

04 Marzo 2019

Le Blave di Mortean

## Grissini di Mortean: il lato sfizioso del nord-est

Perfetti per aperitivi o stuzzichini, questi corti grissini friulani sono fatti di frumento e di mais, un tocco di sesamo e una buona dose di amore per il territorio



Friuli Venezia Giulia

I **grissini di Mortean** sono fatti di frumento e di mais, un tocco di sesamo e una buona dose di amore per il territorio. Questi sfiziosi grissini a taglia ridotta nascono infatti nell'area di **Mortegliano** (Udine), culla della produzione di mais in Friuli e sede della cooperativa [?La Blave di Mortean \[1\]?](#) che ha saputo fare di questa coltura (insieme a quella di altri cereali) un'arte buona per l'ambiente e perfetta per il palato. Ma a parlare delle virtù di questi corti grissini è innanzitutto il loro gusto equilibrato da portare in tavola in ogni occasione. Merito dell'impasto che unisce una percentuale importante di farina di mais e una piccola quantità di sesamo. Perfetti per **aperitivi o stuzzichini**, il loro carattere unico si abbina senza sforzo a qualsiasi portata, specialmente se si tratta di formaggi e affettati.

A svelarne i segreti ci pensa invece la loro storia. I grissini di Mortean sono infatti figli di un [territorio vocato al mais \[2\]](#) grazie alle particolari condizioni climatiche e ambientali, ma anche all'esperienza di **agricoltori appassionati**. Alcuni di loro, soci della cooperativa ?La Blave di Mortean? (che significa granturco di Mortegliano), allo scopo di ottenere materia prima di alta qualità iniziarono un'accurata sperimentazione, collaborando con l'**Agenzia regionale per lo sviluppo rurale**. Ne risultò un mais unico per profumo, colore, sapore e consistenza; oggi riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat).

Il metodo di produzione, disciplinato dal regolamento ?Blave di Mortean?, garantisce inoltre grande **rispetto per l'ambiente**: consente uno sviluppo equilibrato e senza forzature della pianta, una conservazione della granella e una macinatura che esaltano le caratteristiche del prodotto finale. Grazie a ulteriori studi, il disciplinare del mais ha fatto da base per la stesura di quelli relativi agli altri cereali come **orzo e frumento**. Ecco dunque il segreto dietro al gusto speciale di grissini di Mortean che svelano il lato

più sfizioso del Friuli da assaporare tra aperitivi, tavolate o piccole pause dalle qualità uniche.

---

### **Links**

[1] <https://www.lablavedimortean.com/>

[2]

[http://www.territori.coop.it/senas01.centraleadr.coop.it/CentraleADR/PROGETTO%20TERRITORIO/09\\_2019/pian](http://www.territori.coop.it/senas01.centraleadr.coop.it/CentraleADR/PROGETTO%20TERRITORIO/09_2019/pian)