



Le produzioni agricole locali nell'area alpina transnazionale

Local agricultural production in the alpine transnational area

Maison Bruil - Introd

15 Novembre 2005

Progetto **NEPROVALTER**

Friuli Venezia Giulia

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Val Tramontina

Comuni interessati / municipalities involved:

Tramonti di Sopra,
Tramonti di Sotto e
Meduno

Superficie /area

241,36 kmq

N. Abitanti / inhabitants

2692



WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Val Tramontina

FORMAI DAL CÌT

Descrizione: formaggio spalmabile ottenuto dalla macinazione di formaggi "Latteria" o "Montasio", stagionati o semi-stagionati, reimpastati con latte o panna e con l'aggiunta di pepe.

N. produttori: 1 più 2 occasionali e ora anche un Caseificio Cooperativo al di fuori dell'area

Quantità prodotta stimata all'inizio del progetto: circa 300 kg/anno

Ora si è aggiunta la produzione della cooperativa 2080 kg/anno



Description: spread cheese prepared by grinding local cheese like "Latteria" or "Montasio", at different stages of ripening and then mixing with milk or cream and pepper.

N. producers: 1 more 2 occasional and now also a Cooperative Dairy outside the area

Quantity produced at the beginning of the project: around 300 kg/year

Now there is also the production of the cooperative

2080 kg /year

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Val Tramontina

LATTERIA

Descrizione: formaggio tradizionale a pasta semidura ottenuto da latte bovino. Si consuma a diversi stadi di stagionatura.

Produttori: 1 Caseificio Cooperativo fuori area

Quantità prodotta stimata : 6.216 kg/anno*

*dato riferito ai kg di latte prodotti dai 7 allevatori locali



Description: traditional medium – hard dairy cheese. It can be eaten at different ripening stages

N. producers: 1 the Cooperative Dairy outside the area

Quantity produced : 6.216 kg/year*

* The data is referred to the quantity produced by the 7 local farmers

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Val Tramontina

FORMAGGIO SALATO O ASINO

Descrizione: formaggio di latte bovino che assume particolari caratteristiche organolettiche per l'uso di vecchie salamoie contenenti panna e latte.

N. Produttori: 2 (1 all'interno e l'altro all'esterno dell'area)

Quantità prodotta stimata: 12.700 kg/anno

Description: dairy cheese that assumes its particular organoleptic characteristics because of the use of very old brines containing cream and milk

N. producers: 2 (1 inside the area and 1 outside it)

Quantity produced : 12.700 kg/year



WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Val Tramontina

PITINA

Descrizione: polpetta di carne tritata ed aromatizzata, solitamente ovina o caprina, passata nella farina da polenta, affumicata e stagionata.

N.Produttori: 2 La produzione è anche molto diffusa a livello familiare.

Quantità prodotta stimata: 60 q.li/anno

Description: spiced meatball, usually made of sheep or goat meat, coated with corn meal and then smoked and ripe

N. producers: 2 (The production is also very usual in the family for home consumption)

Quantity produced : 60 kg/year



WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Val Tramontina

PINDULIS

Descrizione: strisce sottili di carne secca di capra, pecora, maiale o manzo, ottenute attraverso la macerazione della carne sotto sale, con pepe ed erbe e la successiva asciugatura ed affumicatura.

N. Produttori: 1

Quantità prodotta stimata: 50 kg/anno



Description: thin strips of dry meat, made of goat, sheep, pork or cow meat, smoked after the maceration under salt, pepper and a mixture of herbes

N. producers: 1

Quantity : 50 kg/year

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

*Comuni interessati
municipalities involved:*

Arta Terme, Cercivento,
Ligosullo, Paluzza, Paularo,
Sutrio, Treppo Carnico, Zuglio

Superficie / area:
271,205 kmq

*N. Abitanti
n. Inhabitants:*
11.695



WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

Derivati della lavorazione del maiale:

- Produttori: - 14 macellerie dell'area (1200 capi/anno provenienti da altre zone della regione)
- a livello familiare per l'autoconsumo (200 capi/anno allevati e macellati in casa)

Le quantità di prodotto sono state stimate su un totale di 1400 capi

Pork meat products:

- Producers: - 14 butcheries of the area (1200 head/yeat coming from other area of the region)
- at domestic level for home consumption (200 head/year breded and slaughtered at home)

The product quantities are estimated for a total amount of 1400 heads

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

GUANCIALE

Descrizione: guance del maiale messe in concia con sale ed aromi e poi affumicate e stagionate.

Quantità prodotta stimata: kg 2.100



Description: lard from the pig's cheek seasoned with salt and spices and then smoked

Quantity produced : 2.100 kg/year

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

LARDO

Descrizione: grasso sottocutaneo della regione dorsale del maiale, salato, pepato, aromatizzato, affumicato.

Quantità prodotta stimata: kg 5.950



Description: subcutaneous fat from pig's back seasoned with salt, pepper and spices and then smoked

Quantity produced : 5.950 kg/year

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

OSSOCOLLO

Descrizione: carne magra della coppa o nuca, salata per qualche giorno con pepe e spezie, arrotondata, insaccata, affumicata e stagionata.

Quantità prodotta stimata: kg 4.200



Description: lean meat from the pig's back part of the neck, flavoured with salt, pepper and spices for a few days, rolled and stuffed in natural casings and then smoked and seasoned

Quantity produced : 4.200 kg/year

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

PANCETTA STESA O ARROTOLATA

Descrizione: pezzi quadrangolari di ventresca (lardo della pancia del suino) salati, aromatizzati, (insaccati nel caso della pancetta arrotolata), affumicati e stagionati.

Quantità prodotta stimata: kg 8.400



Description: square piece of fatty meat from the pig's belly (rolled bacon is stuffed into natural casings), seasoned with salt and then smoked

Quantity produced : 8.400 kg/year

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

SALAME

Descrizione: carni di suino e lardo macinate, salate, pepate, aromatizzate, insaccate ed affumicate.

Quantità prodotta stimata: kg 45.500



Description: kind of sausage made from pork and pork fat minced and mixed together with salt, pepper and spices, stuffed into natural bovine casings and then smoked

Quantity produced : 45.500 kg/year

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

MUSETTO

Descrizione: impasto di cotica, rifici e carne di maiale, macinati a grana grossolana, salato, pepato, aromatizzato, insaccato ed affumicato.

Quantità prodotta stimata: kg 19.320



Description: type of sausages made from pork rind, snout and strings mixed with pork meat, salt, pepper and spices, stuffed into natural bovine casings and then smoked

Quantity produced : 19.320 kg/year

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

Derivati della lavorazione del latte:

Produttori:

- 1 caseificio/ dairy factory

kg latte raccolto/anno / kg collected milk/year

- propri soci /own member 1.800.000
- latteria cooperativa della zona / cooperative dairy 310.000
- latteria turnaria della zona / turn dairy 110.000

***totale/ total* 2.220.000**

- 13 malghe / alpine summer pastures

kg latte trasformato/anno / kg processed milk/year around 280.000

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

LATTERIA

Descrizione: formaggio tradizionale a pasta semidura ottenuto da latte bovino. Si consuma a diversi stadi di stagionatura.

Quantità prodotta stimata: 215.800 kg



Description: traditional medium – hard dairy cheese. It can be eaten at different ripening stages

Quantity produced : 215.800 kg/year

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

FORMAGGIO DI MALGA

Descrizione: formaggio a pasta semicotta, simile al latteria, prodotto in malga durante l'alpeggio.

Quantità prodotta stimata: 25.000 Kg



Description: half cooked paste cheese like the Latteria cheese, produced in alpine summer pasture

Quantity produced : 25.000 kg/year

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

RICOTTA AFFUMICATA

Descrizione: prodotto ricavato dal siero vaccino, aggiunto di latte e panna e fatto coagulare con acido citrico, inserito e lasciato sgocciolare in sacchi di tela, pressato, salato a secco e poi affumicato.

Quantità prodotta stimata: 9.000 kg in caseificio, 5.000 kg a livello familiare e in malga.



Description: milk product made from the whey, mixed with milk and cream, with citric acid, left to drain in canvas bags and then pressed, salted and smoked

Quantity produced : 9.000 kg/year by the dairy, 5.000 kg by family for home consumption and by alpine summer pasture

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

Distillati e liquori di frutta:

n. produttori: 1 (Cabia di Arta Terme) che acquista parte della materia prima da altre regioni

Fruit distillates:

n. producers: 1 (Cabia of Arta Terme) that buys a part of first matters from other regions

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

SLIVOWITZ

Descrizione: distillato di susine (prugne) con 2 diverse gradazioni, 42° o 46°, prodotto in parte con varietà autoctone.

Quantità prodotta stimata: 800 litri anidro (1 litro anidro = 1 litro idrato a 100°).

Description: plum spirit with 2 different alcoholic contents, 42° o 46°, produced in a part with autochthonous varieties

Quantity produced : 800 l anhydrous (1 litre anhydrous = 1 litre hydrated at 100°)



WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

DISTILLATO DI PERE

Descrizione: distillato di pere con 2 diverse gradazioni, 42° e 46°, prodotto in parte con varietà autoctone.

Quantità prodotta stimata: 250-300 litri anidro.



Description: pear distillate with 2 different alcoholic contents, 42° o 46°, produced in a part with autochthonous varieties

Quantity produced : 250 - 300 litre anhydrous

WP 7 - Produzioni tipiche locali – Local Agricultural production

Valli del But e del Chiarsò

ELIXIR

Descrizione: distillato di uva con contenuto alcolico di 30°, aromatizzato con frutti di bosco e semi.

Quantità prodotta stimata: 1.200 litri

Description: grape distillate flavoured with small fruits or seeds and with an alcoholic content of 30°

Quantity produced : 1.200 litre anhydrous

