

/ FORMAGGI CAPRINI

ABSTRACT

Latteria, caciotta e ricotta di capra sono prodotti apprezzati delle Valli, dove gli animali pascolano all'aperto durante la bella stagione.

DESCRIZIONE

L'allevamento delle capre nelle zone montane del Friuli Venezia Giulia è una tradizione secolare, ma già negli ultimi decenni dell'800 è una pratica che tende a sparire, così come la figura del pastore. D'altra parte la capra è un animale che si adatta molto bene alle zone impervie e le fronde dei numerosi alberi in montagna erano utilizzate, fresche o essiccate, come foraggio per loro.

Solo recentemente, grazie a programmi specifici di salvaguardia del patrimonio montano, si è assistito a nuovi insediamenti con produzione di formaggi di capra di altissima qualità, che oggi contraddistinguono questi territori.

Nelle Valli del Torre e del Natisone si ricorda che era il latteria di capra il formaggio più diffuso, a cui oggi si aggiungono caciotta, caprino morbido o stagionato, ricotta fresca o stagionata o altri formaggi che si devono alla fantasia di casare e casari moderni.

I piccoli allevatori sono anche, quasi sempre, produttori con eventuale vendita diretta ed attività agrituristica.



BIBLIOGRAFIA

Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none = Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana. Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

"Jesti po našin – Antiche ricette dell'Alta Val Torre". Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

/ GOAT CHEESES

ABSTRACT

Latteria, caciotta and goat ricotta are appreciated products of the Valleys, where animals graze outdoors during the summer.

DESCRIPTION

The breeding of goats in the mountain areas of Friuli Venezia Giulia is traditional and centuries old, but already in the last decades of the 19th century, the practice started to disappear, as well as the figure of the shepherd. On the other hand, the goat is an animal that adapts very well to inaccessible areas and the foliage of the numerous trees in the mountains was used, fresh or dried, as fodder for them.

Only recently, thanks to specific programs to safeguard the mountain heritage, there have been new settlements with the production of goat cheeses of the highest quality, which today distinguish these territories.

In the Torre and Natisone Valleys, it is recalled that the goat latteria was the most widespread cheese, to which today are added caciotta, soft or aged goat, fresh or aged ricotta or other cheeses that are due to the imagination of modern cheesemakers.

Small breeders are almost always producers as well with possible direct sales and agritourism activities.



BIBLIOGRAPHY

Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none = Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana. Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

“Jesti po našin – Antiche ricette dell’Alta Val Torre”. Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

/ KAESE AUS ZIEGENMILCH

ABSTRACT

Latteria, Caciotta und Ricotta aus Ziegenmilch sind geschätzte Erzeugnisse der Täler, wo die Tiere während der warmen Jahreszeit im Freien grasen.

BESCHREIBUNG

Die Ziegenzucht in den Berggebieten von Friaul-Julisch Venetien ist eine jahrhundertealte Tradition, aber bereits seit den letzten Jahrzehnten, Ende des 19. Jh., ist diese Tätigkeit vom Verschwinden bedroht, so wie die Figur des Hirten. Andererseits ist die Ziege ein Tier, das sich auch an unzugängliche Gebiete anpasst und dem die gedörrten oder grünen Zweige der Bäume als Futter dienen.

Dank spezifischer Programme zum Schutz des Berggebietes kann man erst seit Kurzem wieder neue Ansiedlungen beobachten, in denen Ziegenkäse höchster Qualität produziert wird und der heute diese Territorien hervorhebt.

In den Tälern des Torre und des Natisone erinnert man sich noch daran, dass früher der Latteria-Ziegenmilchkäse am meisten verbreitet war. Dazu kommen noch die Caciotta, der weiche oder gereifte Ziegenkäse oder andere Käsesorten, die der Fantasie der modernen Käser entspringen.

Die kleinen Züchter sind fast immer auch Hersteller und verkaufen ihre Erzeugnisse direkt in den Agrotourismus-Gaststätten.



BIBLIOGRAPHIE

Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none = Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana. Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

“Jesti po našin – Antiche ricette dell’Alta Val Torre”. Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.