

Generalità		Fresa
Presentazione	<p>Fresa Formaggio antico la cui origine risale sicuramente ad epoca romana, unico in Sardegna nel suo genere perché è fatto solo da latte vaccino crudo e prezioso perché prodotto in un periodo particolare dell'anno per utilizzare il latte delle vacche a fine lattazione che ha un elevato contenuto di grasso.</p> <p>La Fresa è un formaggio fresco, a pasta molle, di latte intero di vacca proveniente da allevamenti della Sardegna (più raramente, la Fresa viene prodotta con latte di pecora). Ha crosta sottile di colore giallo intenso, una pasta che può andare dal bianco al giallo paglierino e un sapore leggermente acidulo accompagnato da un aroma di burro. La forma è cilindrica schiacciata (talvolta quadrata con spigoli arrotondati), con scalzo molto convesso di 5÷6 cm, facce di diametro di 15÷18 cm e peso di 1,5÷3 Kg (alcuni produttori hanno recentemente sperimentato la produzione di forme molto più piccole intercettando il favore del mercato), con un tempo di maturazione di 13÷20 giorni. La Fresa si mangia generalmente fresca, o anche cotta, sciolta in padella, abbinata a vini bianchi del territorio.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	<p>Province di Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna: l'intero territorio della Regione Sardegna</p> <p>La produzione avviene prevalentemente nelle aree del Marghine, della Planargia e del Montiferru, situate tra la parte occidentale della provincia di Nuoro e quella settentrionale di Oristano, nei comuni di Bonorva, Bortigali, Bosa e Silanus. La più famosa resta però quella originaria della zona montagnosa del Marghine, nei pressi di Macomer, in provincia di Nuoro.</p>
	Tipologie	Chiamato anche come: Fresa de attunzu (Fresa di autunno) .
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo</p> <p>Generalmente di vacche di razza Bruna allevate al pascolo brado</p>
	Alimentazione	Pascolo naturale o fieno, insilati e concentrati.
Storia	<p>La denominazione Fresa deriva dal latino <i>fresus</i> (schiacciato), perché . Probabilmente si tratta dunque di un tipo di formaggio di epoca romana rimasto nella tradizione casearia sarda.</p> <p>Bibliografia: – Fascetti; "Industria Lattiera e Zootecnica" (rivista);1908 (il Professore descriveva il formaggio Fresa sulla rivista)</p>	

Descrizione		Fresa
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca, Pecora (raramente)
	Trattamento latte	Intero, Crudo, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico schiacciato, più raramente Quadrato con angoli arrotondati.
	Facce Dimensioni (cm)	<p>Leggermente convesse, prive di spigoli</p> <p>Ø 15÷18</p>

	Scalzo Dimensioni (cm)	Molto convesso 5÷6
Peso	Kg	1,5÷3,0 (recentemente si sono sperimentate forme molto più piccole)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Superficie liscia o leggermente rugosa.
	Colore	Giallo intenso
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca ÷ Giallo paglierino
	Struttura	Molle, Umida, Untuosa, Poco compatta per la presenza di occhiatura.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Tondeggiante Irregolare Diffusa in tutta la forma
	Intensità e Persistenza	Bassa
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Burro
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro
		Leggermente acidulo, Fresco, Delicato.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Umida, Grassa, Poco solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Fresa
Utilizzo	In tavola	Si mangia generalmente fresca, allo stato naturale, o anche cotta, sciolta in padella
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi, secchi.
	Miele / Confetture	
	Pane	

Produzione		Fresa			
Periodo produzione		Tutto l'anno La produzione migliore e di qualità è quella dell'autunno, con le vacche a fine lattazione.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	100 (raramente)		
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	1 o 2 giornaliere			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Crudo, o Pastorizzato (se non se ne conosce la provenienza)
	Aggiunte	Fermenti termofili liofilizzati, oppure siero innesto poco maturo (2,5%), o yogurt intero naturale (1,5%).
	Preparazione	Il latte intero viene lavorato crudo, o viene pastorizzato se non se ne conosce l'igiene e la provenienza. Viene messo in caldaia e portato fino alla temperatura di coagulazione 37÷38 °C con riscaldamento o abbattimento (se si è pastorizzato). Si inseriscono i fermenti, si lasciano agire per ~35 minuti e si aggiunge il caglio.
Coagulazione	Temperatura	37÷38 °C.
	Tempo	35 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, o Capretto. Per questo formaggio si può utilizzare un caglio 50/50 (chimosina/pepsina), oppure un caglio 20/80 o 30/70 che, per l'elevato contenuto di pepsina, favorisce la creazione di una pasta molto morbida.
Rottura coagulo	Dimensione	Raggiunta la coagulazione desiderata, con un coltello si fa il primo taglio "a scacchiera" con dimensione di circa 4x4 cm. Dopo un'attesa di 15 minuti si effettua un secondo taglio con la schiumarola fino a ridurre la cagliata a pezzetti grandi quanto una "nociola". Ultimato il taglio, la cagliata viene mescolata delicatamente per 5÷10 minuti, dal basso verso l'alto, per fagli prendere un po' di consistenza, di struttura e di nervo.
Formatura e Trattamenti forma	<p>La cagliata viene travasata in fuscelle, parzialmente frantumata con le dita e pressata leggermente con delicatezza.</p> <p>Dopo alcuni rivoltamenti (da 2 a 10) le forme vengono estratte dagli stampi, avvolte in un telo di cotone o di iuta per assorbire l'eventuale siero residuo e sottoposte ancora a leggera pressatura.</p> <p>La salatura delle forme si effettua "a secco", con sale fino, per 2÷5 ore, o per immersione in una salamoia al 18%, alla temperatura di 12÷14 gradi, per un tempo di 5÷6 ore/kg di formaggio.</p> <p>Ultimata la salatura, le forme si asciugano bene e si tengono esposte all'aria per 1÷2 giorni, a temperatura ambiente (19÷20 °C), per indurre la formazione della crosticina di colore giallo carico che è la caratteristica di questo formaggio.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	13÷20 giorni.
	°C - UR%	A temperatura di 12÷14 gradi ed umidità ≥ 80 %UR Nei locali adibiti alla fabbricazione e alla maturazione del formaggio presso l'azienda zootecnica.
	Cura forma	Rivoltamenti ogni 24 ore. Utilizzo di un leggero peso per dare regolarità all'aspetto. Durante i primi giorni dopo la fabbricazione il formaggio, protetto da una rete anti-insetti, il formaggio può essere esposto al sole per alcune ore.
Commercializzazione		