

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.



grafica ERGO / spilimbergo

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 26 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
Tel. e Fax 0427 764425 · Cell. +39 393 9494762/3

info@ecomuseolisaganis.it
www.ecomuseolisaganis.it

LA PITINA PRODOTTO CULTURALE

2° Premio «Mattia Trivelli»
Tramonti di Sopra



DAL 1° GIUGNO AL 28 LUGLIO 2013

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

Vota il tuo
piatto preferito
1 cena x 2



Premio «Mattia Trivelli» 2° 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 **Premio Mattia Trivelli** verrà assegnato a Tramonti di Sopra, **sabato 27 luglio**, 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 1° GIUGNO AL 21 LUGLIO
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!



Sala polifunzionale Tramonti di Sopra
SABATO 27 LUGLIO

ore 16.00

«PITINA E TERRITORIO» CONVEGNO

a seguire

Consegna Premio MATTIA TRIVELLI · 2ª edizione

LA PITINA IN TAVOLA... NOTE DI GUSTO

CENA DI GALA con la **Federazione Italiana Cuochi**.

Intermezzi musicali con l'Associazione Musicale Gottardo Tomat.

DOMENICA 28 LUGLIO

ore 16.00 *Centro Visite Parco Naturale Dolomiti Friulane*

PITINA A MERENDA

Passaggiata con le Guide del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, degustazione di Pitina e prodotti locali. Un piacevole camminare lento per stupirsi di un meraviglioso paesaggio... per riscoprire silenziose pietre e gustare profumi nati in tempi antichi.

ore 18.00 *Sala polifunzionale*

LABORATORIO DEL GUSTO

con degustazione guidata di pitine accompagnate da vini del territorio.

Info e prenotazioni entro sabato 20 luglio

Associazione Lis Aganis Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane 0427 764425

Sala polifunzionale

ore 19.00 **Spettacolo Teatrale**

ore 21.00 **Concerto dei Diatriba** - cover band

ore 23.00 **Concerto dei Diamond Beast** - band femminile tributo Iron Maiden

Piatti in concorso

Millefoglie di Pitina con pure di sedano rapa

e tempura di Formai Salat

Ristorante Albergo Antica Corte

Piazza Santa Croce 5 - Tramonti di Sotto (Pn)
0427 869020

Sorpresa

Il Boscaiolo

Via Tridis 5 - Tramonti di Sotto (Pn)
348 5116870

Mousse di Pitina con crostini

di pane al finocchietto

Bar Albergo Ristorante Al Palazat

Piazza Plebiscito 5 - Cavasso Nuovo (Pn)
0427 77009

Pasticcio di Pitina e radicchio

Osteria Gallo Cedrone

Via Roma 37 - Erto e Casso (Pn)
339 5616728

Ravioli di polenta e Petuccia in crema del malgaro

Osteria Pian Pinedo

Loc. Pinedo - Cimolais (Pn) - 0427 87054

Bis Ponte Antoi

Osteria Ponte Antoi

Loc. Ponte Antoi 2 - Barcis (Pn) - 0427 76224

Coniglio alle erbe spontanee e Petucia su letto

di polenta con riduzione di aceto friulano

Rifugio Vallata

Loc. Vallata 12 - Barcis (Pn) - 349 7053300

Quenelles di ricotta friulana su crema di asparagi

selvatici con dadolata di Pitina sfumata all'aceto di mela

Edelweiss Ristorante Pizzeria

Via Barcis 10, Piancavallo - Aviano (Pn)
0434 655613

Gnocchi di rape rosse saltati su Pitina e crema

di formaggio Asino

Taverna All'Urogallo

Piazzale Della Puppa 1, Piancavallo - Aviano (Pn)
0434 655400

Fiori di Pitina e Perut

Ristorante Bornass

Via Monte Cavallo 120 - Aviano (Pn) - 0434 651297

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 pordenonese, 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

Macelleria Polesel & C.

Via Umberto Primo - Maniago (Pn)
0427 71470

Macelleria Valcellina Carni

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

La Butega da la Pitina

Via Regina Elena 5 - Tramonti di Sopra (Pn)
0427 869092

Macelleria Bier

Via Roma 1 - Meduno (Pn)
0427 86189

Al Chiastrin

Piazzetta Umberto Primo I - Barcis (Pn)
338 5030093

Macelleria Antonini Noè & C.

Via Piave 86 - Maniago (Pn)
0427 71032

Macelleria Giordani

Via Enrico Toti 15 - Claut (Pn)
0427 878012

Macelleria Mazzoli

Via Roma 14 - Maniago (Pn)
0427 71132

Lebon

Zona Industriale - Erto e Casso (Pn)
0427 879249

Arancini alla Peta

Albergo Ristorante Borghese

Via Maniana 1 - Montereale Valc. (Pn)
0427 79371

Hamburger di Pitina cotta su legno con

Montasio e Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo

Albergo Ristorante Grizzino

Viale Stazione 26, Grizzo - Montereale Valc. (Pn)
0427 799682

Crema di Figo Moro con Tocchetti Palù
alla Pitina

Taverna Al Frico

Via Maggiore 25, Coltura - Polcenigo (Pn)
0434 74562

Trofeo di Pitina con crocchette di mais
e formaggio Asino

La Santissima di De Zan e Redivo

Via Santissima 3 - Polcenigo (Pn)
0434 74185

Fagottino di crespella con mousse

di ricotta fresca di Marsure e ciccioli di Pitina

Ristorante Mr. Gredy

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

Cestino di Pitina con Montasio e pomodoro

Gelindo dei Magredi

Via Roma 14 - Vivaro (Pn) - 0427 97037

Pan cunçât di Peta

Albergo Ristorante Belvedere

Via Odorico 54 - Sequals (Pn) - 0427 93016

Palla di polenta alla Pitina di Bier,

Formai dal Cit e formaggio Salatò di Molevano

Risto-Enoteca Fernanda Cappello

Strada di Sequals 15 - Sequals (Pn) - 0427 93291

Gelato di Pitina

Gelateria Arte Dolce

Viale Barbacane 21 - Spilimbergo (Pn)
0427 926366

Plat di Pradiel

Don Chisciotte di De Simon Monica

Via Roma 76, Valeriano - Pinzano al Tagliamento
0432 950555

Polentina croccante con Pitina e ricotta
affumicata

Trattoria Vigna

Via Vigna 8 - Castelnuovo del Friuli (Pn)
0427 90182