



## PRODOTTI, PIATTI E VINI DELLA TRADIZIONE PORDENONESE

Adriano Del Fabro

Se è il territorio, quasi sempre, a esprimere la cucina tradizionale, per capire un po' Pordenone e la sua gastronomia, basta soffermarsi con lo sguardo su una cartina geografica. La provincia è stretta tra il corso di due fiumi, Livenza e Tagliamento; a sud è lontana dal mare; a nord si solleva sulle emozionanti Dolomiti friulane. Oltre Sacile c'è il Veneto; di là del Tagliamento c'è Udine con cui era unita fino al 1968.

Nelle ricette pordenonesi, c'è tutto questo: un pizzico di Veneto, una spolverata di Friuli, sapori di pianura, di fiume e di montagna dove, un tempo, l'alimentazione dei valligiani si basava sostanzialmente su quello che derivava dalla limitata disponibilità di risorse agricole e di strutture produttive. I pasti tradizionali comprendevano principalmente: polenta, legumi, latte e suoi derivati, uova e poca carne. Molto diffusa era anche la pratica venatoria, dalla quale si traeva doppio beneficio: la vendita delle pelli dei capi cacciati e l'utilizzo della carne come alimento. Da qui, sapori unici e caratteristici come quelli che stupiscono mangiando la pitina e *lis pindulis*; il *Formai dal cit* e la *balacia*; l'Asino e il *saùc*.

La pianura, segnata dalle risorgive e, più recentemente, dalla coltivazione intensiva e dai vigneti delle Grave, offriva decisamente una varietà maggiore di cibi che comunque, non si allontanavano molto da quello che, stagionalmente, si ricavava dal territorio: stalle, orti e cortili compresi.

Nel Friuli di fine Settecento, secondo Alessio Fornasin, le disponibilità alimentari del popolo erano alquanto scarse. Ponendo il limite della nutrizione sufficiente, per l'epoca, a 2.000 calorie al giorno pro capite, un friulano medio ne consumava solo 93 da fonte animale.

«Non si può non osservare – scrive Fornasin – come latticini, carne, lardo, frattaglie, anche in tempi *normali* non riuscissero a coprire che una quota veramente secondaria del fabbisogno energetico degli abitanti del Friuli. Le calorie di origine animale, quindi, fungevano per lo più solo da integrazione alimentare. Il fatto che fossero relegate a un ruolo minore significa che i consumi erano fortemente sbilanciati verso i cereali o i legumi, e per questo incidava profondamente nella vita delle popolazioni».

## BRODO DI POLENTA CON PITINA

preparazione: 20 minuti

cottura: 50 minuti

difficoltà: media

Versate l'acqua in una casseruola, quando inizierà a bollire aggiungete il sale, quindi fate cadere a pioggia la farina e cuocete a fuoco basso per circa 20' mescolando continuamente, di modo che non si formino grumi. In un altro tegame soffriggete con un filo d'olio la pitina tagliata a cubetti.

Quando la polenta sarà pronta aggiungete la pitina soffritta, continuate a cuocere lentamente per raggiungere la consistenza desiderata ed eliminare l'acqua in eccesso.

Servite in un piatto da portata.

### INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 100-150 g di farina di mais gialla
- 1 l d'acqua
- 2 pitine
- sale

### VINO CONSIGLIATO

Friuli Grave Merlot

NICOLAS COUTOUT RISTORANTE ANTICA CORTE, TRAMONTI DI SOTTO

