Pordenone.

> Miele millefiori del Carso
Questo miele se prodotto nella prima parte della primavera è caratterizzato dall'aroma amarognolo della marasca, mentre se prodotto più tardi è caratterizzato da aroma delicato di varie leguminose erbacee.
Territorio interessato alla produzione: si produce esclusivamente nell'area del Carso triestino e isontino.

> Miele millefiori della montagna friulana
Si presenta con colore che varia dal bianco-beige molto chiaro a beige scuro. Di norma ha un odore delicato e un sapore normalmente dolce.
Territorio interessato alla produzione: si produce nelle aree montane del Friuli Venezia Giulia.

> Miele millefiori della pianura friulana
Se prodotto nella prima parte della primavera è tendenzialmente chiaro dato dal nettare di tarassaco; se prodotto nella prima estate è di color ambra per del nettare di acacia; se prodotto da luglio in poi è color ambra scuro per la melata.
Territorio interessato alla produzione: si produce nelle aree di pianura e di bassa collina del Friuli Venezia Giulia.

> Ricotta affumicata di malga
Formaggio a pasta bianca, asciutta e granulosa con gusto affumicato delicato.
Territorio interessato alla produzione: l'area alpina della regione Friuli Venezia Giulia.

> Ricotta di capra
La ricotta ottenuta dal siero di latte di capra, può essere consumata fresca o può essere affumicata con fumo di essenze di boschi locali ed essenze aromatiche.
Territorio interessato alla produzione: intero territorio regionale.

La D.O.P.

La DOP nasce (insieme alla IGP) nel 1992 grazie al Regolamento CEE 2081/92 della Comunità Europea, ed è valida solamente per i prodotti agroalimentari: vini e bevande alcoliche restavano esclusi. Dal 1 agosto 2009, tuttavia, anche questi ultimi vengono inclusi nel marchio Dop. Questo è il marchio che impone le norme più stringenti in assoluto, e quindi è quello che offre maggiori tutele, almeno riguardo ad alcune caratteristiche del prodotto che vedremo in seguito. La DOP offre garanzie su diversi livelli del processo produttivo: origine, provenienza delle materie prime, localizzazione e tradizionalità del processo produttivo.
I prodotti certificati DOP offrono:
1) prodotti regolamentati da leggi italiane e comunitarie;
2) tracciabilità, i prodotti provengono da una zona geografica delimitata;
3) legame con il territorio, i prodotti sono ottenuti attraverso metodi tradizionali, presentano peculiari caratteristiche dovute ad un intimo legame tra il prodotto ed un territorio con caratteristiche geologiche, agronomiche e climatiche inimitabili;
4) tipicità, ovvero rispetto del metodo di produzione tradizionale e dei metodi di fabbricazione che preservano la tipicità del prodotto.
Per poter ricevere l'appellativo devono sussistere due condizioni irrinunciabili, specificate dall'articolo 2 del regolamento CEE:
1) Le particolari qualità e caratteristiche del prodotto devono essere legate, esclusivamente o essenzialmente, all'ambiente geografico del luogo d'origine.
Per "ambiente geografico" la legge intende non solo i fattori naturali ma anche quelli umani, quindi le conoscenze e le tecniche locali. Una esemplificazione di ciò è il prosciutto di San Daniele, dove gli strumenti utilizzati, l'abillità e l'esperienza dell'operatore, i tempi, le modalità operative, hanno potuto creare un prodotto davvero unico.
2) La produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono essere effettuate nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome. La produzione delle materie prime, tuttavia, può avvenire in un'area geografica più ampia della zona di trasformazione, purché la zona di produzione della materia prima sia delimitata.
In altre parole: di norma un formaggio DOP deve essere fatto con latte di vacche allevate in zona, ma in taluni casi può essere utilizzato anche latte proveniente da altre zone purché queste siano definite.
La tracciabilità di un prodotto DOP, ovvero la garanzia riguardo il luogo di provenienza e di trasformazione delle materie prime è la caratteristica più importante poiché colma una lacuna della legislazione italiana che non impone di indicare la provenienza degli ingredienti di qualunque prodotto. Acquistando un prodotto Dop siamo certi riguardo la provenienza degli ingredienti che lo compongono: questa informazione è importante per quei prodotti le cui qualità sono, per un motivo o per l'altro, sensibili a questo fattore, come per esempio l'olio extravergine di oliva.

Ogni prodotto DOP, per diventare tale, deve rispettare un disciplinare di produzione che vincola tutte le fasi della produzione e della trasformazione.
Generalmente tutti i prodotti DOP hanno un consorzio di tutela, ovvero un organismo composto da produttori e/o trasformatori aventi come scopo la tutela, la promozione e la valorizzazione dello stesso. Essi hanno anche un ruolo di informazione al consumatore e di vigilanza sulle produzioni. Salvaguardano inoltre il prodotto da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni e uso improprio della denominazione.

In Friuli Venezia Giulia i prodotti che hanno già ottenuto la Dop sono 4: Montasio, Prosciutto di San Daniele, i Salamini alla cacciatora e l'Olio Tergeste. A breve anche la Mela Julia e la Brovada entreranno a far parte del gruppo.

> Montasio

Il formaggio Montasio trae il suo nome dal massiccio del Montasio, in Friuli. Nei suoi alpeggi veniva anticamente prodotto - le prime notizie sicure risalgono al 1700 - con caratteristiche uniche, grazie alla combinazione fortunata di tre fattori fondamentali e molto particolari: il fieno, il latte e l'aria di quelle montagne. Oggi questa produzione si è diffusa nella pianura friulana, nelle vallate e nelle colline del Bellunese e del Trevigiano, nella pianura veneta compresa tra il Piave e il Brenta, conservando rigorosamente le caratteristiche originali di produzione.

Il formaggio Montasio ha caratteristiche diverse, a seconda della stagionatura. Il sapore, da morbido e delicato quando è fresco, si fa via via più deciso ed aromatico. La pasta, da bianca compatta con una caratteristica occhiatura omogenea e una crosta liscia ed elastica, con il passare dei mesi diventa granulosa e friabile con una crosta secca e più scura. Si distinguono tre tipi di stagionatura: fresco, con stagionatura di due mesi, mezzano, con stagionatura dai cinque ai dieci mesi, stagionato, dopo dieci mesi.

Area di produzione del Montasio

È un formaggio ad alto valore nutritivo e con una composizione equilibrata: 32-36% di acqua, 32-34% di lipidi, 24-26% di proteine

Valori medi per gr. 100	**2 mesi**	**12 mesi**
Acqua	36%	32%
Proteine	24%	26%
Grasso	32%	34%
Kcalorie	360	420
Vitamina A µ g	418	407
Vitamina B carotene µ g	109	90
Vitamina E µ g	455	928
NaCl mg.	1630	1970
Ca mg.	740	1000
P mg.	530	850

> Olio Tergeste

TERGESTE è un olio prodotto nei comuni della provincia di Trieste: Muggia, San Dorligo della Valle, Trieste, Duino-Aurisina, Sgonico e Monrupino. TERGESTE anche il nome in latino della città di Trieste.
Materia prima: Le varietà di olivo più diffuse sono la Bianchera il Leccino, il Pendolino, e la Carbona. La Biancheria è una varietà autoctona, che si attesta ormai su tutto il territorio come cultivar principale per le sue caratteristiche di rusticità e resistenza al freddo; autoctona è anche la oramai rarissima Carbona.
Le olive possono essere raccolte diretta-

mente dalla pianta, a mano o con mezzi meccanici e conservate fino alla fase di molitura in modo idoneo ad evitare danni al frutto. Le operazioni di oleificazione si effettuano in impianti di molitura posti nel territorio dei comuni coinvolti, entro le trentasei ore dal conferimento delle olive al frantoio. Durante la molitura ed in tutte le fasi del ciclo di lavorazione, tutti i mezzi impiegati non devono cedere materiali, sapori od odori.
L'olio extravergine Tergeste Dop si conserva in ambienti freschi, asciutti e lontano da fonti di calore, a una temperatura compresa tra i 14 e i 20°C, lontano da fonti di calore. È questa la situazione ottimale perché la qualità del prodotto resti integra anche per oltre 36 mesi. Con le basse temperature l'olio può andare soggetto a congelamento, per cui, prima di iniziarne il consumo, occorre riportare il recipiente a temperatura ambiente (16-18°C) per alcuni minuti e agitarlo ripetutamente, per agevolare il ritorno del prodotto allo stato naturale.

Caratteristiche:
acidità: 0,50% massima;
colore: oro verde;
odore: fruttato medio con sentori di mandorla ed erba fresca da poco falciata;
sapore: fruttato deciso e piccante con note leggermente amare.

> Prosciutto di San Daniele

Il prosciutto di San Daniele DOP è un prosciutto crudo stagionato prodotto nel comune di San Daniele del Friuli, attualmente in 30 prosciuttifici. Nel 2007 ne sono state prodotte 2.678.866 unità.
Le cosce suine fresche, ottenute dalla macellazione di suini pesanti nati, allevati e macellati in 10 regioni d'Italia, nel 2007 provenivano per il 96% da regioni della Pianura Padana. Ogni coscia deve avere un peso non inferiore a kg. 12.
Il prosciutto si presenta di colore uniforme rosso-rosato del magro; profilo e striature di grasso bianco candido; profumo intenso; gusto dolce e delicato con retrogusto più marcato; morbidità al taglio.
Fra le caratteristiche della lavorazione segnaliamo il mantenimento della parte terminale (zampino) e l'utilizzo del solo sale marino come ingrediente.
Queste la fasi della lavorazione, che dura almeno 13 mesi, di cui non meno di 8 in stagionatura naturale: raffreddamento, rifilatura, salagione, pressatura, riposo, lavaggio, asciugamento, sugnatura, stagionatura.
Il marchio è costituito da un'immagine stilizzata di un prosciutto, con al centro la sigla SD, circondata dalla dicitura circolare PROSCIUTTO DI SAN DANIELE; il numero di identificazione del produttore fa parte integrante dal marchio.

Valori medi per gr. 100 della parte magra
sodio 2,3%
acqua 58-61%
proteine 29%
grassi 3-4%

MODALITÁ DI CONSERVAZIONE
- se intero, in luogo fresco - una volta aperto, in frigorifero (da +4° a +8°), con un panno umido o una stagnola sottile sul taglio;
- se confezionato in qualsiasi modo, in frigorifero (da +4° a +8°).

> Salamini italiani alla cacciatora

I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono una tipologia di insaccato bene definita, con un'area di produzione molto vasta che comprende ben 11 regioni italiane (Abruzzo, Molise, Emilia-Romagna, Veneto, Toscana, Umbria, Marche, Piemonte, Lombardia, Lazio e Friuli Venezia Giulia).
La materia prima (carne magra e grasso suino duro) deve provenire da animali nati, allevati e macellati nelle stesse regioni dove i salamini alla cacciatora sono prodotti e devono rispondere alle stesse caratteristiche qualitative richieste per la lavorazione dei prosciutti di Parma Dop e di San Daniele Dop.
Tra gli ingredienti utilizzati nell'impasto si ritrovano il sale, il pepe e l'aglio.
Il prodotto finito si presenta come una *filza* (catena) di piccoli salami uniti fra loro. Ogni cacciatorino Dop ha mediamente un diametro di cm. 6, è lungo cm. 20 e pesa intorno ai gr. 350 (il peso massimo ammesso è gr. 500).
La pasta interna è morbida, omogenea, di colore rosso rubino, con granelli di grasso uniformemente distribuiti. Al gusto sono dolci e molto delicati, con un aroma caratteristico. Stagionati per un tempo breve (una decina di giorni), hanno ottenuto la Dop nel 2001.
I salamini italiani alla cacciatora Dop raccolgono l'eredità di una tipologia di salame molto diffusa nel passato. Il nome si deve probabilmente all'usanza di portarli con sé andando a caccia, grazie alla facilità con cui era possibile metterli nella bisaccia o nello zaino.
La nascita molto recente del consorzio di riferimento non permette di avere dati sull'attuale produzione di questi salamini.

> Brovada

La brovada è un piatto tipico della cucina friulana, usato per accompagnare carni arrosto o bollite, abbinabile con il vino. Le rape intere vengono lasciate a fermentare a contatto con vinacce, preferibilmente di uva nera, per circa un mese. Dopodiché vengono estratte, sbucciate e tagliate in piccole fettine e cucinate in padella.
L'origine del piatto è remota, dal momento che ne esiste una descrizione nel più antico ricettario conosciuto: il *De re coquinaria* di Apicio (I sec. a.C.).
La brovada è di colore bianco, rosato o violetto, il profumo è consistente, mentre il sapore è acido e forte.
Essa viene utilizzata soprattutto in autunno-inverno per accompagnare o guarnire altri cibi, principalmente carni. Da sempre viene utilizzata per guarnire il cotechino (*musèt*).

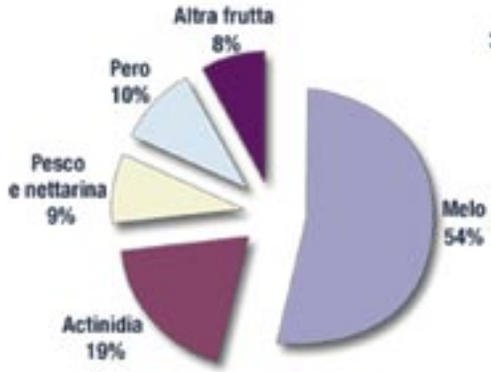
> **Mela del Friuli Venezia Giulia** *(in corso di approvazione)*

I primi grandi produttori di mele in Friuli furono i romani che crearono, fra l'altro, la prima varietà di mela autoctona friulana chiamandola "maziana" dal nome del suo costitutore, Caio Mazio. Queste mele arrivavano fino a Roma e si distinguevano al punto da essere notate e citate da Ateneo, Columella e Plinio il Vecchio. Su un interessantissimo e splendido mosaico aquileiese del I sec. a.C. si può scorgere proprio l'immagine di alcune di esse.

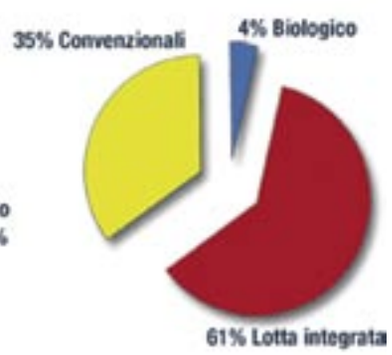
Diverse sono le testimonianze dell'uso della mela in cucina, e importantissimo è il ricettario risalente alla metà del 1400 di Maestro Martino da Como, cuoco dei Patriarchi di Aquileia Ludovico Trevisan e Guarnerio d'Artegna che inventò per loro le frittelle di mele.

Agli inizi dell'Ottocento Giuseppe Carlo Cernazai, botanico udinese, annotava nei suoi scritti un riferimento ad una varietà da egli costituita che volle denominare "Friulana" e che fece certificare dai più grandi esperti europei di frutticoltura. Verso la fine del '700 e la metà dell'800 la melicoltura crebbe tanto che, verso il 1885, si parlava apertamente di esportazione. Dal Goriziano e dall'alto Pordenonese, le mele prendevano la via dell'Europa asburgica e dell'Egitto.

Le ripetute gelate (si ricorda in particolare quella del 1929) e le due guerre mondiali, distrussero i frutteti ed azzerarono la produzione. Ma la massiccia costruzione di pozzi e di impianti irrigui consortili in vasti comprensori della pianura friulana e l'insediamento in Friuli di molti frutticoltori provenienti dall'Alto Adige diedero un nuovo impulso, verso gli anni '50 - '60 del secolo scorso, alla riespansione di questa coltura.



■ ***Ripartizione delle diverse specie frutticole nel censimento ISTAT del 2000.***



■ ***Ripartizione secondo il rapporto superficie/ metodo produttivo in Friuli Venezia Giulia.***

Attualmente il melo costituisce il tipo di fruttifero più coltivato in regione (54% della superficie a frutteto), la produzione è in progressivo aumento, gli impianti sono altamente specializzati e la lotta ai parassiti viene svolta con tecniche a basso impatto ambientale sul 65% della produzione. La superficie media coltivata a melo per singola azienda è pari ad ettari 1,71 ed è seconda in Italia solo al Trentino Alto Adige (ha 1,85).

> **Gran Suino Padano** *(in corso di approvazione)*

Il termine *Gran*, che qualifica la denominazione "suino padano", sta per "pregiato", "maturo", e descrive la caratteristica principale del suino stesso, rappresentata da una taglia superiore rispetto al suino allevato al di fuori della zona tipica di produzione. Un suino cresciuto lentamente, in un ambiente sano e controllato.

Suino: Il Gran Suino Padano, che deve raggiungere il peso medio di 160 Kg, fornisce carni di elevato pregio, che contengono meno acqua, più gustose e saporite. Carni più mature che apportano proteine ad elevato valore biologico, vitamine e sali minerali.

Il termine *Padano* individua la zona di origine storica, le vere e proprie radici del Gran Suino Padano: si trova infatti in quest'area un patrimonio plurisecolare di tradizioni e competenze unico al mondo. Non è un caso che uno dei principali tagli freschi, il lombo, sia effettuato mediante tecniche particolari associate per tradizione al nome delle città della pianura padana: lombo Modena, lombo Padova Venezia, lombo Bologna con filetto, eccetera.

La I.G.P.

La certificazione IGP è la "sorella minore" della DOP, poiché prevede norme meno stringenti rispetto a quest'ultima, che si concretano in un legame con il territorio molto più blando e con disciplinari di produzione molto più flessibili.
Questa certificazione è meno utile rispetto alla DOP poiché, di fatto, nessuna caratteristica importante del prodotto è garantita al 100%. Tuttavia, anche la IGP ha una certa importanza se considerata con cognizione di causa.
Per potersi fregiare di questo titolo un prodotto deve avere le seguenti caratteristiche:
1) essere originario di tale regione;
2) una determinata qualità possa essere attribuita all'origine geografica;
3) la produzione e/o trasformazione e/o elaborazione devono avvenire nell'area geografica determinata.
Come per la DOP la produzione degli IGP è regolamentata da un disciplinare depositato.

Differenze con la DOP
Le differenze riguardano i punti 2) e 3) in quanto mentre la DOP deve avere un forte legame con il territorio, la IGP ne impone uno più blando: è sufficiente che UNA determinata qualità (e non la qualità in toto dell'alimento) sia attribuibile all'origine geografica.
Al punto 3) troviamo la differenza più importante tra i prodotti DOP e IGP, che rende quest'ultima meno efficace per quanto riguarda le garanzie che offre ai consumatori. Infatti nulla ci garantisce riguardo la provenienza delle materie prime: per ottenere la certificazione è sufficiente che il prodotto venga trasformato o elaborato nell'area interessata. Quindi la certificazione da sola non basta per garantire l'origine delle materie prime, ma occorre conoscere le caratteristiche del singolo prodotto certificato.

L'unico prodotto IGP della nostra regione è il prosciutto di Sauris.

Tecnologia di preparazione: il coscio di suino viene messo sotto sale e successivamente affumicato in apposite stanze dove vengono fatte bruciare essenze di faggio, ginepro, pino e altre resinose.
Composizione:
a) Materia prima: suini pesanti di razza nazionale allevati nella zona.
b) Coadiuvanti tecnologici: sale, pepe, ginepro, essenze aromatiche.
Maturazione: due mesi sotto sale più un mese di esposizione al fumo.
Periodo di stagionatura: dieci mesi in locali areati.
Area di produzione: comune di Sauris in provincia di Udine.

I vini DOC e DOCG

VQPRD sta ad indicare "vino di qualità prodotto in regione determinata", nel senso che la zona di origine della raccolta delle uve per la produzione di quel determinato vino è delimitata da una zona prestabilita dai singoli disciplinari.
Questa tipologia di vini, comprendente sia le DOC sia le DOCG, offre almeno due importanti garanzie: la certezza della buona qualità e l'origine. Questa certificazione, infatti, viene attribuita a vini le cui caratteristiche dipendono essenzialmente dai vigneti e dalle condizioni naturali dell'ambiente.

■ ***Mappa delle zone DOC del Friuli Venezia Giulia***

> I vini DOC
DOC è l'acronimo di Denominazione di Origine Controllata; appartengono a questa categoria i vini in cui la zona di origine della raccolta delle uve per la produzione del medesimo vino è in sostanza delimitata come prevedono i disciplinari di produzione. Per la legislazione UE in vigore esso rientra nella categoria più ampia dei V.Q.P.R.D.
Il disciplinare definisce per ogni vino DOC le seguenti caratteristiche:

- le zone geografiche di produzione;
- i vitigni;
- la tipologia del terreno di coltivazione dell'uva;
- la resa dell'uva in vino (per evitare un eccessivo sfruttamento della vite);
- le tecnologie di produzione e di invecchiamento;
- le caratteristiche del prodotto finito (acidità, estratto secco, gradazione alcolica minima, peculiarità organolettiche)
- le eventuali qualificazioni del vino al momento della commercializzazione.

Alcuni vini DOC possono riportare in etichetta alcune indicazioni aggiuntive:
- indicazione "classico" per i vini prodotti nella zona di più antica tradizione (nell'ambito del territorio delimitato dal disciplinare);
- indicazione "riserva" per alcuni vini sottoposti ad un invecchiamento più lungo del normale;
- indicazione "superiore" per vini con caratteristiche migliori (grazie al buon andamento climatico dell'annata che ha permesso di raggiungere una concentrazione zuccherina più alta e quindi una maggiore gradazione alcolica).

Procedure per il riconoscimento della DOC e DOCG

La normativa comunitaria e nazionale prevede che per usufruire della Denominazione di Origine Controllata dei vini, i produttori devono fare richiesta alla regione di appartenenza per gli accertamenti chimico-fisici ed organolettici di cui al Regolamento CEE n.823/87, corredata di una relazione tecnica che illustri i fattori naturali ed i fattori umani che caratterizzano quel vino. Per fattori naturali si intendono zona di produzione, natura dei terreni, esposizione e vitigno, mentre quelli umani sono rappresentati dai sistemi di allevamento, potatura, vinificazione ed invecchiamento.

Gli esami analitici e organolettici devono essere effettuati per tutte le partite di vino atte a divenire DOC, DOCG. Ne consegue che il superamento dell'esame chimico-fisico e organolettico è il presupposto indispensabile e obbligatorio per qualificare con la Denominazione di Origine Controllata o con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita le relative partite di vino.

Se gli organi tecnici della Regione esprimono parere favorevole, la domanda viene trasmessa al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed infine un Decreto del Presidente della Repubblica riconosce la DOC e ne sancisce il disciplinare di produzione, che sarà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale.

La nostra regione è suddivisa in 8 zone d.o.c. regionali, 3 sottozone regionali e 2 zone interregionale. Per ogni zona/sottozona riportiamo l'elenco dei vitigni che si possono fregiare della denominazione d'origine controllata.

Carso

Bianco	Chardonnay
Bianco	Malvasia
Bianco	Pinot Grigio
Bianco	Sauvignon
Bianco	Traminer Aromatico
Bianco	Vitovska
Rosso	Cabernet Franc
Rosso	Cabernet Sauvignon
Rosso	Carso
Rosso	Merlot
Rosso	Refosco p.r.
Rosso	Terrano

Colli Orientali del Friuli

Bianco	Bianco
Bianco	Chardonnay
Bianco	Dolce
Bianco	Friulano
Bianco	Malvasia
Bianco	Pinot Bianco
Bianco	Pinot Grigio
Bianco	Ribolla Gialla
Bianco	Riesling Renano
Bianco	Sauvignon
Bianco	Traminer Aromatico
Bianco	Verduzzo Friulano
Rosso	Cabernet Franc
Rosso	Cabernet Sauvignon
Rosso	Merlot
Rosso	Pignolo
Rosso	Pinot Nero
Rosso	Refosco p.r.
Rosso	Rosso
Rosso	Refosco nostrano
Rosso	Schioppettino
Rosso	Tazzelenghe

Colli Orientali del Friuli - sottozona Cialla

Bianco	Ribolla Gialla
Bianco	Verduzzo Friulano
Rosso	Refosco p.r.
Rosso	Rosso
Rosso	Schioppettino

Colli Orientali del Friuli - sottozona Rosazzo

Bianco	Bianco
Bianco	Ribolla Gialla
Rosso	Pignolo
Rosso	Rosso

Colli Orientali del Friuli - sottozona Schioppettino di Prepotto

Rosso	Schioppettino

Collio Goriziano

Bianco	Bianco
Bianco	Chardonnay
Bianco	Friulano
Bianco	Malvasia
Bianco	Müller Thurgau
Bianco	Picolit
Bianco	Pinot Bianco
Bianco	Pinot Grigio
Bianco	Ribolla Gialla
Bianco	Riesling Italico
Bianco	Riesling Renano
Bianco	Sauvignon
Bianco	Traminer Aromatico
Rosso	Cabernet
Rosso	Cabernet Franc
Rosso	Cabernet Sauvignon
Rosso	Merlot
Rosso	Pinot Nero

Friuli-Annia

Bianco	Bianco
Bianco	Chardonnay
Bianco	Friulano
Bianco	Malvasia
Bianco	Pinot Bianco
Bianco	Pinot Grigio
Bianco	Sauvignon
Bianco	Traminer Aromatico
Bianco	Verduzzo Friulano
Rosso	Cabernet Franc
Rosso	Cabernet Sauvignon
Rosso	Merlot
Rosso	Refosco p.r.

Friuli-Aquileia

Bianco	Chardonnay
Bianco	Friulano
Bianco	Malvasia
Bianco	Müller Thurgau
Bianco	Pinot Bianco
Bianco	Pinot Grigio
Bianco	Riesling Renano
Bianco	Sauvignon
Bianco	Traminer Aromatico
Bianco	Verduzzo Friulano
Rosato	Rosato
Rosso	Cabernet Franc
Rosso	Cabernet Sauvignon
Rosso	Merlot
Rosso	Refosco p.r.

Friuli-Grave

Bianco	Chardonnay
Bianco	Friulano
Bianco	Pinot Bianco
Bianco	Pinot Grigio
Bianco	Riesling Renano
Bianco	Sauvignon
Bianco	Traminer Aromatico
Bianco	Verduzzo Friulano
Rosso	Cabernet
Rosso	Cabernet Franc
Rosso	Cabernet Sauvignon
Rosso	Merlot
Rosso	Pinot Nero
Rosso	Refosco p.r.
Rosso	Rosso

Friuli-Isonzo

Bianco	Bianco
Bianco	Chardonnay
Bianco	Friulano
Bianco	Malvasia
Bianco	Moscato Giallo
Bianco	Pinot Bianco
Bianco	Pinot Grigio
Bianco	Riesling Italico
Bianco	Riesling Renano
Bianco	Sauvignon
Bianco	Traminer Aromatico
Bianco	Verduzzo Friulano
Rosato	Moscato Rosa
Rosato	Rosato
Rosso	Cabernet
Rosso	Cabernet Franc
Rosso	Cabernet Sauvignon
Rosso	Franconia
Rosso	Merlot
Rosso	Pinot Nero
Rosso	Refosco p.r.
Rosso	Rosso
Rosso	Schioppettino

Friuli-Latisana

Bianco	Chardonnay
Bianco	Friulano
Bianco	Malvasia
Bianco	Pinot Bianco
Bianco	Pinot Grigio
Bianco	Riesling Renano
Bianco	Sauvignon
Bianco	Traminer Aromatico
Bianco	Verduzzo Friulano
Rosato	Rosato
Rosso	Cabernet Franc
Rosso	Cabernet Sauvignon
Rosso	Franconia
Rosso	Merlot
Rosso	Pinot Nero
Rosso	Refosco p.r.

Lison-Pramaggiore Pordenone *(interregionale)*

Bianco	Chardonnay
Bianco	Lison
Bianco	Pinot Bianco
Bianco	Pinot Grigio
Bianco	Riesling Italico
Bianco	Sauvignon
Bianco	Verduzzo Friulano
Rosso	Cabernet Franc
Rosso	Cabernet Sauvignon
Rosso	Malbech
Rosso	Merlot
Rosso	Refosco p.r.

GUIDA AI PRODOTTI AGROALIMENTARI *del Friuli Venezia Giulia*

> Una nuova Doc interregionale: il Prosecco

Con decreto ministeriale 17 luglio 2009 è stata riconosciuta a tempo di record la Denominazione di Origine Controllata "Prosecco". Con il medesimo decreto il Ministero ha altresì riconosciuto le DOCG "Conegliano-Valdobbiadene" e "Montello-Colli Asolani" e ha vietato il nome "Prosecco" alle IGT per le quali potrà essere utilizzato esclusivamente il sinonimo "Glera" - inserito per l'occasione nel registro nazionale di varietà delle uve da vino – o in alternativa il generico "bianco".
La zona di produzione della nuova DOC si estende dall'omonima frazione di Trieste, da cui trae il nome, all'intero territorio della Regione Friuli Venezia Giulia e alle province di Treviso, Vicenza, Belluno, Padova e Venezia.
Rileviamo infine che in etichetta sarà consentito riportare il riferimento alle province di Trieste e di Treviso qualora le uve siano state interamente prodotte e vinificate nelle suddette province.

> I vini DOCG

D.O.C.G. è l'acronimo del nome di "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" e si attribuisce a quei vini aventi già la D.O.C, che oltre ad avere speciali pregi organolettici, abbiano acquisito una particolare fama. Per la legislazione UE in vigore questa denominazione rientra nella categoria più ampia dei V.Q.P.R.D.
La DOCG è la massima qualificazione prevista; infatti i vini DOCG hanno disciplinari che presentano requisiti più restrittivi di quelli dei vini DOC.
Al produttore vengono rilasciati contrassegni di Stato in filigrana, stampati dall'Istituto Poligrafico dello Stato e rilasciati dalla Camera di Commercio o dal Consorzio di Tutela agli imbottigliatori, in numero limitato secondo il quantitativo di ettolitri prodotto, da porre su ogni bottiglia.
Nel caso dei liquori i sigilli sono apposti sul tappo, in modo tale che non si possa aprire senza danneggiarsi e quindi da rompere solo al momento della stappatura.
Nel caso dei vini, invece, il sigillo è posto sul collo della bottiglia.

Nella nostra regione esistono solo 3 DOCG, e sono tutte in provincia di Udine:

PICOLIT
PICOLIT - SOTTOZONA "CIALLA"
RAMANDOLO

GUIDA AI PRODOTTI AGROALIMENTARI *del Friuli Venezia Giulia*

I vini IGT

> I vini IGT

È la sigla di "Indicazione Geografica Tipica" e rappresenta una zona di produzione molto ampia: essa qualifica infatti i vini da tavola provenienti da grandi regioni vitivinicole.
Al nome designato si può aggiungere il colore dei vini e il nome dei vitigni.
L 'IGT non può utilizzare il nome di regioni o zone utilizzate per le DOCG o le DOC. Il vitigno può essere menzionato unicamente quando la zona vitivinicola è di dimensioni significative.
Per esempio IGT "provincia di Verona" garantisce il vino deriva da uve coltivate per l'85% in tale regione; inoltre l'eventuale indicazione del vitigno in etichetta (es. Molinaro) garantisce che quel vino è stato ottenuto almeno per l'85% dal suddetto vitigno.
L' IGT corrisponde a un vino tipico ed è riconosciuto come tale dall'U E.

In Friuli Venezia Giulia esistono 1 IGT regionale e 2 interregionali.

VENEZIA GIULIA

Bianco	Bianco
Bianco	Chardonnay
Bianco	Glera
Bianco	Incrocio Manzoni 6.0.13
Bianco	Malvasia
Bianco	Moscato Giallo
Bianco	Pinot Bianco
Bianco	Pinot Grigio
Bianco	Ribolla Gialla
Bianco	Riesling Italico
Bianco	Riesling Renano
Bianco	Sauvignon
Bianco	Sciaglin
Bianco	Traminer Aromatico
Bianco	Ucelut
Bianco	Verduzzo Friulano
Bianco	Vitovska
Rosato	Rosato
Rosso	Cabernet
Rosso	Cabernet Franc
Rosso	Cabernet Sauvignon
Rosso	Forgiarin
Rosso	Franconia
Rosso	Merlot
Rosso	Pinot Nero
Rosso	Refosco Nostrano
Rosso	Refosco p.r.
Rosso	Rosso
Rosso	Schioppettino
Rosso	Terrano

DELLE VENEZIE *(interregionale)*

Bianco	Bianco
Bianco	Chardonnay
Bianco	Glera
Bianco	Incrocio Manzoni 6.0.13
Bianco	Malvasia
Bianco	Moscato Giallo
Bianco	Müller Thurgau
Bianco	Pinot Bianco
Bianco	Pinot Grigio
Bianco	Ribolla Gialla
Bianco	Riesling Italico
Bianco	Riesling Renano
Bianco	Sauvignon
Bianco	Traminer Aromatico
Bianco	Ucelut
Bianco	Verduzzo Friulano
Bianco	Verduzzo Trevigiano
Bianco	Vitovska
Rosato	Moscato Rosa
Rosato	Rosato
Rosso	Cabernet
Rosso	Cabernet Franc
Rosso	Cabernet Sauvignon
Rosso	Franconia
Rosso	Gamay
Rosso	Malbech
Rosso	Marzemino
Rosso	Merlot
Rosso	Piccola Nera
Rosso	Piculit Neri

DELLE VENEZIE *(interregionale)*
(continua)

Rosso	Pignolo
Rosso	Pinot Nero
Rosso	Raboso Piave
Rosso	Refosco Nostrano
Rosso	Refosco p.r.
Rosso	Rosso
Rosso	Schioppettino
Rosso	Tazzelenghe
Rosso	Terrano

ALTO LIVENZA *(interregionale)*

Bianco	Bianco
Bianco	Glera
Bianco	Incrocio Manzoni 6.0.13
Bianco	Malvasia
Bianco	Pinot Bianco
Bianco	Pinot Grigio
Bianco	Sauvignon
Bianco	Traminer Aromatico
Bianco	Verdiso
Bianco	Verduzzo
Rosato	Rosato
Rosso	Cabernet Franc
Rosso	Cabernet Sauvignon
Rosso	Merlot
Rosso	Novello
Rosso	Refosco p.r.

> I vini da tavola

Delle tre categorie sopra citate quella di minor pregio è costituita dai vini da tavola, già noti negli anni passati come “vini da pasto”.
Si tratta di vini comuni, prodotti con uve bianche o rosse provenienti da vitigni diversi, e sottoposti a controlli meno severi di quelli che regolano i “vini di qualità”.
Possono essere venduti anche con nomi di fantasia o con il marchio del produttore. Per distinguere i prodotti migliori anche in questa categoria di vini, sono state introdotte le denominazioni IGT, mentre i vini da tavola senza indicazione geografica possono essere il frutto di “tagli” fatti miscelando svariati vini di qualunque zona.

I vini DOP

Il settore è in particolare fermento perché è in corso di modifica la normativa comunitaria che dovrebbe portare importanti novità nel mondo dei vini, con disposizioni sull’etichettatura e sulla protezione di Dop, Igp e Menzioni tradizionali.
Il nuovo provvedimento dovrebbe sancire innanzitutto il passaggio degli attuali marchi Doc, Docg e Igt sotto l’ombrello normativo dei prodotti alimentari Dop e Igp. Provvisoriamente i vini possono mantenere ambedue i marchi (e.g. Doc e Dop). Un passaggio importante considerato che l’universo dei vini a denominazione conta oltre 1.500 etichette in Europa e solo in Italia registra 317 Doc, 41 Docg e 120 Igt. La convergenza fra Doc e Dop però va molto al di là del mero cambio di sigla e riguarda anche aspetti quali il regime dei controlli e le procedure di riconoscimento di nuove denominazioni o di modifica di quelle esistenti. Le nuove regole introducono inoltre alcune importanti novità riguardo agli attuali vini da tavola che dal prossimo anno potranno indicare in etichetta l’annata di produzione e il vitigno di provenienza, due prerogative finora riservate a Igt e Doc. In questo modo invece anche in Europa nascerà una categoria di vini “varietals” (vini da tavola con indicazione di vitigno) che finora erano una prerogativa dei soli produttori del Nuovo mondo. Ma vediamo nel dettaglio le novità introdotte.
Controlli - L’equiparazione dei vini Doc e Igt alle regole in vigore per i prodotti Dop e Igp richiederà alcune modifiche sul fronte dei controlli. Attualmente per i vini a denominazione d’origine le verifiche sono effettuate prevalentemente dagli stessi Consorzi di tutela, quindi da un organismo interno alla filiera, mentre per i prodotti alimentari Dop e Igp i controlli sono effettuati da organismi terzi. Nel nuovo sistema anche per i vini occorrerà ricorrere a strutture in grado di soddisfare il requisito della terzietà.
Nuovi riconoscimenti - Col nuovo sistema la procedura di riconoscimento di nuove denominazioni o di modifica dei disciplinari Doc già riconosciute oggi affidata al Comitato nazionale vini del ministero per le Politiche agricole verrà trasferita a Bruxelles e unificata per tutte le produzioni europee. In vista di questi cambiamenti, è stato previsto che tutte le richieste di nuovi riconoscimenti o di modifiche di disciplinari in funzione presentate entro il prossimo 1° agosto saranno gestite e definite con la vecchia procedura, e quindi in Italia, entro il termine del 31 dicembre 2011. Questa opzione ha portato alla richiesta di nuovi riconoscimenti (ad esempio la nuova Dop Sicilia) o di modifiche disciplinari che a loro volta vanno dalla revisione dell’area di produzione (come nel caso del Prosecco) all’inserimento di nuove tipologie di prodotto (il novello per la denominazione Garda) o ancora all’utilizzo di contenitori bag-in-box (come nel caso del Soave). Al momento sono oltre 50 le richieste presentate al ministero per le Politiche agricole.
Varietals e nuovi rosé - I vini da tavola potranno indicare in etichetta il nome del vitigno e l’annata di provenienza. Sarà possibile però per gli Stati membri stilare un elenco di vitigni che non potranno riportati sulle etichette di vini da tavola. Due però i principali rilievi mossi soprattutto dalle organizzazioni agricole italiane. Da un lato i controlli, troppo labili, necessari per garantire la veridicità di quanto indicato in etichetta. Dall’altro l’ipotesi di utilizzare per tali vini la menzione “vino comunitario”. In tal caso, garanten-

do ai vini da tavola oltre all'indicazione del vitigno e dell'annata anche una indicazione d'origine verrebbe eliminato ogni elemento di differenziazione fra questa categoria e quella dei vini Igp che rischiano di restare senza una precisa identità.
Sempre in tema di vini comuni va infine ricordata la possibilità di miscelare vini bianchi e rossi per ottenere rosé. Un blend che in passato era proibito a livello di prodotto finito mentre era possibile miscelare uve bianche e rosse prima della loro vinificazione. La tecnica, nonostante la dura opposizione dei produttori francesi è stata autorizzata già dallo scorso febbraio. Ora nel regolamento sull'etichettatura viene data la possibilità, ai produttori che utilizzano le tecniche convenzionali, di sottolineare in etichetta che il loro rosé è prodotto in maniera "tradizionale".

Il marchio AQUA

Il marchio A.Qu.A. è un marchio istituito dalla nostra regione per valorizzare i prodotti che rispettano l'ambiente e la salute del consumatore. A.Qu.A. è infatti l'acronimo di Agricoltura Ambiente Qualità.
L'utilizzazione del marchio è consentita per i prodotti che si distinguono dagli altri prodotti della stessa categoria per sistema di produzione, di lavorazione e per altre intrinseche caratteristiche, offrendo particolari garanzie qualitative a tutela della salute del consumatore e dell'immagine del prodotto. (art. 3, comma 1, LR 21/2002)

1. I disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto, fresco o trasformato, devono comprendere almeno i seguenti elementi:
a) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;
b) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;
c) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale.
2. L'ERSA predispone i disciplinari di produzione, per la stesura dei quali potranno essere utilizzate anche le indicazioni contenute nel Piano di Sviluppo rurale. A tal fine, l'ERSA può avvalersi della consulenza di istituzioni, enti e associazioni operanti nel settore agricolo e alimentare.
3. I disciplinari di produzione possono essere predisposti anche su richiesta dei soggetti di cui al comma 2.
4. I disciplinari di produzione e le loro modifiche, successivamente all'approvazione da parte della Giunta regionale, sono pubblicati sul Bollettino Ufficiale della Regione e comunicati, ai sensi dell'articolo 8 della direttiva 98/34/CE, del 22 giugno 1998, alla Commissione dell'Unione europea.

ELENCO PRODOTTI AQUA aggiornati al 29 maggio 2009

1. Cooperativa Agricoltori Val Canale con sede in Ugovizza, Malborghetto (UD), per il prodotto "Valbrunella formaggio fresco".

2. Latteria di Venzone - Società cooperativa agricola con sede in Venzone (UD) per il prodotto "Formaggio Latteria Venzone".

3. "Cerealicola Vieris", Soc. Coop. Agr. con sede a Castions di Strada (UD), per il prodotto "Mais in granella ad uso industriale".

4. Co.Pro.Pa. - Soc. Coop. Agr. con sede a Ovoledo di Zoppola (PN) per il prodotto "Patata da consumo fresco";

5. Associazione per la valorizzazione dei prodotti ovicaprini del Friuli Venezia Giulia, con sede a Udine, per il prodotto "Formaggi caprini – caciotta caprina e caprino stagionato";

6. Associazione per la valorizzazione delle colture dall'acqua per il prodotto "Lattughe e simili ed erbe fresche ottenute con tecniche di coltivazione fuori suolo (floating system) – Lattughino, Radicchietto, Rucola, Valerianella";

7. Associazione per la valorizzazione dei prodotti ovicaprini del Friuli Venezia Giulia, con sede a Udine, per il prodotto "Agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia";

8. Associazione Coltiviviamo per il prodotto "Piantine da orto, da piccoli frutti e piantine aromatiche coltivati con il metodo biologico";

9. Latteria Borgo Paludo Fagagna s.c.a. per il prodotto "Formaggio Latteria di Fagagna";

10. Aprolaca - società cooperativa consortile agricola, con sede a Udine, per il prodotto "Ricotta fresca";

11. Associazione per la qualità totale della mela con sede a Udine per il prodotto "mela".

12. Salumificio Dentesano SpA con sede a Pavia di Udine (UD) per il prodotto "carni di suino pesante destinate alla trasformazione";

13. Salumificio F.lli Uanetto & C. s.n.c. con sede a Castions di Strada (UD) per il prodotto "carni di suino pesante destinate al consumo tal quali";

14. Salumificio F.lli Uanetto & C. s.n.c. con sede a Castions di Strada (UD) per il prodotto "carni di suino pesante destinate alla trasformazione";

15. ERRE ZETA srl. con sede a Castions di Strada (UD) per il prodotto "carni di suino pesante destinate al consumo tal quali";

16. ERRE ZETA srl. con sede a Castions di Strada (UD) per il prodotto "carni di suino pesante destinate alla trasformazione";

17. Salumificio Pitaccolo G. srl. con sede a Varmo (UD) per il prodotto "carni di suino pesante destinate alla trasformazione";

18. La Vecje Salumerie snc di Presacco Giuseppe & C. con sede a Rivignano (UD) per il prodotto "carni di suino pesante destinate al consumo tal quali";

19. La Vecje Salumerie snc di Presacco Giuseppe & C. con sede a Rivignano (UD)per il prodotto "carni di suino pesante destinate alla trasformazione";

20. IPER UDINE di Martignacco (UD), unità operativa della società IPER MONTEBELLO con sede a Milano per il prodotto "carni di suino pesante destinate al consumo tal quali";

21. Co.Pro.Pa. - Soc. Coop. Agr. con sede di Zoppola (PN) per il prodotto "Patata a marchio AQUA";

22. CONSORZIO LATTERIE VIRGILIO s.a.c. con sede a Mantova per il prodotto "carni di suino pesante destinate al consumo tal quali";

23. CARREFOUR con sede a MARCON (VE) per il prodotto "carni di suino pesante destinate al consumo tal quali";

24. CARREFOUR con sede a MARCON (VE) per il prodotto "carni di suino pesante destinate alla trasformazione";

25. CARREFOUR con sede a UDINE per il prodotto "carni di suino pesante destinate al consumo tal quali";

26. CARREFOUR con sede a UDINE per il prodotto "carni di suino pesante destinate alla trasformazione";

27. CARREFOUR con sede a PORTOGRUARO (VE) per il prodotto "carni di suino pesante destinate al consumo tal quali";

28. CARREFOUR con sede a PORTOGRUARO (VE) per il prodotto "carni di suino pesante destinate alla trasformazione";

29. CARREFOUR con sede a TAVAGNACCO (UD) per il prodotto "carni di suino pesante destinate al consumo tal quali";

30. CARREFOUR con sede a TAVAGNACCO (UD) per il prodotto "carni di suino pesante destinate alla trasformazione";

31. EUROFORTE s.a.s. di Forte Maurizio e Forte Flavio & C. con sede a Buja (UD) per il prodotto "carni di suino pesante destinate al consumo tal quali";

32. EUROFORTE s.a.s. di Forte Maurizio e Forte Flavio & C. con sede a Buja (UD) per il prodotto "carni di suino pesante destinate alla trasformazione".

STG - Specialità Tradizionale Garantita

Questa certificazione nasce con l'obiettivo di tutelare e definire alcune produzioni non legate al territorio, introducendo così il concetto di "specificità" di un prodotto alimentare, ovvero "l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria".
La specificità delle produzioni viene conseguentemente ad essere legata alla ricetta o a particolari metodiche di produzione, e non alla zona di origine anche se viene sempre richiesto un requisito di tradizionalità. Questo requisito di tradizionalità è l'unico elemento distintivo sostanziale rispetto alla certificazione di prodotto discendente da norme di unificazione volontarie. Una volta approvato il disciplinare di produzione chiunque aderisca a questo, indipendentemente dalla propria localizzazione nella Unione Europea, può fregiarsi dell'attestazione di specificità. In parole povere, se esistesse la certificazione STG dei tortellini alla bolognese, un tedesco potrebbe produrli attenendosi alla ricetta tradizionale specificata nel disciplinare utilizzando farina, carne di maiale e formaggio tedeschi. Questo è il motivo per cui detta forma di tutela non ha riscontrato il successo delle DOP e IGP.
Attualmente il formaggio a pasta filata Mozzarella è stato registrato come STG. Il consumatore dovrà quindi abituarsi a distinguere tra il prodotto DOP "Mozzarella di Bufala Campana" e il prodotto "mozzarella STG" che potrà essere ottenuto in Francia, in Germania ed in qualunque paese UE. La conseguenza di ciò è che altri produttori europei sono legittimati ad appropriarsi di denominazioni tipiche italiane, facendo concorrenza agli stessi produttori italiani e provocando l'affievolirsi degli stretti legami che da sempre uniscono le denominazioni ai nostri prodotti tradizionali.

Agricoltura biologica

Un breve cenno lo riserviamo anche all'agricoltura biologica, poiché la tendenza in atto è di una rapida trasformazione dell'agricoltura tradizionale verso modelli eco-compatibili e soprattutto sostenibili, intendendo con ciò la capacità di un agro-sistema (il campo coltivato) di mantenere la produzione nel tempo senza compromettere gli ecosistemi circostanti (fiumi, aria, suolo, etc.) e limitando al massimo il consumo energetico.
L'agricoltura biologica propone metodi che non producono inquinamento delle falde acquifere, danni alla salute degli agricoltori che utilizzano prodotti chimici, etc.
La cura e l'incremento della fertilità del terreno, la salvaguardia degli equilibri tra gli organismi in esso presenti, la presenza di infrastrutture ecologiche quali siepi, filari, fasce inerbite, fossi, allo scopo di fornire rifugio e nutrimento a insetti utili, uccelli, rettili, etc. portano a salvaguardare l'agroecosistema e nel contempo a farsi aiutare da esso a crescere piante sane e a meglio difenderle dai parassiti.
Il conseguimento degli obiettivi sopraindicati passa attraverso l'integrazione all'interno dell'azienda di diverse attività complementari, soprattutto adottando una diversificazione nei sistemi colturali e di allevamento. Altri passaggi fondamentali sono l'utilizzazione di risorse e materie prime ottenute all'interno dell'azienda, l'uso di antiparassitari e concimi di derivazione naturale e prodotti chimici non di sintesi, la scelta di varietà vegetali adatte all'ecosistema locale e l'adozione di metodi di conduzione dell'allevamento che siano rispettosi dell'animale e dell'ambiente.

Le tecniche di coltivazione e di allevamento dell'agricoltura biologica sono stabilite dal Reg. CEE 2092/91 (e successive modifiche e integrazioni), che rappresenta il testo legislativo di riferimento. In esso sono definiti il metodo di produzione agricola per i prodotti animali e vegetali, la regolamentazione dell'etichettatura, la trasformazione, il commercio dei prodotti dell'agricoltura biologica all'interno dell'Ue, nonché l'importazione di tali prodotti da paesi terzi. Tale regolamento definisce inoltre l'impostazione e il funzionamento del sistema di controllo e degli organismi certificatori. Sono complessivamente sedici gli organismi di controllo accreditati, riconosciuti dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

(MIPAF), che certificano le produzioni biologiche in Italia, con più di mille addetti e oltre un centinaio di sedi regionali.
Da tenere presente che normalmente i prodotti biologici sono sensibilmente più costosi degli altri, non sono più nutrienti o più saporiti e contengono la stessa quantità di vitamine e sali minerali degli alimenti tradizionali. Ciò che rende più saporita la frutta e la verdura, al di là delle diverse varietà, è il fatto che venga raccolta quando è già pronta per essere mangiata e non prima. Quello che rende buono un prodotto, quindi, è il fatto di poterlo acquistare dal produttore a un giusto grado di maturazione, a prescindere che sia o meno biologico. Il vantaggio però e che i cibi biologici non contengono pesticidi o altre sostanze che possono essere nocive per la salute umana. Inoltre con l'acquisto di questi prodotti si sostiene e si incoraggia un metodo di produzione più rispettoso dell'ambiente e degli animali.

In regione sono presenti circa 350 aziende di produzione con metodo biologico (2% sul totale), concentrate prevalentemente nell'area collinare e dell'alta pianura friulana. La produzione si realizza su circa 2.800 ettari e le colture prevalenti sono le cerealicole (35%), le foraggere zootecniche (21%), le viticole (11%) e le frutticole (11%).
Dopo la forte espansione fino agli anni 2000-2001, si è assistito a un rallentamento, e attualmente la situazione è sostanzialmente stabile.
Il settore biologico regionale è caratterizzato da un ridotto numero di aziende di modeste dimensioni medie, attive in diversi comparti produttivi e, pertanto, con poca incidenza sul mercato dei singoli prodotti. La ricchezza del paniere produttivo a livello di singola impresa permette l'apertura di punti vendita aziendali, ma rende più difficile la relazione con i trasformatori (cantine, forni artigianali) e i negozi specializzati.

Presidi Slow Food e Arca del Gusto

Il progetto Presidi di Slow Food nasce nel 1999 come naturale evoluzione dell'Arca del Gusto per il recupero e la salvaguardia di piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall'omologazione. Anche se questa sorta di certificazione non è ufficiale (è assegnata da un comitato scientifico di Slow Food), i criteri di definizione sono simili a quelli di certificazioni come IGP e DOP, ma con un disciplinare di produzione molto più rigido. Il tentativo è di sostituire al criterio di una selezione dei prodotti fatta dagli organi pubblici, un riconoscimento che si basa solo sulla fiducia nella serietà delle scelte fatta da una Associazione internazionale.

In molti casi i prodotti coincidono con quelli riconosciuti come prodotti agroalimentari tradizionali italiani su proposta delle regioni dal Ministero, ma Slow Food mira a garantire una uniformità di stile dei disciplinari che manca nello spezzettamento regionale.

Il risvolto economico del progetto inizialmente si limitava a fornire ai compratori che si rechino in loco un riferimento per acquistare prodotti di qualità con uno standard qualitativo, e rappresentare anche una difesa per il consumatore che risulta meno esposto a truffe alimentari e svolge quindi anche una funzione sociale. Il modello di produzioni di nicchia, originariamente di un mondo povero rurale, ma ora proposto come modello elitario per intenditori ha coinvolto la stessa politica agraria italiana Lo stesso ministero individua nella valorizzazione di questi prodotti l'asse portante delle scelte economiche e di possibilità di conquistare i mercati mondiali con prodotti di altissima qualità.

Questo tipo di scelte ha suscitato però delle riserve da parte di alcuni analisti che ritengono la strada non idonea a garantire un futuro al mondo agricolo. Tale non è evidentemente l'obiettivo di Slow Food, che, attraverso questo progetto mira invece alla salvaguardia della biodiversità alimentare.

Dopo aver ricercato e catalogato i prodotti a rischio di estinzione, Slow Food ha deciso, con questo progetto, di intervenire direttamente per salvarli

Il significato del termine
Il termine Presidio Slow Food è applicato:
- a prodotti rari ed eccellenti a rischio di estinzione;
- ai gruppi di contadini, allevatori, pescatori, che li producono;
- ai disciplinari e regole di produzione che li contraddistinguono.

Lo spirito del progetto
Per valorizzare un prodotto può bastare poco:
- riunire i pochi produttori rimasti e renderli visibili,
- aiutarli a comunicare l'eccellenza gastronomica della loro produzione,
- aiutarli a spuntare prezzi più equi e remunerativi.

Preparazione del Pestat

A volte invece occorre ricostruire le filiere produttive:
recuperare materie prime di qualità, salvare tecniche di lavorazione tradizionali, ma anche innovarle (mettendo a norma i locali di trasformazione e migliorando la qualità della vita e i guadagni dei produttori) senza snaturare la natura dei prodotti, costruire un macello, ristrutturare un forno a legna e così via.
Nel secondo caso il lavoro è complesso e spesso ingrato, perché significa convincere istituzioni e produttori a portare avanti interventi lenti e difficili, i cui risultati economici sono a medio e lungo termine: è più facile promettere a un produttore un prezzo di vendita maggiore del 30% che chiedergli di reintrodurre forme di allevamento estensive o coltivazioni più rispettose dell'ambiente. Si tratta di un passo importante e delicato per Slow Food, perché significa non soltanto giudicare il prodotto finale (un piatto, un vino, un formaggio), ma intervenire in prima persona, entrare nei meccanismi produttivi ed economici.

Nascita e sviluppo
Al Salone del Gusto del 2000 sono stati presentati i primi 90 Presìdi e il successo è stato immediato, sia come accoglienza presso gli operatori del settore e il pubblico, che, soprattutto come volumi di vendite.
A partire da quell'evento i Presidi (prodotti e produttori) si sono organizzati, sono usciti dall'ambito territoriale locale, hanno partecipato a fiere e manifestazioni specializzate. I prodotti si sono affermati all'interno dei Laboratori del Gusto e sono stati introdotti nelle tavole della grande ristorazione italiana.
Il numero di presidi è in costante aumento e ad oggi sono 177.
Il progetto si è diffuso anche fuori dell'Italia: significativo, data la locale cultura agroalimentare, un progetto negli Stati Uniti, per difendere la lavo-

razione a latte crudo dei casari.
Oggi vengono attivati Presidi nei Paesi Poveri, dove, oltre alla filiera produttiva vengono presi in considerazione il contesto sociale del luogo.

I prodotti regionali presidiati da Slow Food sono i seguenti (per le relative schede rinviamo alle descrizioni presenti nella sezione dei prodotti agroalimentari tradizionali):

Presidi di Slow Food
Aglio di Resia
Formadi frant
Pestàt
Pitina, petuccia e peta
Radic di mont

Arca del gusto
Carnia o Cuc
Colaz
Mela Zeuca
Montasio d'alpeggio
Salato
Sasaka
Scuete fumade (ricotta affumicata)

AUTORI DELLE FOTOGRAFIE

AUTORE	PRODOTTO
ASSOCIAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI OVICAPRINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA	• AGNELLO CARSOLINO • CAPRA CAMOSCIATA • CACIOTTA CAPRINA
APROLACA	• RICOTTA AFFUMICATA E FRESCA
ASSOCIAZIONE COLTIVIVIAMO	• RADICCHIO (colture biologiche)
NUOVO CIBARIO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA-ATLANTE DEI PRODOTTI DELLA TRADIZIONE AUTORI IMMAGINI: MARCO VIOLA, LAURA TESSARO	• BROVADA • I DOLCI DELLA TRADIZIONE • INSIEME DI SALUMI • FRICO • ASPARAGO BIANCO
dott. COSTANTINO CATTIVELLO - ERSA	• RADICCHIO DI MONTE VEGETAZIONE • RADICCHIO DI MONTE FIORE
dott. LUCA BENVENUTO - ERSA	• IMMAGINI MELE
p.a. GIOVANNI BATTISTA PANZERA	• SALUMI APPESI
CONSORZIO TUTELA MONTASIO	• FORME MONTASIO
dott. PAOLO PARMEGIANI	• OLIO D'OLIVA
dott. EMILIO SIMONETTI	• IMMAGINI SUINO

Le foto delle pagine 19, 20, 31, 37, 42 e 76 sono gentilmente concesse da Slow Food.

Le altre fotografie sono tratte da Internet, per la maggior parte dai siti dei consorzi di tutela dei prodotti.

AVVERTENZA

I dati contenuti in questa guida sono aggiornati alla data di pubblicazione. Essendo la materia in continua evoluzione consigliamo di verificare la normativa in vigore.

Federconsumatori
Friuli Venezia Giulia

www.federconsumatori-fvg.it www.cittadinoconsumatore.it

UFFICIO DI PRESIDENZA REGIONALE

Borgo Aquileia 3/B
33057 PALMANOVA (UD)
tel. e fax 0432 935548
fcnuovo@libero.it

SEDI DELLE STRUTTURE PROVINCIALI

TRIESTE
Largo Barriera Vecchia, 15
34129 TRIESTE
tel. e fax 040 773190
federconsumatori.ts@virgilio.it

UDINE
Via Torino, 64
33100 UDINE
tel. e fax 0432 45673
federcud@tin.it

GORIZIA
Via Valentinis, 84
34074 MONFALCONE (GO)
tel. e fax 0481 790434
federgo@libero.it

PORDENONE
Via San Valentino, 30
33170 PORDENONE
tel. e fax 0434 247175
federconsumatoripn@gmail.com

Realizzato con l'utilizzo dei fondi della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
LR 16/2004 - Programma 2008/09