

LA PITINA, UN PICCOLO TESORO

di Bepi Pucciarelli

Le Valli Pordenonesi (più precisamente Val Tramontina, Valcellina, Val Colvera) custodiscono orgogliosamente un piccolo tesoro della gastronomia dei tempi andati: la **Pitina** (chiamata anche, a seconda della vallata, **Peta**, **Petina** o **Petuccia**).

Un prodotto unico, per il quale non esistono termini di paragone. Per spiegarlo, bisogna ricorrere all'esempio della classica "polpetta", anche se di dimensioni un po' più grandi. La Pitina (per la quale è in corso la richiesta di riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta) è fatta di carne magra di capra, pecora o montone (un tempo si usava anche quella di ungulati selvatici: cervo, daino, capriolo) tritata e impastata con una concia di sale, pepe, finocchio selvatico o altre erbe, che viene pressata a forma appunto di polpetta, passata nella farina di mais (quella da polenta) e quindi fatta affumicare; un tempo nel camino di casa (il *fogher* o *fogolar*), oggi in appositi affumicatori dove rimangono 3-4 giorni.

Le «pitine» costituivano un tempo la "riserva" di carne, un modo per far durare anche per mesi, la fortuna di un colpo di fucile ben assestato (spesso la materia prima proveniva dalla caccia di frodo) o la disgrazia di una bestia – capra o pecora – che bisognava macellare dopo che si era ferita cadendo da un dirupo.

Oggi la pitina è una squisitezza ricercata dai buongustai: consumata cruda, affettata sottile, o cotta nel tradizionale piatto che la vede accompagnata dalla immancabile polenta.



Lis Aganis - Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane nasce nel 2004 nell'ambito dell'Iniziativa Comunitaria Leader+, come strumento in grado di concorrere allo sviluppo del territorio della montagna pordenonese.

È gestito dall'Associazione Lis Aganis - Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane, in cui enti pubblici, associazioni culturali, istituzioni scolastiche condividono gli obiettivi di promozione culturale, sociale e civile del territorio attraverso il recupero e la valorizzazione attiva del patrimonio locale, con un occhio attento alla sostenibilità.

Nel 2006 Lis Aganis è stato uno dei primi Ecomusei riconosciuti dalla Regione Friuli Venezia Giulia con L.R. 10/06.

Lungo i percorsi tematici dell'acqua, dei sassi e dei mestieri, si trovano le 25 Cellule Ecomuseali... luoghi in cui ognuno può vivere esperienze ed emozioni, incontrare altra gente, partecipare ad attività, acquisire conoscenze... Sono piccoli scrigni che raccontano, a quanti vengono in visita, il territorio e le sue genti.

Qui, sono stati riconosciuti patrimonio mondiale dall'Unesco le Dolomiti Friulane e il sito palafitticolo di Palù di Livenza.

Le attività che vi offriamo hanno il pregio di coinvolgere direttamente le comunità e gli esperti locali, proponendovi esperienze conoscitive attive ed emozionali che trasmettono i saperi e i luoghi che ancora sentiamo nostri e che vorremmo condividere con più persone possibili!

ASSOCIAZIONE LIS AGANIS

Ecomuseo regionale delle Dolomiti Friulane
Viale Venezia 18/A · 33085 Maniago (PN)
Tel. e Fax 0427 764425 · Cell. +39 393 9494762/3

info@ecomuseolisaganis.it
www.ecomuseolisaganis.it

LA PITINA PRODOTTO CULTURALE

1° Premio «Mattia Trivelli»
Tramonti di Sotto



DAL 14 AL 30 SETTEMBRE 2012

In collaborazione con
Comuni e Comunità di
Tramonti di Sotto e Tramonti di Sopra
Consorzio Produttori di Pitina, Peta e Petuccia

Vota il tuo
piatto preferito
Potrai vincere
1 cena x 2



Premio «Mattia Trivelli» 1° CONCORSO TRA RISTORATORI

«... un particolare cenno merita la "pitina"... di Mattia Trivelli... a base di carne di montone affumicata con rare erbe aromatiche e dosata sapientemente con spezie secondo una antica ricetta di famiglia gelosamente custodi-

ta» (Guida turistica, 1989, V Comunità Montana FVG).

Se oggi la Pitina è riconosciuta tra i prodotti tradizionali e se è conosciuta al di fuori del luogo di origine – le Valli Pordenonesi – buona parte del merito va a **Mattia Trivelli**, – nato nel 1949, scomparso nel 1992 – che era il **macellaio di Tramonti di Sopra**. All'inizio degli anni '80 fu il primo ad avere l'intuizione che quel cibo umile, frutto di una economia di sopravvivenza, prodotto e mangiato nell'ambito strettamente familiare, poteva incontrare il gusto del consumatore ed iniziò la produzione a livello artigianale.

Mattia non si limitò a vendere la Pitina nella sua macelleria: andò a proporla nelle più importanti fiere della Regione, facendola apprezzare ad un pubblico ben più vasto di quello locale. Un prodotto apprezzato e a rischio di imitazione; tant'è che il 4 aprile 1989 Mattia presentò all'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi la domanda di registrazione del marchio «**Pitina**».

Il **Primo Premio Mattia Trivelli** verrà assegnato a Tramonti di Sotto, **domenica 30 settembre**, al ristorante che, a giudizio di una giuria di esperti (ma anche i consumatori potranno esprimere la propria preferenza) avrà realizzato il miglior piatto con la Pitina quale ingrediente principale.

DAL 14 AL 29 SETTEMBRE
Vota il tuo piatto preferito
su www.ecomuseolisaganis.it

e potrai essere tra i fortunati a vincere un'indimenticabile cena per due persone nel locale vincitore del concorso!



Centro polifunzionale Pro Loco Tramonti di Sotto

SABATO 29 SETTEMBRE

ore 21.00 «Musica è... I2» Parole, Giovani, Musica

ore 22.00 Direttamente da «Zelig» Marco Guarena

Curtif di Mundin e da la Palcodana - Tramonti di Sotto

DOMENICA 30 SETTEMBRE

CONVEGNO «LA PITINA, IERI OGGI E DOMANI»

ore 10.00

Saluti delle autorità

La Pitina ieri, tra braccionieri e macellai Bepi Pucciarelli, giornalista enogastronomo

La Pitina oggi: verso la IGP Francesco Ciani, direttore INEQ (Istituto Nord Est Qualità)

La Pitina domani: cultura, gastronomia, territorio Giorgio Viel, Centro Studi

Territoriali Accademia Italiana della Cucina

Dibattito

Conclusioni Claudio Violino, Assessore Regionale risorse rurali, agroalimentari e forestali

Introduce e modera Giuseppe Damiani, direttore Montagna Leader

a seguire

CONSEGNA PRIMO PREMIO «MATTIA TRIVELLI»

Centro polifunzionale Pro Loco Tramonti di Sotto

ore 12.30

A PRANZO CON I SINDACI DEL FRIULI

con piatti a base di Pitina.

Prenotazioni: Comune di Tramonti di Sotto - tel. 0427 869017 entro il 21 settembre

dalle ore 14.00

Musiche dalla tradizione popolare con ALTRIOH (Montanari, Venier e Cabelot)

ore 16.30

LABORATORIO DEL GUSTO

degustazione di Pitine accompagnate da vini del territorio

con Bepi Pucciarelli giornalista enogastronomo e Fabrice Gallina Ass. Italiana Sommeliers

Info e prenotazioni: Lis Aganis Ecomuseo Dolomiti Friulane - tel. 0427 764425

ore 18.00

Aperitivo di saluto

Piatti in concorso

Mezze lune alla Pitina

Osteria Da Marianna

Via Cleva 1 - Tramonti di Sotto (Pn)

0427 869279 - 393 9910036

Lasagne alla tramontina

Osteria Las Strias

Via Centro 4, Campono - Tramonti di Sotto (Pn)

339 2740084 - 0427 86850

Pitina grigliata su letto di polenta ai sapori di bosco con salsa toc in braida

Ristorante Albergo Antica Corte

Piazza Santa Croce 5 - Tramonti di Sotto (Pn)

0427 869020

Tris del boscaiolo

Il Boscaiolo

Via Tridis 5 - Tramonti di Sotto (Pn)

348 5116870

Bis di Pitina con il "brût" di polenta

e tagliatelle di Pitina al profumo di rosmarino

Ristorante La Stella

Via Principale 38 - Meduno (Pn) - 0427 86124

Gnocs dai Presidios

Trattoria Ai Cacciatori

Via Armando Diaz 4 - Cavasso Nuovo (Pn)

0427 777800

Pitina all'aceto con polenta

Osteria Gallo Cedrone

Via Roma 37 - Erto e Casso (Pn)

339 5616728

Piatto della Vale

Osteria Pian Pinedo

Località Pinedo - Cimolais (Pn)

0427 87054

A Barcis "Petuza" a modo mio!

Enoteca con cucina Aquila Nera

Via Roma 18 - Barcis (Pn) - 0427 76390

LA PITINA, VERSO IL RICONOSCIMENTO IGP

L'Associazione tra i produttori ha iniziato il percorso per ottenere la registrazione della **Pitina**, salume tipico della montagna porde-nonese, come Indicazione Geografica Protetta (IGP).

Prodotto esclusivamente in Valcellina, Val Colvera e Val Tramontina, caratterizzate da un particolare microclima, seguendo in modo fedele modalità di preparazione dettate da cultura e tradizioni locali secolari, la Pitina ha trovato oggi molti estimatori anche al di fuori della tradizionale zona di produzione.

Dal 2000 la Pitina è presidio Slow Food. Le realtà ecomuseali del Friuli Venezia Giulia contribuiscono a garantire la qualità e la territorialità di ogni presidio.

I produttori

La Butega da la Pitina

Via Regina Elena 5 - Tramonti di Sopra (Pn)

0427 869092

Macelleria Bier s.n.c.

Via Roma 1 - Meduno (Pn)

0427 86189

Macelleria Antonini Noè & C.

Via Piave 86 - Maniago (Pn)

0427 71032

Macelleria Mazzoli

Via Roma 14 - Maniago (Pn)

0427 71132

Macelleria Polese & C.

Via Umberto Primo - Maniago (Pn)

0427 71470

Macelleria Valcellina Carni

Via Battistella 7 - Montereale Valc. (Pn)

0427 79433

Al Chiastrin

Prodotti tipici della Valcellina

Piazzetta Umberto Primo I - Barcis (Pn)

338 5030093

Macelleria Giordani

di Giordani e C. s.a.s

Via Enrico Toti 15 - Claut (Pn)

0427 878012

Lebon s.r.l.

Zona Industriale - Erto e Casso (Pn)

0427 879249

Pitina in savor con cappuccio e guanciale rosolato

Taverna All'Urogallo

Piazzale Della Puppa I, Piancavallo - Aviano (Pn)

0434 655400

Bis con involtino di melanzana Peta,

Montasio e risotto con Pitina e zucchini

Albergo Ristorante Borghese

Via Maniana I - Montereale Valc. (Pn)

0427 79371

Strudellato con Pitina, verdure di stagione

e fonduta di Formaj Tal Cit

Albergo Ristorante Grizzino

Viale Stazione 26 - Grizzo, Montereale Valc. (Pn)

0427 799682

Masticare friulano

Taverna Al Frico

Via Maggiore 25, Coltura - Polcenigo (Pn)

0434 74562

Tocchetti Palù con Pitina

La Santissima di De Zan e Redivo

Via Santissima 3 - Polcenigo (Pn) - 0434 74185

Patata dei Magredi

con farcitura di Pitina e Montasio

Gelindo dei Magredi

Via Roma 14 - Vivaro (Pn) - 0427 97037

Gjaljons con ripieno di Pitina al burro

nocciolato con "sbrisolona" di Pitina

e listarelle di ricotta fumè di malga

Ristorante Mr. Gredy

Via V. Emanuele 34 - Arba (Pn) - 0427 93064

Raviolo di Pitina

Albergo Ristorante Belvedere

Via Odorico 54 - Sequals (Pn) - 0427 93016

Al torna a cjasia l'arvâr

Osteria dal Cjco

Via Oltreerugo 119 - Castelnovo del Friuli (Pn)

0427 90032