

PITINA IGP



CODICE	80230
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	140 g circa

Piccolo salume di pecora affumicato tradizionale friulano

DESCRIZIONE

Salume di piccola pezzatura tipico della Val Cellina e Val Tramontina, in Friuli Venezia Giulia, prodotto con carne di pecora e lardelli di suino, cosperso con farina di mais e delicatamente affumicato

ASPETTO

Dalla tipica forma a polpetta, presenta una superficie ricoperta di farina di mais; al taglio la fetta risulta morbida, con un impasto a grana fine di colore rosso granata

SAPORE

Equilibrato e dolce, nonostante la presenza di carne ovina che viene ammorbidita dalla leggera affumicatura

PRODUTTORE

Borgo Titol - Tramonti di Sopra (PN)

SELEZIONATO PERCHÈ

Un salume dall'identità unica prodotto con maestria da Borgo Titol, con carne fresca proveniente per il 90% da pecore adulte di razza Biellese e Bergamasca allevate in azienda o da transumanti. Un prodotto di nicchia realizzato da pochi produttori, Borgo Titol è infatti uno dei soli 3 produttori parte del consorzio IGP: tra le ragioni il grande lavoro richiesto nella gestione della carne di pecora - circa 7 ore tra disosso e pulizia per una resa di circa il 17%

CURIOSITÀ

La lavorazione della Pitina è simile a quella di un salame, ma la grande differenza sta nella stagionatura: l'impasto non viene insaccato in budello ma semplicemente cosperso di farina di mais, quindi stagionato per un minimo di 30 giorni, durante i quali avviene anche un lieve processo di affumicatura a freddo con legno di faggio

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ottima cruda, affettata sottile come un salume tradizionale, servita con pane di segale o grissini artigianali; da provare anche cotta in padella, riscaldandola leggermente con un filo d'olio o burro e accompagnata da polenta fumante, oppure alla brace o in forno per sviluppare un'invitante crosticina esterna