

Generalità		Formaggio Moesin di Fregona	
Presentazione	<p><b>Formaggio Moesin di Fregona</b>  <i>"Moesin"</i> in dialetto veneto significa <i>"molle"</i> e infatti questa è la peculiarità di questo prodotto, ormai storico nel territorio della Marca Trevigiana. È un formaggio tipo <i>"latteria"</i>, fresco, prodotto con latte di mucche che pascolano per lunghi periodi all'aperto in zone salubri, dove l'erba è ricca di fiori e di profumi. Formaggio grasso, semicotto, a pasta molle, prodotto con latte vaccino intero, pastorizzato, e panna, pronto per il consumo già dopo 20 giorni di stagionatura, conserva le sue caratteristiche organolettiche e gustative per almeno due mesi. La forma è cilindrica con facce piane di diametro 30÷33 cm, scalzo diritto di circa 7 cm (sul quale vengono impressi i numeri indicanti giorno e mese di produzione), peso medio di circa 6 kg. La crosta è morbida, liscia, sottile, regolare ed elastica, di colore paglierino-avorio. La pasta, di colore leggermente paglierino, è morbida, compatta al taglio, con occhiatura assente, o rada, di dimensione media, irregolarmente distribuita. Il sapore è dolce e delicato; l'aroma evidenzia decise sensazioni lattiche di panna e burro. È un formaggio piacevole, che risulta ottimo nei due abbinamenti classici della tradizione veneta: <i>"pan e formajo"</i> e <i>"polenta e formajo"</i> e si presta molto bene ad essere abbinato con la verdura in un altro piatto tradizionale veneto: <i>"radici e formajo"</i>, come dire che si gusta con piacere assieme alla verdura fresca. Viene solitamente abbinato a vini bianchi di bassa gradazione alcolica.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di <b>Treviso</b> : territorio del Comune di Fregona (zona montana del <i>Cansiglio</i> e delle Prealpi Trevigiane)	
	Tipologie	n.d.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento Vacche di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali aziendali fresche o affienate	
Storia	<p>Il formaggio <i>"Moesin"</i> è prodotto artigianalmente con latte di vacca raccolto nella zona montana del <i>Cansiglio</i> e delle Prealpi Trevigiane, dove esistono antiche tradizioni di allevamento bovino e le vacche hanno la possibilità di vagare nei rigogliosi pascoli</p> <p>Nel territorio dove viene fatto il Montasio D.O.P. e il Latteria, il Moesin (alternativo ai due più conosciuti) viene prodotto in comune di Fregona esclusivamente da un solo caseificio: la locale <i>"Latteria Cooperativa Agrimontana"</i> (in precedenza <i>"Caseificio Cooperativo del Cansiglio"</i>)</p> <p>È stato riconosciuto come PAT ed iscritto nell' <i>"Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto"</i></p>		

Descrizione		Formaggio Moesin di Fregona	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Panna, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Diametro (cm)	Piane Ø 30÷33	

	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto (sul quale vengono impressi i numeri indicanti giorno e mese di produzione) 7			
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	6,0			
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita			
	<b>Aspetto</b>	Liscia			
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino-Avorio			
	<b>Spessore</b>	Sottile			
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Elastica			
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Leggermente paglierino			
	<b>Struttura</b>	Morbida, Abbastanza Elastica, Compatta al taglio			
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.d.			
	<b>Occhiatura</b>	Assente o Rada			
	<b>Forma</b>	Irregolare			
	<b>Dimensione</b>	Media			
	<b>Distribuzione</b>	Irregolarmente distribuita			
	<b>Erborinatura</b>	n.a.			
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse			
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto (burro, panna)			
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, Delicato			
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.			
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenera, Leggermente Grumoso, Leggermente adesivo, Poco solubile			
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	30÷50 – Formaggio Grasso			
	<b>Umidità (%)</b>	43			

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio Moesin di Fregona</b>			
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola, apprezzato con verdure, sul pane o con la polenta			
	<b>In cucina</b>	Dà buoni risultati soprattutto per la preparazione di piatti dove i formaggi devono fondere: ad esempio la pasta ai formaggi e le lasagne al forno, ma è molto apprezzato anche sulla pizza			
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Viene solitamente abbinato a vini bianchi di bassa gradazione alcolica			

<b>Produzione</b>		<b>Formaggio Moesin di Fregona</b>				
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno				
<b>Materia prima:</b> • Latte • Panna • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>	
	<b>% q.tà</b>	100				
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento				

	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Latte: Pastorizzato (74 °C, 20 secondi), Panna: Già Pastorizzata
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti selezionati
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	Il latte, dopo l'aggiunta di una piccola quantità di panna (per dare la cremosità necessaria al prodotto) e dei fermenti selezionati, viene scaldato alla temperatura di coagulazione e aggiunto del caglio
	<b>Temperatura</b>	35 °C
	<b>Tempo</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, in polvere o liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Quando il coagulo ha raggiunto la consistenza desiderata, rilevata manualmente, viene rotto e sminuzzato alla dimensione di una <i>nocciola</i>
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	42 °C ( <b>Semicottura</b> ) per favorire l'asciugatura dei granuli di cagliata e la selezione della flora microbica
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	Il coagulo, recuperato dalla caldaia, viene scaricato negli stampi senza tela, preventivamente predisposti sui banconi e recanti la fascia marcante che imprime sullo scalzo GIORNO e MESE di produzione Segue la stufatura in sala lavorazione, la salatura per immersione e, dopo un breve tempo di asciugatura (1÷2 giorni), il prodotto viene avviato alla maturazione
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	20÷25 giorni di maturazione Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per circa 60 giorni
	<b>°C - UR%</b>	I locali di maturazione e conservazione del formaggio devono essere a temperatura di 9÷12 °C e una UR di circa 80÷85 %

μr