

## Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

# Formai del cit

**Si presenta come un formaggio spalmabile, dall'odore forte e dal sapore un po' piccante.**

**Categoria:** formaggi

**Territorio interessato alla produzione:** Val Tramontina (comune di Tramonti di Sopra).

## Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si macinano formaggi (Latteria o Montasio) di stagionatura variabile dai 2 ai 12 mesi, utilizzando un tritacarne (in passato spesso si grattugiavano) e si aggiunge latte impastando accuratamente il composto con le mani. Una volta, al posto del latte, si usava in molti casi la panna. Si lascia, quindi, riposare a temperatura ambiente per 6-7 ore e poi si ripassa per il tritacarne. Viene conservato in bacinelle di plastica in un apposito e fresco stanzino. Si consuma entro 10 giorni dalla data di preparazione.

## Territorio interessato alla produzione

Val Tramontina (comune di Tramonti di Sopra). In passato si preparava un po' in tutte le famiglie, anche nel comune di Tramonti di Sotto. La sua fabbricazione è nata come utilizzo di avanzi di formaggio o di formaggi di qualità scadente.

## Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione ed il condizionamento

Tritacarne e bacinelle di plastica.

## Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La preparazione avviene in cucina, mentre per la conservazione si utilizza un apposito stanzino.

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

Questo prodotto deve il suo nome al "cit" con cui veniva indicato 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. Tuttavia 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.

Il formai del cit è riportato nell'Atlante dei Prodotti Tipici, INSOR, 1989-1995.

## Argomenti associati



## Trasformazione