

// FORMAGGI



Il formadi di mont si riconosce per il colore paglierino e il sapore intenso con una leggera nota amara"

La nuova stagione delle casere d'alta quota

Il terremoto del '76 poteva segnare l'atto conclusivo della loro epopea, ma interventi di ristrutturazione e oggi una nuova generazione di malgari sta rilanciando l'allevamento d'alta quota. Qualche pezzo, però, del patrimonio caseario rischia comunque di essere perso. Secondo un censimento in inizio '900, in Carnia e Canal del Ferro risultavano attive 215 malghe, dove monticavano non meno di 18.700 capi di bestiame. Non soltanto bovini, ma anche pecore e capre.

"Oggi, nella stessa zona, si contano 115 malghe monticate - spiega il tecnico Ersà Ennio Pittino -, di cui solamente una quarantina trasforma il latte in prodotti caseari: formaggio, burro, ricotta fresca e affumicata. Per quanto riguarda il bestiame, nel 2008 in alpeggio c'erano circa 3.800 capi bovini, 840 caprini e 5.300 ovini, compresi i greggi transumanti".

Le casere rimaste attive sono state ristrutturate e si avvalgono oggi anche delle più recenti tecnologie per la caseificazione.

"Se da un lato la modernizzazione in malga può garantire elevati

Nell'area montana una quarantina di malghe trasforma ancora il latte in prodotti caseari; molte di esse, ristrutturate negli ultimi anni, sono gestite da giovani in grado di innovare la tradizione

Tortelli alle erbe

Ingredienti (per 4 persone): per la pasta 200 gr farina, 70 gr di acqua tiepida, 50 gr di erbe di campo cotte a vapore e tritate finemente, sale; per il ripieno 30 gr di noci sminuzzate e passate al burro, 100 gr di ricotta fresca, 50 gr di formaggio latteria 3 mesi sminuzzato, 20 gr di formaggio stravecchio grattugiato, un uovo, sale, pepe.

Preparazione: preparare la pasta e coprirla con un canovaccio, lasciandola riposare per 10 minuti. Preparare il ripieno passando al burro le noci sminuzzate, amalgamarle poi con tutti gli altri ingredienti a freddo. Dalla pasta ricavare una sfoglia da ritagliare a quadrati. Con un cucchiaino, disporre il ripieno su ognuno. Richiuderli a foggia di tortello. Cuocere i tortelli in acqua salata per 5-6 minuti. Scolare e saltarli in padella con burro e salvia. Disponerli nel piatto sopra a uno strato di crema ottenuta sciogliendo al fuoco il formaggio, del latte e un pizzico di farina passata al burro.

Antica osteria "Stella D'Oro" - Via Tolmezzo 6
Villa di Verzegnis - Telefono: 0433-2699

standard qualitativi e costanza produttiva - continua Pittino -, dall'altro si perdono progressivamente tutti quei fattori di tipicità legati al passato: le caldaie in rame sospese, il riscaldamento a legna, la maturazione e stagionatura dei formaggi nei vecchi celars, sono tutti elementi che contribuiscono a formare aromi e sapori irripetibili".

Si rischia di lasciarsi alle spalle, però, qualche prodotto. Se resistono all'omologazione esempi come il formadi frant, il formadi salât e il formai dal cit, altri sono a rischio di estinzione, come l'ont cioè burro cotto, la scuete frante e il cuincir entrambi varianti di ricotta acidificata e aromatizzata.

Il prodotto principe delle malghe, comunque, rimane il classico formadi di mont di varia stagionatura. Come è possibile, però, riconoscere quello autentico? La massima garanzia è data dal recarsi direttamente in quota. Oppure, affidarsi a vista, olfatto e gusto. Peculiare è l'utilizzo, oltre al latte della mungitura serale parzialmente scremato e di quello del mattino intero, anche

di latte caprino, che non supera il 15 per cento. Al palato il sapore è pronunciato, con un fondo leggermente amaro. Il colore, inoltre, è giallo paglierino intenso, grazie all'erba fresca dei pascoli d'alta quota.

"Nel corso di questi anni si è assistito a un progressivo cambio generazionale nell'allevamento

in montagna e nella conduzione degli alpeggi - conclude Pittino -. Lo spirito deve essere il perseguimento dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Una tradizione rappresentata dal prodotto, le cui caratteristiche organolettiche non devono segnare discontinuità con quanto è andato affermandosi nel tempo".

UOMINI & VINI

Un rosso di prestigio nella terra dei bianchi

Dalla sua terra d'origine, cioè quella bordolese, pare sia sbarcato in Friuli attorno al 1868 e che ambasciatore della miglior Francia fosse quel Graf de La Tour che proprio quell'anno impalmò la nobile Elvine Ritter de Zahoni, proprietaria della Tenuta Villa Russiz di Capriva. Vero è, poi, che il Cabernet franc trovò una grossa concorrenza proprio in quel Merlot che, per la sua continuità (non soffre infatti di quell'acinellatura che è patologica nel Franc) e l'assenza di note troppo erbacee si è diffuso nel Vigneto Friuli in maggior qualità e quantità.

Il Cabernet franc nel Collio dei grandi bianchi si è ben ritagliato uno spazio dignitoso e se il Cabernet sauvignon continuerà la propria agonia, causata dal mal dell'esca, di certo riprenderà quota a scapito del cugino. Lo farà di sicuro se i vari vignaioli impareranno a farlo come l'enotecnica Sandra Turco di Dolegna del Collio, fiera erede di una cultura rurale tramandata da nonna Gisella prima e da papà Dino dopo (tuttora al suo fianco), garantendo al casato un presente e futuro solido non soltanto quale vignaiola professionalmente affermata, ma anche quale mamma affettuosa.



Sandra e Dino Turco

Azienda agricola Dino Turco - località Perilla 2, Dolegna del Collio
Telefono: 0481 639976 - sandraturco@libero.it

enoteca ristorante la colombina

MENÙ DELLA VIGILIA

APERITIVO DI BENVENUTO CON CANAPE'

COZZE E VONGOLE IN SCOTTADEO

MILLEFOGLIE DI PESCE MISTO

SORBETTO AGLI AGRUMI

SEPIOLINE IN UMIDO CON
POLENTINA MORBIDA

VINO DELLA CASA TENUTA VILLANOVA
ACQUA, CAFFÈ'

€ 25.00

ASPETTANDO IL 2010

BUFFÈT E APERITIVO DI BENVENUTO

CARPACCIO DI POLIPO IN VINAIGRETTE ALLE ERBE
SOUFFLÈ' DI BLEDINE SU CREMA DI SOTTOBOSCO

MILLEFOGLIE DELLA LAGUNA
GNOCCHETTI AL CUCCHIAIO
DI RICOTTA CON XSALSA DI NOCI

SALMONE IN GABBIA ALLA MODA DI MORENO
TAGLIATA BIANCA AL PROFUMO DI ROSMARINO
CON MILLEFOGLIE DI VERDURE

CROCCANTINO AL CARMELLO
CAFFÈ' ACQUA

ZAMPONE E LENTICCHIE

CIOCCOLATA CALDA

€ 50.00

Via Contessa Beretta, 31
Villanova di Farra, Gorizia
Info line/fax 0481 889061
lacolombina2@live.it
chiuso martedì pomeriggio
e mercoledì tutto il giorno

