

LUGÀNEGA FINA: IL PROFUMO DI UN PIATTO TRADIZIONALE di Caneva (Pn) al concorso "La ricetta del Sindaco 2012"



Il concorso la Ricetta del Sindaco è la manifestazione enogastronomica riservata a tutti i sindaci del Friuli Venezia Giulia che ha lo scopo di raccontare il territorio attraverso le ricette preparate con prodotti locali.

Promosso ed organizzato dall'Unione dei Cuochi del Friuli Venezia Giulia, con il coinvolgimento degli

allievi delle Scuole Alberghiere IAL, il concorso è diventato un riferimento delle manifestazioni regionali e appuntamento seguito dai media.

Alla curiosità, infatti, di vedere i Sindaci alle prese con piatti e cibi, c'è il valore di riscoprire le tradizioni più antiche, facendole diventare in qualche modo patrimonio collettivo e storia comune.

Caneva, comune di 6500 abitanti in provincia di Pordenone, rappresentato dal suo sindaco Andrea Gava, ha proposto un piatto che ogni anno, in occasione del "Pagalòsto", la Pro Castello di Caneva recupera dalla più pura tradizione gastronomica locale, attingendo alle fonti dirette dell'esperienza popolare.

Quello rispolverato quest'anno è un prodotto pressoché dimenticato anche dalla cucina più tradizionale, benché fosse conosciuto ancor prima dell'ottocento e, fino alla metà del secolo scorso, costituisse una ricercata espressione di quella consuetudine gastronomica friulana che allora traeva origine dal contatto con quella veneta in generale, e veneziana in particolare.

La "lugànega fina", da non confondersi con la più comune "lugànega", è una salsiccia solo dal punto di vista estetico. Non si tratta, infatti, del solito insaccato di carne di maiale, realizzato con carni battute e tritate, inserito nelle budella minute del maiale stesso, solitamente cotto in tegame e consumato come secondo piatto.

Stando all'esperienza di un vecchio macellaio di Caneva, unico conoscitore di questo "insieme di tagli", la "luganega fina" si ottiene amalgamando e tritmando finemente la carne di una decina di selezionate parti del maiale stesso. Da un suino di circa due quintali si riesce ad ottenere un paio di chili di questo prodotto che, specie nei primi decenni del secolo scorso, non veniva consumato nelle famiglie contadine della zona, ma costituiva una rara e pregiata "regalia", appannaggio solo del "monsígnor, del dotór e del farmacista" del paese. Questo insaccato non era consumato come un secondo piatto, ma serviva per realizzare il sugo che accompagnava il riso, il raro e ricercato cereale, coltivato anche in loco, che compariva sulla tavola solo in rarissime occasioni. Allora la pasta asciutta era pressoché sconosciuta anche nelle famiglie benestanti, anche se non mancava la "pasta lunga", realizzata a mano dalla servitù.

Le carni che vanno a formare la "luganega fina" si distinguono per il particolare sapore e profumo che non mancheranno di sorprendere anche i palati più raffinati.

## Ingredienti per 4 persone

riso carnaroli veneto 280 gr  
lugàneghe fine 4 (totale 360gr)  
brodo vegetale 2 lt  
cipolla bianca 1/2  
vino bianco verdiso dei colli canavesi 1 bicchiere  
formaggio grattugiato 30/40 gr  
burro 60 gr  
olio di oliva extravergine di caneva frantoio 2 cucchiari  
pomodori sbucciati e tagliati a cubetti 2  
rosmarino 1 rametto  
prezzemolo 1 pizzico  
sale qb  
pepe bianco qb

Preparare il brodo.

In una pentola togliere il budello delle salsicce e farle rosolare su una padella larga a fuoco lento.

In un'altra pentola tritare ½ cipolla finemente e metterla con un po' d'olio su pentola e farla rosolare leggermente. Aggiungere il riso, scaldarlo ben bene e aggiungere il bicchiere di vino e farlo evaporare con fuoco vivo. Aggiungere un po' alla volta il brodo, preparato già in precedenza, a ¾ di cottura aggiungere la luganega.

Finire la cottura del riso. Togliere dal fuoco, aggiungere i pomodori a cubetti (avendo precedentemente tolto la buccia e i semi), il rosmarino e il prezzemolo tritati, il burro, il formaggio. Mantecare ben bene affinché il tutto sia ben legato. Aggiungere alla fine un po' d'olio d'oliva, pepe quanto basta.

si consiglia di abbinare questo piatto al Verdiso frizzante, Colli Canevesi, Friuli Grave Riesling superiore DOC Refosco di Faedis del 2005

[il concorso e la fonte](#)