

Generalità		Frchet	
Presentazione	Frchet Il Frchet fa parte di quelle preparazioni casearie che partono, come processo produttivo, da un prodotto caseario precedente (formaggio e/o ricotta). Questa lavorazione, in passato, si usava per recuperare formaggi poco commerciabili, o difettosi. Attualmente si impiegano formaggi da latte vaccino, o caprino (piccole aggiunte), presamici o lattici, fatti appositamente per produrre il Frchet, con eventuale aggiunta di ricotta. Normalmente ha forma sferica, del peso variabile dai 100 ai 300 g. La crosta è quasi assente, se non per una leggera colorazione esterna tendenzialmente aranciata; la pasta è giallo paglierino, con punti scuri dovuti agli aromi macinati aggiunti; è sapido, con evidenti sentori legati alle aromatizzazioni applicate e all'eventuale affumicatura.		
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Vercelli : tutti i comuni della Val Sesia.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo	
	Alimentazione	Fieno nel periodo invernale o foraggio fresco in quello estivo	
Storia	Riciclare resti di formaggi, a coagulazione lattica o presamica, e ricotta era, per le famiglie contadine, una saggezza economica dettata dal fatto che nulla andava sprecato. Con quei resti veniva preparato un composto interessante al quale erbe e spezie concedevano aromi molto particolari.		

Descrizione		Frchet	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Formaggio, Ricotta, Sale, Erbe aromatiche, Spezie	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Aromatizzato, Affumicato (eventuale)	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Normalmente di forma sferica ø 9÷11 cm	
Peso	Kg	0,100 ÷ 0,300	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, Fiorita	
	Aspetto	Rugosa	
	Colore	Arancio	
	Spessore	Molto sottile (se presente)	
	Consistenza	Morbida, Deformabile	
Aspetto interno	Colore	Giallo paglierino, con punti scuri dovuti alle erbe aromatiche macinate	

(Pasta)	Struttura	Morbida. Può essere più o meno consistente in base alle tipologie di formaggi utilizzati e alla stagionatura.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Media, medio elevata Odore e aroma: Riconoscimenti legati alle aromatizzazioni applicate, Affumicato (se praticata l'affumicatura).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza salato
Sensazioni Trigeminale		Piccante.
Struttura (in bocca)		Umida, deformabile, leggermente granulosa, abbastanza solubile.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto Grasso

Utilizzo		Frchet
Utilizzo	In tavola	Tradizionalmente il Frchet era consumato prevalentemente con patate lesse. Si può anche consumare su crostoni di polenta o di pane (meglio se misto segale).
	In cucina	In cucina viene impiegato per insaporire piatti della tradizione piemontese. La marcata sapidità e la piccantezza del Frchet ben contrastano con la dolcezza del riso in bianco.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi di corpo.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Frchet			
Periodo di produzione	Tutto l'anno				
Materia prima:	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	<ul style="list-style-type: none"> • Formaggio • Sale • Ricotta • Erbe aromat. • Spezie 	% q.tà	≤ 100		Eventuale piccola quantità
Tecnica di produzione	Formaggi (presamici o lattici) preparati appositamente e/o ricotta. Sale, rosmarino, cumino selvatico, pepe				
Tecnica di produzione	I formaggi e la ricotta vengono sminuzzati. Si aggiungono il sale, le erbe aromatiche macinate (le più frequentemente utilizzate sono il cumino selvatico ed il rosmarino) e il pepe. Si mescolano accuratamente gli ingredienti. L'impasto viene messo all'interno di teli di canapa che vengono appesi per la stagionatura e, contemporaneamente, per conferire la forma "a motta" (sfera).				
Stagionatura	La stagionatura può essere breve (anche solo pochi giorni), o più prolungata (15 ÷ 30 giorni). Durante la stagionatura può essere applicato un processo di affumicatura.				
Nota	Trattandosi di un prodotto piuttosto umido solo una scrupolosa igiene delle attrezzature ed un elevato controllo degli insetti indesiderati possono assicurare un prodotto con un soddisfacente stato di igiene				