

Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Formadi Frant

Il Formadi Frant è formato da un impasto di formaggi sminuzzati del tipo latteria, di varia stagionatura, prodotti in Carnia, sale, pepe, panna e latte.

Categoria: formaggi

Territorio interessato alla produzione: Area della Carnia

Descrizione sintetica del prodotto

forma cilindrica

dimensioni indicative: altezza scalzo di 10 cm e diametro medio di 30-40 cm

pasta di colore giallo scuro

sapore marcato leggermente piccante con contrasto tra dolce e piccante.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Materie prime utilizzate per la preparazione del Formadi Frant sono i formaggi tipo latteria prodotti in Carnia, sale, pepe, panna e latte.

Diversi formaggi tipo latteria a differente livello di maturazione (formaggi con 40 e 90-100 giorni di stagionatura e formaggi con una stagionatura superiore ai 7 mesi) vengono sminuzzati in fettine, cubetti e scaglie e mescolati tra loro. La miscela così ottenuta viene addizionata di sale, pepe, e latte e viene impastata a mano. Per amalgamare l'impasto ed ottenere un prodotto morbido si aggiunge panna. Quando il prodotto risulta sufficientemente omogeneo viene avvolto in tele e messo in stampo (fascere di legno o acciaio) per essere poi stagionato per circa 40 giorni in cantina ad una temperatura di 10-12 °C e un'umidità relativa del 70 %.

In alcune zone è diffusa anche l'usanza di conservare il prodotto in contenitori di vetro, nei quali viene inserito subito dopo l'impastamento.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Coltelli
- Banchi in acciaio per l'impastamento
- Fascere o vasi in vetro

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La preparazione avviene in genere in cucine con autorizzazione sanitaria e con locale di stagionatura fisicamente separato e mantenuto fresco.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

La preparazione del Formadi Frant è una delle più consolidate tradizioni della Carnia. Veniva anticamente impiegato come sistema di recupero e conservazione di formaggi che presentavano difetti o alterazioni tali da richiedere altrimenti un consumo molto rapido.

Tutte le persone anziane intervistate ricordano la pratica della preparazione di questo prodotto ma, poiché Formadi Frant era di uso familiare, non vi sono note a stampa su questo argomento, anche se è menzionato in numerosi libri di cucina friulana

Argomenti associati



Trasformazione