

// GERMANO REALE



Il re incontrastato di tutte le anatre

El'anatra selvatica più comune, più cacciata e più amata dai buongustai. Oltre all'ambiente naturale, però, è da tempo allevata nei cortili contadini, assieme agli altri animali di bassa corte. Di passo o di corte, quindi, il *masurin* è il re incontrastato delle anatre. Allo stato selvatico frequenta le zone umide della Bassa e della laguna. La sua popolazione in Friuli, sommando la parte stanziale e quella migratoria, è stimata in 14mila esemplari. La caccia è aperta da ottobre a novembre e annualmente, secondo l'Ufficio studi faunistici della Regione, vengono abbattuti circa settemila germani. Specializzato nella riproduzione in cattività di questa specie è l'allevamento di Stefano Calligaris a Sottoselva, nei pressi di Palmanova. A richiedere i pulcini di germano reale sono soprattutto piccoli allevamenti domestici e agriturismi, mancando una vera e propria filiera di allevamento su larga scala. Così, anche nel settore delle macellerie non è facile trovare la carne fresca di *masurin*. In alcuni esercizi si trova, ma soltanto su ordinazione o in occasione delle feste.

Oltre alla caccia degli esemplari di passo, sono diversi i piccoli allevamenti che contano tra i propri animali di bassa corte anche il masurin, le cui carni si prestano a delicate ricette da leccarsi le dita

LA RICETTA

Germano in padella

Ingredienti (per 4 persone): un germano reale di circa 600-700 grammi, una gamba di sedano, 2 cipolle, 1 spicchio d'aglio, mezzo peperone, 1 carota, 1 bicchiere di vino bianco secco, sale e pepe, olio extravergine di oliva.

Preparazione: Lavare le verdure, tagliarle e fare un soffritto. Far rosolare bene e aggiungere il germano tagliato a pezzi con sale, pepe e vino. Cucinare il tutto per circa due ore. Togliere il germano, passare le verdure e rimettere la carne. Completare la cottura ancora per qualche minuto.

Trattoria "Al Cacciatore" - Casali Paludo Destra 9
Palazzolo dello Stella - Telefono: 0431 58152



"Il suo tempio gastronomico è la trattoria "Da Toni" dove secondo tradizione, premiata a livello nazionale, finisce allo spiedo, cotto a fuoco lento"

L'alimentazione è basata su cereali, mais soprattutto, ma anche orzo e soia. È un animale che ama razzolare sui prati, dove trova alimenti integrativi alla propria dieta. Per evitare che prendano il volo, oggi non è più possibile per legge tappare le ali incidendo il nervo, ma gli allevatori si limitano a tagliare in maniera indolore le punte di alcune penne, così, che la capacità di spiccare il volo sia comunque ridotta, obbligandoli all'interno dei recinti.

Dal cortile alla tavola. È quanto propongono diversi agriturismi friulani, come Casale Cjanor a Fagagna, dove il titolare **Italo Missana** spiega la propria tecnica di allevamento.

"L'alimentazione è basata sul mais spacciato - racconta - li teniamo assieme alle oche e si trovano bene. Giungono in azienda come pulcini di qualche settimana e poi vengono allevati per altri tre mesi, fin quando raggiungono un peso superiore al chilogrammo".

Una volta macellati e lasciate le carni a frollare per un paio di giorni, sono pronti per la cucina, sotto l'attenta regia della moglie **Agnese Compagno**.

"La ricetta migliore è il germano

al forno - suggerisce - si riempie la pancia con sale, pepe, rosmarino, salvia e alloro e si avvolge, invece, il petto con fette di pancetta, per mantenerlo morbido. Si informa e si cuoce per un paio di ore. Prima che la cottura sia ultimata, si bagna con vino bianco".

In tavola si accompagna con polenta morbida e non resta che leccarsi le dita. Il tempio friulano del masùrin, però, è indubbiamente la trattoria "Da Toni" di Gradiscutta di Varmo, che riporta addirittura nel proprio stemma l'animale che si libra tra i canneti della laguna.

"È una tradizione di famiglia, tramandata ancora da quando ero bambino" spiega il titolare **Aldo Morassutti**. Il cavallo di battaglia è il *masurin tal spēt cun polente zale te golose*. Un nome che è un vero programma di sapori e che sali addirittura alla ribalta mediatica nazionale negli Anni '70. Fu presentato, infatti, quale piatto bandiera del Buon ricordo (il circuito di ristoranti segnalati dal Touring Club) e nel 1978 fu proposto alla platea di gourmet milanese riscuotendo

un grandissimo successo, come ricorda con orgoglio Morassutti. La preparazione prevede pochi e semplici ingredienti, seppur la metodologia di cottura richiede grande esperienza, costante attenzione e anche una certa dotazione tecnica. Si riempie la pancia del germano con un battuto di lardo, salvia, aglio e rosmarino. Altre fette di lardo avvolgono esternamente l'uccello che viene, poi, infilato nello spiedo e posto a cuocere. Tempi lunghi e fiamma dolce sono i segreti, che soltanto l'esperienza e la tradizione di famiglia insegnano a dosare. Durante la cottura, dagli spiedi cola il grasso che è un vero concentrato di sapori. Guai a gettarlo via, però, perché è questo intingolo la *golose* in cui si insaporirà la polenta nel piatto. Esistono, poi, altre ricette della tradizione, proposte sempre dai Morassutti. Come il risotto al germano reale. In questo caso, la carcassa dell'animale tagliata a pezzi viene cotta in padella con un fondo di cottura. Viene, quindi, spolpata, così che nella carne ben condita viene cotto il riso.

■ UOMINI & VINI

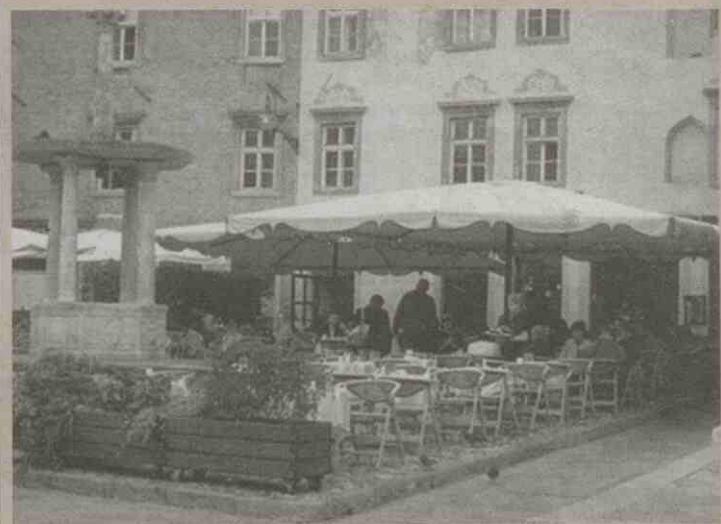
Intensi profumi di viola nel calice

Dopo il riuscitosissimo convegno su agroalimentare e qualità nell'ambito della 50^a Mostra delle Pesche di Fiumicello autorità, relatori e giornalisti italiani, sloveni e austriaci, hanno concluso i lavori in quel di Cà Tullio con una parentesi che ha permesso di approfondire le conoscenze su un particolare biotipo di Traminer, acclimatatosi nei secoli in località Cà Viola, dirimpettaia della tenuta. A fare gli onori di casa Patrizia Sepulcri, dinamica e poliglotta responsabile dell'accoglienza. Il Traminer aromatico è un'uva speciale sotto molti punti di vista. La sua personalità è, infatti, molto forte e conferisce sempre a ogni vino un tocco di eleganza e raffinatezza come poche altre uve. Il "Viola" nasce dal desiderio dell'azienda Ca' Tullio di riproporre un Traminer aromatico, coltivato più di cinquanta anni fa in località Ca' Viola. Il profumo è molto intenso e complesso, dalle note dominanti floreali che ricordano la rosa e il tiglio, con ricordi fruttati di albicocca matura e, appunto, la viola. In bocca è particolarmente pieno e avvolgente, corposo e vellutato, piacevolmente secco e sapido, con un persistente ed elegante retrogusto fruttato e floreale.



Patrizia Sepulcri

Azienda agricola Cà Tullio - Via Benigna 41, Aquileia
Telefono: 0431 919701 - info@catullio.it



BAR - RISTORO

CAFFÉ
Ottelio
1995

**Ampia cantina
con vini friulani
e internazionali**

**Servizio ristorante
a pranzo**

**PIAZZA MATTEOTTI, 11 A UDINE
TEL. 0432/507441 LUNEDI' CHIUSO**