

Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Frico

Formaggio fritto croccante.**Categoria:** formaggi**Territorio interessato alla produzione:** Provincia di Udine.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si prende del formaggio stagionato (Montasio, latteria o malga) da 6 a 12 mesi e lo si grattugia. Si fa scaldare una padella di ferro unta leggermente (o un tegamino antiaderente) e vi si sparge in uno strato sottile ed uniforme una bella manciata di formaggio (a seconda delle dimensioni della padella e della quantità di formaggio, lo strato sarà pressoché circolare con un diametro dai 10 ai 15 centimetri. Si schiaccia con una paletta per far uscire il grasso in eccesso e, quando è dorato, lo si stacca con cura (per non romperlo) dal tegame e lo si fa rosolare dall'altro lato. Togliere dalla padella e far raffreddare su una carta assorbente da cucina. Ne risulta un "biscotto" di formaggio friabile e molto saporito.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Non necessita di attrezzature particolari; la preparazione del formaggio – unico ingrediente - è agevolata da una grattugia elettrica. Nella tradizione la cottura avveniva sulla stufa a legna; su fuochi a gas o elettrici si ottengono comunque ottimi risultati.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Viene preparato in cucina e, da qualche anno, nei laboratori di gastronomia; non vi sono particolari indicazioni per la conservazione. Più recentemente, si è iniziata la produzione su scala artigianale; in questo caso viene confezionato sottovuoto.

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

L'origine del "frico" (quella croccante è solo una delle numerose versioni esistenti; ma ve ne sono moltissime, nelle quali al formaggio – più o meno stagionato – vengono aggiunti altri ingredienti, come cipolle, patate, mele, erbe aromatiche) si perde veramente nella notte dei tempi. La prima ricetta scritta, con il nome di "Caso in patellecte" si trova nel "*Libro de arte coquinaria*" di Maestro Martino, cuoco del Patriarca di Aquileia Lodovico Trevisan nella seconda metà del secolo XV: "Piglia del caso (formaggio) grasso che non sia troppo vecchio né troppo salato...et tagliarai in fettolini... et habi delle patellecte (padellecte) fatte a tale mistero...". Nella tradizione della montagna, il frico croccante, insieme alla polenta fredda (ben soda) era cibo tradizionale che i boscaioli potevano trasportare negli zaini.

Argomenti associati



Trasformazione