



La pedemontana pordenonese e le sue Valli

un'armonia di architettura rurale, corsi d'acqua limpidissimi e verdi boschi per un panorama gastronomico da gustare con i ritmi slow delle stagioni

In quest'area, si incontrano specialità originate da una quotidianità che, in passato, non poteva disporre di molte risorse.

La pitina per esempio (chiamata anche peta, petina, petuccia) nasce nelle Valli Cellina, Tramontina e Colvera, dalla necessità di conservare la carne di selvaggina che superava l'immediato fabbisogno familiare. La carne veniva tritata e impastata con sale, pepe ed erbe selvatiche, si formavano delle polpette che venivano spolverate con farina di polenta e poste ad affumicare sotto la cappa del focolare, utilizzando solo legno di ginepro. Oggi la selvaggina è stata sostituita dalla carne di pecora, ma la sua tecnica di produzione è rimasta la stessa.

Il formaggio Asino invece nasce nella Val d'Arzino. Fatto a partire da latte bovino, esiste nelle due versioni senza occhiatura, una morbida e spalmabile, l'altra, classica, più consistente. Deve l'inconfondibile gusto sapido, quasi piccante al processo di salatura che avviene ancor oggi in *salmuerie* antiche di cent'anni, ovvero salamoie invecchiate in tini di legno che arricchiscono di sapore il prodotto.

Nell'Alta Valcellina, quella che si conclude nel Parco naturale delle Dolomiti Friulane e si estende fino ai Comuni di Erto e Casso, si possono assaggiare: il filon, il salume ottenuto dalla lombata magra del maiale disossata, conciata e affumicata e la brusaula (o pindulis), ovvero sottili strisce di carne secca affumicata, facili da conservare e leggere da trasportare, chi abitava queste zone le teneva sempre in tasca.

In Val Tramontina, vale la pena una degustazione del Formai dal cit, un formaggio spalmabile dall'odore forte e il sapore piccante, ottenuto dalla lavorazione di prodotti ottenuti da formaggi di varia stagionatura, provenienti da forme non perfettamente riuscite, rilavorato con l'aggiunta di panna, latte e aromi naturali, fino a creare una crema densa conservata in un recipiente di pietra: il cit.

Una citazione a sé merita la zona pedemontana che da Caneva si estende fino a Spilimbergo facendo collezione di prelibatezze come il FigoMoro da Caneva, nero, dalla forma allungata e molto dolce, la cui coltivazione nella zona risale al 1400, l'olio di oliva ottenuto dalle varietà Maurino, Pendolino e Frantoio coltivate in condizioni microclimatiche ideali per essere all'origine di un prodotto amabile dal profumo inconfondibile. Ma anche le antiche mele di Fanna, attestate da una biodiversità varietale testimoniata da una lunga tradizione di preparazioni familiari come il succo di mele, il sidro, le confetture, i dolci e, salendo un po' verso la fascia prealpina, il Marrone di Vito d'Asio, una castagna dall'elevata pezzatura e buona produttività, indicata sia per essere consumata fresca che per la trasformazione.