



SAPORI DA SCOPRIRE DALLA CARNIA ALLA LAGUNA

Bepi Pucciarelli

«...il Friuli è un piccolo compendio dell'universo, alpestre piano e lagunoso in sessanta miglia da tramontana a mezzodì».

Ippolito Nievo, *Le confessioni di un italiano*, cap. 1

“Sessanta miglia da tramontana a mezzodì”, ovvero – traducendo dall'italiano ottocentesco a quello odierno – cento chilometri da nord a sud.

È racchiuso in quel centinaio di chilometri il «piccolo compendio dell'universo, alpestre piano e lagunoso», cioè il Friuli, secondo la conosciuta (talvolta abusata) definizione dello scrittore Ippolito Nievo. Una definizione che, a onor del vero, si riferisce al Friuli storico, ovvero alle province odierne di Udine, Pordenone e Gorizia; ma che si può tranquillamente utilizzare per la provincia di Udine, che da sola rappresenta i due terzi del totale; e che comprende la parte “alpestre” (che manca a Gorizia) e quella “lagunosa” (che non bagna la provincia di Pordenone).

Restando quindi nella provincia di Udine, se con un righello posto su una carta geografica si misura in linea d'aria la distanza tra il valico confinario di Tarvisio e le foci del Tagliamento a Lignano Sabbiadoro (i più tecnologici possono farlo al computer, con l'affascinante mappamondo di Google) si potrà verificare l'esattezza di quelle sessanta miglia o cento chilometri che dir si voglia. Tra quei due punti, passando dall'alpe alla laguna, è veramente racchiuso un “piccolo universo” geografico, storico... ma anche un universo enogastronomico tutto da scoprire.

Cominciamo dalla storia: in queste terre, dai monti al mare passando per la fascia collinare e la pianura, nell'arco di 25 secoli, ci sono passati un po' tutti: dai celti, paleoveneti e carnì, ai romani, ai barbari di ogni tribù (unni di Attila e longobardi compresi), turchi, slavi, e in tempi più recenti ancora veneti, fino alla caduta della Repubblica, e austriaci. Ci sono passati e, com'è ovvio, hanno la-

FRICO FRIULANO CON POLENTA

preparazione: 5 minuti

cottura: 10 minuti

difficoltà: bassa

Grattugiate finemente il montasio, scaldate un tegame antiaderente di 18-20 cm di diametro e versatevi circa 30 g di formaggio; fatelo friggere prestando attenzione che non diventi di colore rosso, indice che il formaggio sta prendendo un sapore amaro, e girate ogni tanto per facilitare la cottura. Ripetete l'operazione fino a esaurimento del montasio.

Una volta cotto e ancora caldo, modellate il formaggio a vostro piacimento, ogni porzione prevede tre sfoglie fritte per piatto.

Servite accompagnando con della polenta ottenuta con farina gialla di mais macinata a pietra, preparata seguendo il procedimento descritto a pag. 126.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di montasio (stagionatura di 10-12 mesi)
- 250 g di polenta di farina gialla di mais macinata a pietra (vedi ricetta a pag. 126)

VINO CONSIGLIATO

Friuli Grave Chardonnay Brut

