

Generalità		Formai del cit	
Presentazione	<p><b>Formai del cit.</b></p> <p>Viene prodotto in Val Tramontina (prov. di Pordenone) e la sua fabbricazione è nata come utilizzo di avanzi di formaggio o di formaggi di qualità scadente. È un formaggio spalmabile, dall'odore forte e dal sapore un po' piccante. Si ottiene macinando formaggi (Latteria o Montasio) di stagionatura variabile dai 2 ai 12 mesi, utilizzando un tritacarne (in passato spesso si grattugiavano) ai quali si aggiunge latte, impastando poi accuratamente il composto con le mani. Una volta, al posto del latte, si usava in molti casi la panna. Si consuma entro 10 giorni dalla data di preparazione. Questo prodotto deve il suo nome al "cit", il "vaso di pietra" usato per conservare l'impasto aromatizzato a base di formaggio. È un composto prodotto in quantità limitata, incuriosisce gli appassionati di formaggi che ne apprezzano le proprietà organolettiche. Si accosta a polenta o si spalma su pane casereccio, anche caldo, oppure viene aggiunto a paste e zuppe di cereali.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Provincia di <b>Pordenone</b> : Val Tramontina (comune di Tramonti di Sopra. In passato si preparava un po' in tutte le famiglie, anche nel comune di Tramonti di Sotto).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	n.a.	
	Alimentazione	n.a.	
Storia	<p>Questo prodotto deve il suo nome al "cit", il vaso di pietra usato per conservare l'impasto aromatizzato a base di formaggio. Ancora oggi il "formai del cit" è preparato con il procedimento tradizionale, patrimonio familiare tramandato oralmente da padre in figlio. Questa piccola produzione gode tutt'ora di una certa notorietà, tanto che estimatori vengono appositamente a Tramonti di Sopra per acquistarlo, soprattutto d'estate e in prossimità di festività.</p> <p>Il <b>Formai del cit</b> è riportato nell'Atlante dei Prodotti Tipici, INSOR, 1989-1995.</p>		

Descrizione		Formai del cit	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Formaggio (Latteria o Montasio, stagionati da 2÷12mesi), Latte, Panna, Spezie	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	n.a.	
	Temper.Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Aromatizzato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Aspetto esterno	Forma e dimensioni	Forma e dimensioni sono indefinibili. Viene conservato in bacinelle o piccole vaschette.	
	Crosta	Assente	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	
	Struttura	Cremoso	
Odore / Aroma	Intensità	Medio elevata, elevata	
	Persistenza	Persistente	
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro, Speziato (dal pepe macinato aggiunto)	

	<b>Retrogusto</b>	n.d.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Gusto pronunciato. Può essere poco armonico.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Con la maturazione può diventare piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Cre moso, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico- chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Formai del cìt</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	<p>Può essere accompagnato a polenta o pane, ma può essere anche servito come antipasto. È un composto prodotto in quantità limitata, incuriosisce gli appassionati di formaggi che ne apprezzano le proprietà organolettiche.</p>
	<b>In cucina</b>	Viene aggiunto a paste e zuppe di cereali.

<b>Produzione</b>		<b>Formai del cìt</b>				
<b>Periodo di produzione</b>		Tutto l'anno				
<b>Materia prima:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaggio</li> <li>• Latte</li> <li>• Panna</li> <li>• Pepe</li> <li>• Sale</li> </ul>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>	
	<b>% q.tà</b>	≤ 100				
	<b>Provenienza</b>	Allevamento, Stalla				
<b>Preparazione</b>	<p>La preparazione avviene a livello familiare, in cucina.</p> <p>Formaggi Latteria e/o Montasio di stagionatura compresa fra 2 e 12 mesi, con difetti non gravi, vengono macinati con un tritacarne, o grattugiati se molto stagionati.</p> <p>Al trito ottenuto si aggiungono latte, per rendere l'impasto più omogeneo, o panna, per rendere il formaggio più cremoso.</p> <p>Il composto viene accuratamente impastato con le mani fino a ottenere una crema densa.</p> <p>Dopo una sosta di 6÷7 ore, il composto viene nuovamente macinato con il tritacarne e, successivamente, si aggiungono sale e pepe.</p> <p>Viene confezionato in bacinelle, o vasetti di vetro.</p>					
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	È pronto per essere consumato 10 giorni dopo la preparazione.				
	<b>°C - UR%</b>	Tradizionalmente per la conservazione si utilizza un apposito stanzino fresco nella casa.				