

07 Novembre 2018

Friultrota

Aringa Sciocca Friultrota: poco sale e molto gusto

Questi filetti di aringa argentata sono lavorati con salatura leggera e affumicati secondo metodi artigianali con farine di legno, bacche ed erbe aromatiche



Friuli Venezia Giulia

Quando il pesce selvaggio è lavorato secondo tradizione, il risultato è sempre degno di nota. Se poi la salatura è lieve e l'affumicatura studiata ad arte, allora rischia di trasformarsi in un piatto perfetto. È quello che accade all'**Aringa Sciocca** firmata [Friultrota](#) [1], azienda che a **San Daniele del Friuli** (Udine) si dedica a questa e ad altre specialità - prima fra tutte la trota affumicata. Quest'aringa lavorata in Friuli Venezia Giulia si caratterizza anche per la **delicatezza**. È infatti definita sciocca, vale a dire "senza sale", perché risulta meno salata rispetto alle tradizionali aringhe nordiche. Una caratteristica che - tra l'altro - permette di portarla in tavola così com'è, senza interventi di desalatura in fase di produzione.

[Quando la trota affumicata diventa una tradizione friulana](#) [2]

Si tratta di filetti **affumicati a freddo** e aromatizzati. Il procedimento è quello della tradizione: si utilizzano farine di legno, bacche ed erbe aromatiche. Il tutto rigorosamente **senza conservanti**. In questo modo, pur rispettando il suo gusto classico, l'Aringa Sciocca affumicata si rivela più delicata e adatta ad ogni palato. A fare la differenza è anche la materia prima. Come ha precisato in [un'intervista](#) [3] **Mauro Pighin**, titolare di Friultrota, "queste aringhe provenienti dalla Norvegia sono selezionate in base alla consistenza della carne, al giusto tenore di grassi e alla stagione della pesca: tutti elementi che influiscono sulla qualità del prodotto finale".

I filetti sono inoltre **pronti all'uso**: da utilizzare per ricette innovative o per proposte classiche. A ben vedere, è grazie all'affumicatura che l'aringa, pur vivendo nelle acque oceaniche del Nord Europa, è da secoli parte della **tradizione culinaria** del Belpaese. Racconta sempre Pighin che, già dal Medioevo i paesi affacciati sul mare del Nord svilupparono sistemi di pesca e lavorazione volti a sfruttare al meglio gli enormi banchi di aringhe a disposizione. Fu poi il pescatore olandese **Willem Beukel** a ideare una tecnica innovativa di eviscerazione delle aringhe che venivano poi salate e affumicate. Ciò permise di conservarle a lungo e quindi di trasportarle lontano perché fossero apprezzate in tutta Europa.

Links

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

[2] <http://www.territori.coop.it/territori/quando-la-trota-affumicata-diventa-una-tradizione-friulana>

[3] <https://qbquantobasta.it/cibo-territorio/pesce/4580-perche-ci-piace-l-aringa-sciocca>