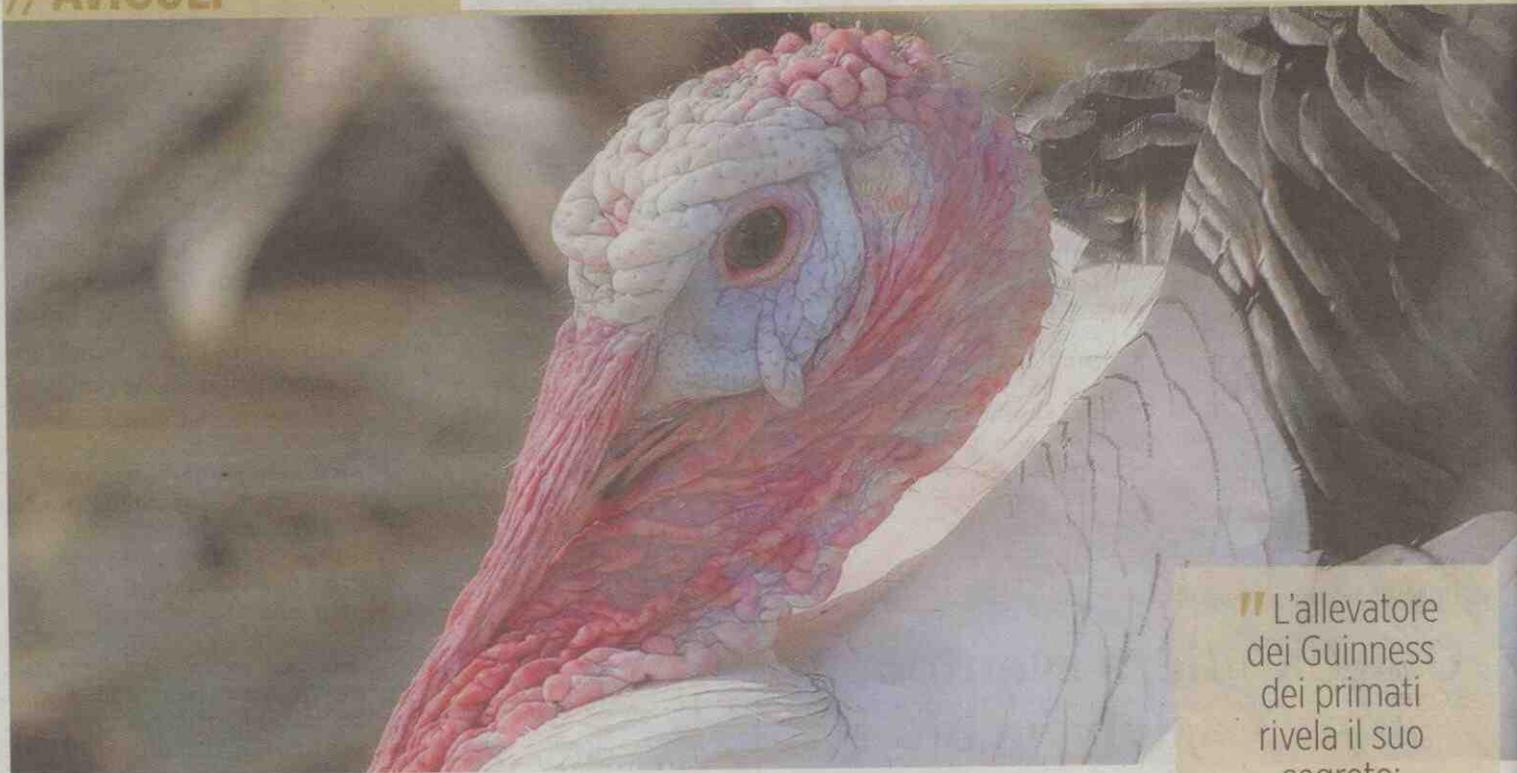


## // AVICOLI



“ L'allevatore dei Guinness dei primati rivela il suo segreto: cibo poco alla volta e spesso, acqua pulita e tante coccole ”

## Friuli asburgico, terra di tacchini giganti

Affondano entrambe nella storia ottocentesca del Friuli asburgico ed entrambe hanno eletto un pennuto di bassa corte quale proprio simbolo gastronomico. Il tacchino, alias dindiat, è così protagonista nell'arco di due settimane di metà novembre della Fiera di San Carlo ad Aiello e di quella in onore di Santa Elisabetta a Romans d'Isonzo. La prima fu autorizzata dall'allora imperatore Federico I nel 1816. Alla fine dell'800 i locali del paese, anche per distinguersi dalla vicina festa di Cervignano dove si servivano piatti a base di anatra, iniziarono a proporre il tacchino. Il successo fu tale che, risultando insufficienti le cucine di locande e osterie, si iniziò a cuocere le cosce nei forni dei panettieri. A oltre un secolo di distanza, il dindiat rimane il protagonista, appunto, dei menu proposti durante la manifestazione, in calendario domenica 8 novembre. Una ricetta ricorda proprio il periodo asburgico; si tratta del tacchino alla Radetzky,

*Due fiere autorizzate nell'800 da Federico I imperatore d'Austria, ad Aiello e a Romans, vedono protagonisti i pennuti di bassa corte, i cui campioni si sfidano anche in un'originale gara di pesatura*

### Tacchino ripieno

**Ingredienti (per 4 persone):** 1 tacchino, 250 gr di castagne secche, 80 gr di pane raffermo, 150 gr di salsiccia sminuzzata, 1 cipolla tritata assieme a salvia e rosmarino, 1 uovo, 100 gr di pancetta a fette, 30 gr di strutto, burro, sale e pepe.

**Preparazione:** far soffriggere per pochi minuti la cipolla, il fegato del tacchino e la salsiccia nel burro. A parte unire le castagne lessate e sbriciolate con il pane, il soffritto, il trito di erbe, l'uovo, un po' di vino bianco. Impastare e farcire il tacchino. Chiudere il taglio, rivestire con le fette di pancetta, mettere il tacchino in una teglia con riccioli di strutto e passare in forno caldo a 170-180° cuocendo per circa 2 ore.

Osteria "La Bassa" - via Grigoletti 148  
Pordenone - Telefono: 0434 370711

il generale celebre della marcia scritta dal compositore Johann Strauss, ma anche nemico simbolo del risorgimento italiano. La ricetta è, ovviamente, tenuta gelosamente segreta dalle donne del paese.

A pochissima distanza, sempre nel Friuli che per più tempo è stato sotto i vessilli dell'aquila bicefal, anche Romans d'Isonzo dedica la festa paesana al medesimo pennuto. Qui la fiera, in programma quest'anno dal 13 al 15 novembre, è dedicata a Santa Elisabetta e fu autorizzata sempre dall'imperatore Federico I nel 1834. Con l'editto il paese poté allestire un mercato annuale in onore della santa d'origini ungheresi. Rispetto a un evento di carattere prettamente rurale, con tanto di mercato del bestiame, la festa si è evoluta secondo le usanze moderne, conservando però uno spazio al tacchino. A Romans, infatti, si tiene l'originale gara di pesatura degli esemplari giganti. Una sfida che impegna diversi appassionati locali. Uno di questi

è **Alberto Scapicchio**, che dal '99 a oggi ha collezionato numerose vittorie e perfino tre record del mondo entrati nel Guinness dei primati. Nell'ultima edizione, il suo campione Martino ha portato l'ago della bilancia a 32,2 chilogrammi.

"Non avendo molto spazio, compro a ogni primavera cinque pulcini da far crescere - spiega l'allevatore amatoriale, residente a Romans, seppur oriundo foggiano - all'inizio pesano circa un chilogrammo, ma poi crescono fino a pesi record".

L'alimentazione è quella classica, ovvero granoturco spaccato, pane e un po' di mangime. Qual è, allora, il segreto della scuderia Scapicchio? "Ci vuole tanta passione - rivela il pensionato, per decenni impiegato come tecnico agricolo in diverse aziende del posto - I miei tacchini li coccolo ogni giorno.

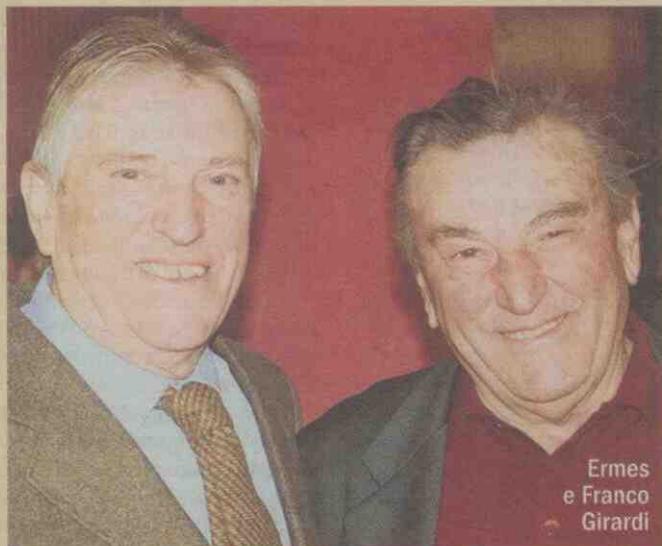
Do loro da mangiare poco alla volta e spesso, mentre in estate possono contare sempre su acqua fresca e pulita, che cambio anche tre volte al giorno. Ogni tanto mi fermo anche a parlargli".

## UOMINI & VINI

# La Malvasia ha trovato casa in laguna

*Dopo tanti anni d'oblio la Malvasia istriana ritrova la sua dignità e si candida ad accompagnare i miglior pescato dell'Alto Adriatico dando del filo da torcere alla Ribolla gialla del Collio. Portabandiera della periferia rurale di Grado è la famiglia Girardi, radicata a Boscat dal lontano 1943; Maria e Luigi con i loro sette figli costituirono dal nulla l'azienda. Il clima, mitigato dalla vicinanza con il mare, assieme alla natura dei terreni, rese possibile il coronamento della passione dei Girardi: già nel 1969, con i fratelli Ermes e Franco, la famiglia coltivava ben quattro ettari di vite.*

*Rafforzata la base produttiva e sulla scia di un'intesa armonica fra tanti fratelli, Franco può ora esprimere appieno la sua vocazione per i fornelli nell'adiacente trattoria "Alla Buona Vite". Ermes, assieme a figli e nipoti, potenzia la vigna, la cantina e la casa vacanze. Sono tre realtà frutto di una splendida armonia in una famiglia di stampo patriarcale. Splendida la Malvasia dei Girardi, che Homo Faber ha abbinato a sardelle in savor, alici marinate e linguine all'astice, che "Alla Buona Vite" hanno sapori inimitabili. Provare per credere.*



Ermes  
e Franco  
Girardi

Azienda Girardi - Via Dossi Loc. Boscat, Grado  
Telefono: 0431 88090 - info@girardi-boscat.it

## SAURIS AGRIBEER

# NATALE A TUTTA BIRRA




**Natale è alle porte! Ecco due modi "GUSTOSI" di viverlo**  
 Due bottiglie a scelta di ZAHRE BEER  
 Un eccellente formaggio stagionato ed immerso in un bagno salutare di birra e lievito per 20 giorni  
 E a scelta...

Un salamino alla Zahre Beer prodotto per noi dal prestigioso prosciuttificio Wolf di Sauris

Due gelatine alla Zahre Beer, dal sapore delicato e particolare da abbinare al formaggio o alle carni

Costo a cassetta euro 29,00 + IVA (spese di spedizione escluse)

Per info: Sauris Agribeer 33020 Sauris di Sopra (UD), Italy - Tel. 0433/866314  
 www.zahrebeer.com - info@zahrebeer.com

## CASEIFICIO DI BIDINO

COSEANO

Ciambello, Valcorno, Ricotta, Burro, il Friulano, Montasio



Via della Cooperazione 39 - 33030 Coseano (Udine) Tel. **0432 861152**  
 Fax 0432 861340 - e-mail: info@dibidino.com - www.dibidino.com



## Non solo miele...

creazioni in cera,  
dolci, liquori

Confezioni natalizie

Vendita diretta



# f/lli Comaro

apicoltura

via C. Nanino, 31 - 33010 Reana del Rojale - Udine - Tel. (0432) 857031  
 Fax (0432) 857039 - www.comaro.it - E-mail: info@comaro.it