

Generalità		Formadi frant	
Presentazione	<p>Formadi frant</p> <p>Il Formadi frant è formato da un impasto di formaggi sminuzzati - da cui il nome - del tipo latteria (semicotti), di varia stagionatura, prodotti in Carnia, con aggiunta di sale, pepe, panna e latte; viene stagionato per circa 40 giorni. Ha forma cilindrica con scalzo di 10 cm e diametro medio di 30÷40 cm, la crosta è appena accennata e la pasta è di colore giallo scuro. Il sapore del Formadi Frant è marcato, leggermente piccante con contrasto tra dolce e piccante. Si abbina tradizionalmente con vini rossi del territorio, abbastanza morbidi, armonici, di medio corpo e con buona persistenza aromatica.</p> <p>Veniva anticamente impiegato come sistema di recupero e conservazione di formaggi che presentavano difetti o alterazioni tali da richiedere altrimenti un consumo molto rapido. Oggi è un Presidio Slow Food con l'obiettivo di valorizzare formaggi, specialmente di alpeggio, con difetti che altrimenti sarebbero stati destinati alla distruzione.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Province di Udine : area della Carnia.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, pascolo	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche o affienate	
Storia	<p>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.</p> <p>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</p>		

Descrizione		Formadi frant	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Formaggi prodotti in Carnia di tipo "latteria",emicotti, latte, sale, pepe e panna	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	n.d.	
	Temper.Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	n.a.	
	Tecnologia	Aromatizzato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 30÷40	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 10	
	Peso Kg	n.d.	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Regolare, Abbastanza liscia	

	Colore	Giallo
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo scuro
	Struttura	Abbastanza compatta, con presenza di aperture meccaniche, deformabile, poco elastica, poco solubile
Odore / Aroma	Intensità	Medio, medio-elevata
	Persistenza	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Spezie (pepe)
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco equilibrato
Sensazioni Trigeminale		Abbastanza piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido, poco elastico, globoso
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Formadi frant
Utilizzo	In tavola	La tradizione lo vuole accompagnato alla polenta o alle patate lesse
	In cucina	Grande potenzialità in cucina nella realizzazione di sughi, zuppe, fondute ecc...
Abbinamenti	Vino	E' un prodotto di sane e modeste origini e come tale secondo noi va interpretato e quindi gustato: rossi del territorio, abbastanza caldi, morbidi, armonici, di medio corpo e con buona persistenza aromatica. Può rivelarsi interessante l'abbinamento con vini passiti o liquorosi.
	Miele/Confetture	Ben si sposa agli attuali abbinamenti di tendenza con miele, mostarde, gelatine di vino
	Frutta	Mele, pere, kiwi, papaya, ananas, ...
	Verdure	Verdure lessate
	Pane	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

Produzione		Formadi frant			
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Formaggio • Latte • Pepe • Panna	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio, stalla			
Preparazione	<p>Diversi formaggi di tipo "latteria" a differente livello di maturazione vengono sminuzzati in fettine, cubetti e scaglie (se con stagionatura 40-100 giorni), oppure grattugiati (se con stagionatura > 7 mesi) e mescolati tra loro.</p> <p>La miscela così ottenuta, a cui si aggiungono sale, pepe e latte, viene accuratamente impastata a mano e successivamente, per amalgamare l'impasto ed ottenere un prodotto più morbido, si aggiunge la panna.</p> <p>Quando il prodotto risulta sufficientemente omogeneo viene avvolto in tele e messo in stampi (fascere di legno o acciaio) applicando una leggera pressatura per consolidare la forma.</p> <p>In alcune zone è diffusa anche l'usanza di conservare il prodotto in contenitori di vetro, nei quali viene inserito subito dopo l'impastatura.</p>				

Stagionatura	Tempo	circa 40 giorni
	°C - UR%	In cantina ad una temperatura di 10÷12 °C e un'umidità relativa del 70 %

μπ