

Salumi del Friuli Venezia Giulia



PITINA

Valli pordenonesi
Pendici delle Dolomiti Friulane
Val Tramontina-Val Cellina



PETA PETUCCIA

- Non è un insaccato, ma una polpetta di carne sminuzzata variamente aromatizzata, passata in farina di mais e affumicata
- Carni ovine, caprine, ungulati di grossa taglia (camoscio, capriolo, daino, cervo)
- Stagionatura in *camarin* minimo 8 giorni
- Gusto saziante, intenso, persistente. Oggi è ingentilita dal grasso di maiale (1/3 del composto) sale, pepe, aglio, vino rosso ed erbe aromatiche

Brusaula



Nelle Valli del pordenonese :
sottili strisce di carne secca da bovino, camoscio, maiale macerata sotto sale, erbe e spezie e poi affumicata

Spale cuete fumade:

Spalla di suino disossata, con cotenna, salata a secco e in salamoia (acqua e zucchero) x 15-20gg, lavata, affumicata e cotta al vapore.



Immagine tratta dal "Nuovo cibario" ERSA 2008

Pindulis



In Val Canale e Val del ferro :
sottili strisce di carne secca (ovini e caprini) macerata sotto sale, erbe e spezie e poi affumicata

Schulta fumat:

Prodotto di influenza germanica. Spalla di suino disossata, senza cotenna e grasso superficiale . Salata a secco x 7gg, affumicata e cotta a vapore.

Prosciutto di Sauris IGP

Speck di Sauris



Prosciutto di Cormons

Lorenzo D'Ostvaldo



Solo 2000 prosciutti l'anno

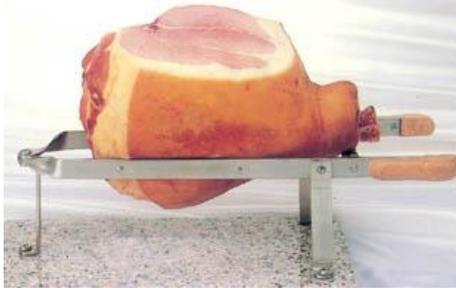
Suino pesante italiano

Lavorato come da tradizione familiare con delicata affumicatura alle erbe x 2gg

Stagionatura superiore ai 12 mesi

Gusto dolce, sapido con aromi complessi, unici nel suo genere per la presenza di note vegetali speziate

Prosciutto cotto



Quello triestino ha come caratteristica principale di essere un prosciutto cotto 'con osso', servito cado e tagliato rigorosamente a mano.

E' salato 'in vena' e sottoposto a cottura lenta (12 ore).

Varianti:

Prosciutto cotto nel pane

Prosciutto cotto Praga,
leggermente affumicato

Porzina



Coppa bollita con foglie di alloro, un paio di spicchi d'aglio, pepe in grani, sale e mezzo bicchiere di vino bianco per un'ora e mezza circa. Si serve con kren, sale, e senape.

Salsiccia cragno



Origini slovene, carne mista suina e bovina, grasso di gola, sale, aglio, pepe, noce moscata, paprica. Stufatura e affumicatura



Salame



- Disosso e mondatura
- Triturazione carne (70%) e grasso (30%) – grana media (8mm)
- Miscelazione con event. aggiunta di grasso e concia (con o senza aglio, pepe in varie dimensioni)
- Insaccatura
- Bucatura
- Legatura
- Stufatura
- Asciugatura
- Stagionatura



Variante con taglio a punta di coltello e affumicato (Carnia)

I classici della salumeria italiana

- Pancetta “*Panzete*” o “*Pansete*”
- Soppressa “*Sopresse*”
- Coppa “*Sotgol*”
- Guanciale “*Sbarbot*”
- Lardo “*Ardiel*” o “*Argjel*”
- Culatello
- Coppa di testa “*Cope*”
- Cotechino
- Sanguinaccio “*Sanganel*”
- Polmonarie (polmoni, cuore, reni e lardo+concia)
- Marcundela (fegato, polmoni, milza, reni, grasso molle+concia conservato in omento)

Lonza “Filon”



Con lardo o senza
Con pancetta o senza
Con o senza affumicatura

Il pezzo anatomico è
conciato con sale , pepe,
spezie per almeno 24
ore, insaccato e
stagionato.

Eventualmente
affumicato

Musetto “Muset”

non è il cotechino!



Carne suina mista
macinata con
cotica, le parti del muso,
guanciaie , lingua, orecchie,
coda e lardo
aromatizzata con cannella,
coriandolo, noce moscata,
pepe, chiodi di garofano.
Insaccatura in budello di
maiale
Un mese di stagionatura
Con o senza affumicatura

Ciccioli “Fricis, Cicines”



Si ottengono dai
pezzi di lardo
cotti per 4-5 ore
dopo energica
spremitura

Pestàt



Immagini tratte dal "Nuovo cibario" ERSa 2008

Lardo fresco macinato (50-70%)
con verdure tritate: carote, sedano,
cipolla ridotti in piccolissimi pezzi,
salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo
tritati, sale e pepe

Insaccato in un budello naturale e
messo a stagionare

Insaporitore di cibi per le patate in
tecia, minestrone, brovada

Pestadice



Immagini tratte dal "Nuovo cibario" ERSa 2008

Impasto del salame con i ciccioli
(50-70%)

Salumi a base d'oca:



Cotto d'oca



Salame d'oca misto
e
salame d'oca giudeo



Petto d'oca
affumicato



Porcaloca



Prosciutto crudo d'oca

Immagini tratte da "Salumi d'Italia" Slow food Editore

Patè di fegato d'oca

Zone pianeggianti (Patria delle oche : Morsano al Tagliamento)

Oca come fonte di cibo e piume fin dall'antichità



Prosciutto di San Daniele DOP

