



Crema di Formadi Frant, indivia belga agrodolce,
granella di castagne e timo alpino

**Una ricetta con materie prime e aromi tipici della
regione Friuli-Venezia Giulia, un gioco di setosità e
diverse consistenze che renderà raffinato il menù di
qualsiasi occasione**



Crema di Formadi Frant (Foto © Kevin Feragotto).

L'Inverno. L'Inverno è sempre un'incognita, ci sono anni in cui la neve cade abbondante e altri in cui neanche un leggero fiocco sfiora le ruvide linee delle montagne. Eppure la natura sembra rassegnarsi di fronte al Generale Inverno e alle sue rigide temperature, assopita nei suoi meccanismi più intimi.

Un periodo che, ingiustamente, definiamo come “povero”, per l'apparente difficoltà nel reperire materie prime. Tuttavia, non è così. I **mesi di dicembre e gennaio** infatti, **nascondono** – anche nelle zone più impervie – **autentiche sorprese**, in termini di disponibilità di prodotti.

Basti pensare al recente progetto di **Norbert Niederkofler**, lo chef tristellato che in cima a **Plan de Corones** in Alto Adige, a oltre 2.000 metri di altitudine, ha aperto l'AlpiNN: uno dei ristoranti più alti d'Europa ([ve ne avevamo parlato qui](#)). Un format inedito, che contempla una “cucina di montagna”, realmente basata su ciò che il territorio offre nelle diverse stagioni. E così, è sufficiente guardarci attorno per individuare ingredienti che, probabilmente, non avremmo mai pensato di usare oppure che fino ad ora non avevamo mai preso in considerazione, forse guidati dall'abitudine, da un approccio miope alla cucina, basato su pochi e semplici sapori.

Una ricetta con ingredienti del Friuli-Venezia Giulia

La ricetta della “**Crema di Formadi Frant, indivia belga agrodolce, granella di castagne e timo alpino**”, che vi proponiamo oggi, nasce dalla volontà di utilizzare materie prime locali, tipiche della

regione Friuli-Venezia Giulia. Ecco dunque, che l'ingrediente protagonista del piatto è il **Formadi Frant**, un formaggio a pasta semi-dura frutto dell'arte del recupero, dal profumo intenso e gusto leggermente piccante.

Un **Presidio Slow-Food** particolarmente apprezzato in regione che, da prodotto povero nato per salvare le forme di formaggio di malga "difettose" (gonfie oppure con la crosta spaccata), è diventato un ingrediente prezioso anche in Alta Cucina.

Alla grassezza del Frant, abbiamo opposto la gradevole acidità dell'**indivia belga**, ripassata in padella con l'aggiunta di qualche goccia d'**aceto di Moscato Pahontu** e un cucchiaino di miele di tiglio. Quindi, ad aggiungere croccantezza e dolcezza al piatto, la granella di castagne, raccolte ancora ai primi di novembre nei boschi limitrofi e successivamente cotte sullo **spolert** – o, se preferite, barbecue alla friulana. Ecco infine le **note balsamiche del timo alpino**, che offrono freschezza e armonia.

Data di creazione

26/12/2020

Autore

kevin-feragotto