

## 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.

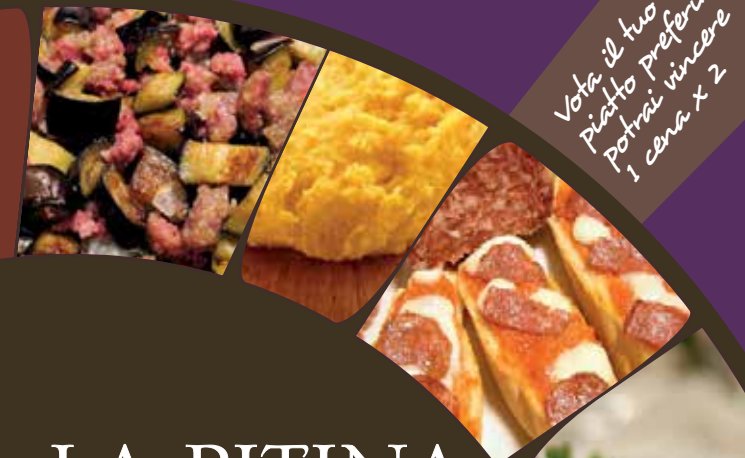
Le attività che vi offriamo hanno il pregio di coinvolgere direttamente le comunità e gli esperti locali, proponendovi esperienze conoscitive attive ed emozionali che trasmettono i saperi e i luoghi che ancora sentiamo nostri e che vorremmo condividere con più persone possibili!

### 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](mailto:info@ecomuseolisaganis.it)  
[www.ecomuseolisaganis.it](http://www.ecomuseolisaganis.it)

grafica ERGO / spilimbergo



Vota il tuo  
piatto preferito  
potrai vincere  
1 cena x 2

## 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



## 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... 12» 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

**Degustazione di Pitina e Formai dal Cit Locanda Al Lago**

Via Redona 1 - Tramonti di Sopra (Pn)  
0427 86145 - 349 100612

**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, Campone - 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 boscaio**

**Il Boscaio**  
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 Presidiosi**

**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

## 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 Polesel & C.**

Via Umberto Primo - Maniago (Pn)  
0427 71470

**Macelleria Valcellina Carni**

Via Battistella 7 - Montereale Valc. (Pn)  
0427 79433

**Al Chiastri**

*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

**A Barcis "Petuza" a modo mio!**

**Enoteca con cucina Aquila Nera**  
Via Santissima 3 - Polcenigo (Pn) - 0427 76390

**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 zucchine**  
**Albergo Ristorante Borghese**  
Via Maniana 1 - 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

**Cjaljons 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 cjsa l'arvâr**

**Osteria dal Cjco**  
Via Oltnerugo 119 - Castelnuovo del Friuli (Pn)  
0427 90032