



**Patrimonio
Agricolo
Forestale
Regionale**



**Comunità
Montana
Pratomagno**

Complesso PRATOMAGNO VALDARNO

IL SISTEMA AMBIENTE DEL PRATOMAGNO

LE TROTE FRITTE

Il torrente è vita.

È vita perché inaffia gli orti e abbevera il bestiame;

è vita perché fa muovere i ritrecini dei mulini, dei frantoi, delle ferriere e dà acqua alle gualchiere...;

è vita perché ci crescono le trote.



Il montanaro e il pesce non vanno tanto d'accordo, un po' di baccalà, qualche acciuga, un pezzetto d'aringa tutta roba che si conserva bene e che fa companatico.

E poi c'è la trota, ma questo è un altro discorso.

Nei primi anni del secolo, anzi nella prima metà e forse anche un po' dopo, la pesca non era certo considerata uno sport in montagna e canna, lenza e amo erano accessori poco utilizzati.

Per prendere le trote facevano i *rasciutti*, ossia deviavano l'acqua a monte di una pozza, che poi vuotavano a secchiate, quindi sceglievano i pesci più belli e rimandavano l'acqua.

Può sembrare una cosa veloce, ma in realtà era lunga e faticosa, e non sempre la quantità pescata era tanta da giustificare tale impegno.



Una volta portate a casa le trote dovevano essere consumate velocemente e spesso il metodo più veloce ed economico consisteva nel lessarle, dopodiché un filo d'olio e qualche goccia di aceto erano un condimento sufficiente.

Ma quando ci si poteva permettere di usare un po' più di olio era la trota fritta a farla da padrona.

Le trote migliori da friggere non sono molto grosse: 150-200 g. e fario naturalmente (la vecchia trota scura a pallini rossi, che ancora si può trovare nei torrenti di montagna).

Pulitele bene e lavatele, quindi tagliatele in due o tre pezzi.

Ancora bagnate, infarinatele girandole più volte nella farina di grano.

Mettete sul fuoco una padella con olio di oliva e fatelo scaldare bene, quando è a bollore buttate le trote, pochi pezzi per volta e muovetele quasi subito.

Vanno girate tre volte e solo dopo che sono indorate potete aggiungere qualche altro pezzo.

Toglietele dal fuoco facendole scolare bene e servitele ben calde.



Radicchio rosso tagliato fine fine, condito con olio, sale, pepe e una puntina in più di aceto, è il contorno perfetto.

Se poi volete strafare, abbrustolite alla brace qualche fetta di polenta di farina di castagne e usatela al posto del pane.....

