

10 Novembre 2017

Friultrota

Quando la trota affumicata diventa una tradizione friulana

Allevamento a bassa intensità e lavorazione artigianali. Dei segreti di quest'attività nata e cresciuta a San Daniele del Friuli abbiamo parlato con Mario Pighin, titolare di Friultrota



Friuli Venezia Giulia

La qualità? è una questione di dettagli. Su questo non ha alcun dubbio **Mauro Pighin**, titolare di [Friultrota](#) [1] a San Daniele del Friuli (Udine), dove le trote si allevano a **bassa intensità** e la lavorazione del pesce rispetta la natura e le tradizioni. Quest'impresa - che si distingue per filosofia e valori - nasce nel 1970 dalla passione per la pesca di Giuseppe Pighin: all'allevamento si è aggiunta l'attività di trasformazione nei primi anni Ottanta, e il tutto è poi cresciuto grazie ai figli Mauro e Dario. Proprio a Mauro, oggi titolare di Friultrota, abbiamo chiesto come una passione familiare possa tradursi in un impegno ispirato al **rispetto per l'ambiente** e a **valori di artigianalità** così ben radicati nel territorio.

[Uomini che amano le trote](#) [2]

Come spiega Pighin: "L'attività è cresciuta a piccoli passi, e anche tutti gli errori fatti sono ora alla base del nostro patrimonio di conoscenze". La **filosofia di Friultrota** si è così consolidata negli anni: "Siamo fedeli all'idea che una trota per essere buona, deve essere una buona trota"; ecco perché puntiamo alla valorizzazione della materia prima che, nel nostro caso significa anche prestare attenzione all'ambiente e al benessere animale. Per ottenere la massima qualità, le trote sono infatti allevate preservando le **caratteristiche ambientali originarie**: tanta acqua corrente, bassissima densità di pesci, alimentazione non forzata e rispetto dei tempi naturali di crescita.

[Trote più sode negli allevamenti a bassa densità: ideali per fare il pieno di Omega3](#) [3]

Non manca la tutela della **salubrità del prodotto** durante la lavorazione. I metodi utilizzati sono naturali, spiega Pighin. "Non vengono aggiunti additivi o conservanti e seguiamo la prassi tradizionale: salatura a

mano e affumicatura con ?fumo vero? da legno per esaltare il sapore dei prodotti senza coprirlo; mentre le marinature e le cotture mantengono le proprietà nutritive dei prodotti?. Tra queste ultime figura la ricchezza di acidi grassi [Omega 3](#) [4], ma anche di fosfolipidi, proteine e sali minerali. **L?arte dell?affumicatura** è inoltre parte del territorio di [San Daniele del Friuli](#) [5] e delle sue tradizioni. Ed è proprio studiando queste prassi che la famiglia Pighin ha dato vita a alla trota salmonata affumicata [?Regina di San Daniele?](#) [6], e quindi a una serie di prodotti (tra cui salmone, sgombro, pesce spada e non solo) lavorati con metodi leggeri e naturali. Sono tutti pronti da portare in tavola e figli di una filosofia che ? come ci tiene a precisare Pighin - sa renderli ?buoni, ma soprattutto sani?.

Links

[1] <http://www.friultrota.com/>

[2] <http://www.territori.coop.it/territori/uomini-che-amano-le-trote>

[3] <http://www.territori.coop.it/territori/trote-pi%C3%B9-sode-negli-allevamenti-bassa-densit%C3%A0-ideali-fare-il-pieno-di-omega3>

[4] <http://www.friultrota.com/salute/>

[5] <http://www.territori.coop.it/viaggi/san-daniele-del-friuli-e-i-suoi-gustosi-segreti-idee-di-viaggio>

[6] <http://www.territori.coop.it/territori/san-daniele-la-trota-affumicata-diventa-?regina?>