

07 Maggio 2019

Strissulis, anima tradizionale del Frico Friulano

Queste strisce irregolari di formaggio nascono come scarto per pareggiare le forme e da sempre finiscono nelle tante preparazioni di uno dei piatti più noti della regione



Friuli Venezia Giulia

Si chiamano **Strissulis** e sono piccole strisce irregolari di formaggio capaci di raccontare storie antiche e tradizioni da riscoprire. Questa specialità rustica, nasce infatti come scarto per pareggiare le forme e, da sempre, finisce nelle tante preparazioni di una delle ricette più note della regione: il **Frico**. Già, perché ?lis Strissulis?, come il piatto che rappresentano, hanno un'anima tutta friulana. E a guardaci bene, le più tipiche varianti del Frico riguardano il suo ingrediente chiave: il formaggio. C'è infatti chi sostiene il primato del **Montasio**, o chi invoca la tradizione del **Latteria**. Tuttavia, [altre fonti](#) [1] affermano che la ricetta originaria del Frico friulano fosse fatta proprio con ?lis Strissulis? onorandone l'origine povera ma gustosa.

Frico friulano: molteplici varianti per un'unica tradizione

Lis Strissulis oggi si possono acquistare in negozio anche senza bussare alla porta dei casari friulani. Ma per gustarne la tradizione occorre tornare con la mente al tempo dei **piccoli caseifici**, quando il profumo di latte riempiva l'aria e queste striscioline di formaggio scartate dalle forme finivano nelle mani dei bambini per la merenda del giorno. Oppure diventavano ingrediente principe del Frico, appunto, specialità dalle radici lontane e legate a tavole semplici. Questa sorta di ?formaggio scaldato in padella? si lega infatti al territorio della **Carnia** e alle tradizioni dei boscaioli che usavano portarlo con sé. Nel tempo le varianti hanno guardato anche la consistenza. Oggi si gusta infatti in due versioni: una croccante e una tenera, ma se volete restituirgli un tocco di **antico sapore** non resta che provarlo con autentici Strissulis.

Foto: DorothyP61NI

Links

[1] <http://www.viaggioinfruliveneziagiulia.it/wcms/index.php?id=6763,3932,0,0,1,0>