

## I tesori gastronomici della terra friulana

### ***I FORMAGGI***

Nel Friuli, da un latte selezionato nasce un formaggio speciale: tra i più conosciuti troviamo il Montasio, ma al suo fianco si collocano la ricotta affumicata delle malghe e il formaggio salato dello spilimberghese. La produzione casearia regionale annovera inoltre il Formaggio Asíno proveniente dai comuni di Caluzetto, Vito d'Asio e Spilimbergo: un formaggio semiduro o molle, stagionato o fresco, grasso.

Il Formaggio Di Malga della Carnia, Val Canale, Canal del Ferro e comunità pedemontana del Livenza è un formaggio semiduro, stagionato e grasso, sovente arricchito nel gusto da una piccola quota di latte di capra. Il Latteria, prodotto in tutta la regione, è invece un formaggio duro o semiduro, stagionato e grasso.

### ***PROSCIUTTO, INSACCATI E CARNI***

Gli insaccati sono sempre presenti sulle tavole della regione, con i loro profumi intensi e pieni. Dal maiale all'oca i produttori sanno creare sapori e sfruttare al meglio tutte le carni. Oltre al famosissimo Prosciutto di San Daniele che, favorito dalla stagionatura in un preciso e delimitato luogo del Friuli, al di sotto del colle omonimo, gode dell'incontro tra correnti di aria provenienti dal mare e dai monti, numerosi sono i prodotti tipici del settore.

Il Salame Friulano, prodotto su tutto il territorio del Friuli-Venezia Giulia, è carne di suino macinata e mescolata con lardo e insaccata. Gli insaccati affumicati tipici di Sauris comprendono salsiccia, cotechino, salame e cacciatorino. La Lujánie è un misto di carne suina insaccata ed eventualmente affumicata. Il Musetto è un misto di carne suina insaccata, La Peta della Val Tramontina, Valcellina e Val Colvera è carne di selvaggina tritata e impastata con concia e affumicata. Il Prosciutto Dolce o Affumicato della Carnia è carne suina stagionata e leggermente affumicata.

### ***ALTRE CURIOSITÀ ALIMENTARI***

La Brovada, diffusa su tutto il territorio regionale, ma in prevalenza dalle provincie di Udine, Gorizia e Pordenone è un piatto a base di rape macerate macerate e fermentate a contatto con la vinaccia acidificata. La Trota Affumicata Di San Daniele è preparata con filetti di trota che vengono affumicati a freddo o a caldo. Il Savors della Carnia è una miscela di ortaggi freschi trituriati. Il Friuli produce anche olio tra cui un Olio di Frantoio: proviene dal comune di Faedis, frazione Campeglio è un olio extravergine d'oliva di prima spremitura. A questo si affianca il celebrato olio del Val Rosandra, a ridosso di Trieste, che gode dell'influenza del mare e ne acquisisce aroma e sapore.