

SULLA TAVOLA DI NATALE I SAPORI DELLA TRADIZIONE

Le festività natalizie sono ormai alle porte ed è tempo di programmi e regali , di pranzi e di cene fra le mura domestiche o fuori porta. Vero è che di questi tempi (telefonini, tablet, pc a parte) per far contenti gli amici migliori un bel pensiero enogastronomico è sempre gradito .

Non guasta pertanto dare un'occhiata a quanto di buono offre la tradizione , sfogliando il "Cibario " dell' ERSA Friuli V.G. che riunisce una bella serie di prodotti elevati per bontà ed un'osservazione di oltre 25 anni (D.M. 8 settembre 1999 n.350) e - cosa non sempre facile e soggettiva- ipotizzare anche qualche abbinamento da suggerire .

Per stare un po' sul "magro" della Vigilia ci soccorre, ad esempio, la Trota affumicata di San Daniele mentre la laguna propone Passere, Girai, Latterini o Angudelle, Gamberetti ("Schile".) etc. etc.. La Valle (Grado e Marano) offre Cefali, Orate , Branzini, Sievoli , Sardoni salati e "in savor" oltre al prezioso "Bisato " (Anguilla) che si sublima nella versione "in speo" (cioè allo spiedo).

Nel Golfo di Trieste troviamo la Mormora di Miramare, la "Passera coi ovi" , i Mitili ("Pedoci"), Calamari, "Mussolo de scoio", Dondoli e "Canocia di nassa " .

L'imbarazzo della scelta , dunque , per la gioia dei palati affezionati a Malvasia (istriana) , Ribolla (gialla) e Vitovska . Ma per un bisato sostanzioso o un "Boreto" un rosso giovane (ad es. Merlot o Refosco 2015 o 2016) non è da trascurare



I norcini di Medea (Az. Lis Rosis)

Per le delizie dell' orto e del campo dietro casa mai dimenticare l'Aglio di Resia , la Cipolla rossa di Cavasso , i Fagioli borlotti di Carnia , le Patate di Ribis e di Godia, la Blave di Mortean e le due delizie goriziane : la Rosa ed il Canarino .



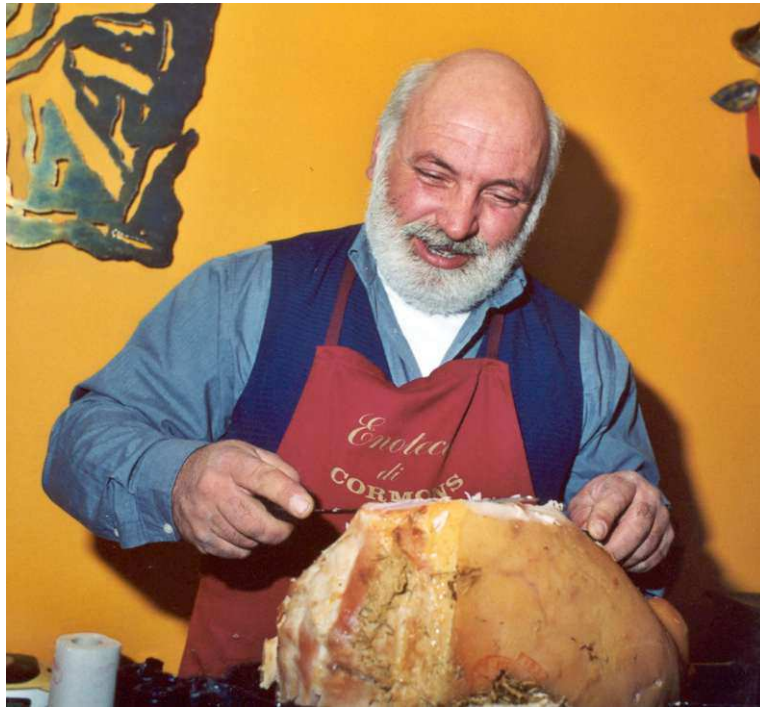
Angelo Moro (Crudo di Cormòns)

In un antipasto tradizionale friulano non può mai mancare il Prosciutto crudo di San Daniele (o di Cormòns) , salame, ossocollo , lardo e pancetta ; qui ci vuole un buon (Tocai) Friulano giovane che ben si sposa anche a formaggio "Latteria" e "Montasio" di 2-3 mesi.



Lucia Luisa ed Angelo Moro

A proposito di Prosciutto : delizioso il cotto Praga tanto caro ai triestini , con una raschiata di rafano o kren (due le correnti di pensiero : chi vuole Vitovska e chi Terrano).



Marino Vouk (Cotto + Kren)

Per il formaggio più impegnativo o vai in grotta (Dario Zidaric, "Jamar" del Carso triestino) o da Beppino Zoff a Borgnano di Cormons (aromatizzati "bio" da Pezzata rossa).

Per non parlare del "Formadi frant" : una delizia carnica davvero !

Più impegnativi i prodotti delle valli pordenonesi , quali Brusaula, Pindulis, Peta, Petuccia, Petina (da suino + selvaggina varia) il cui sapore maschio richiama un bel vino rosso di 1-2 anni (Merlot, Cabernet e Refosco, ad esempio) .

Anche l'oca a Natale ridiventa protagonista ; salame , prosciuttino crudo, cotto , speck,petto d'oca .



....con Elena Orzan (Enoteca di Cormons)...

Diversamente elegante è la proposta mutuata dai francesi e cioè quella di iniziare un pranzo raffinato con patè di fegato (oca o anatra) abbinato a Picolit o Ramandolo invece che Sauternes .

Cotechino (Musèt) e brovada non devono mai mancare , e tutta una serie di carni di maiale o bovini, vuoi alla brace oppure bolliti vari. Tazzelenghe, Pignolo, Refosco di 3-4 anni non mancano.



Piace il ritorno d'interesse per i bolliti .

I dolci regionali risentono di influenze diverse, dal Friuli alle Valli del Natisone, dal Goriziano al Carso triestino e sloveno alla Mitteleuropa.

Qualche nome : Presnitz , Putizza e Pinza (Trieste e Gorizia), Gubana e Strucchi (Valli del Natisone) e tanti altri, con varianti anche significative da paese a paese (per non dire da casa in casa).

Come più volte scritto l'abbinamento ai vini è una proposta e non un ordine

Dare un'indicazione corretta ma non prepotente né invasiva avvicina il consumatore al cameriere ed al sommelier .

Ed un sincero passaparola vale molto di più di un depliant auto celebrativo

info@claudiofabbro.it

16.11.2017!