

Generalità		Formaggio Fagagna	
Presentazione	Formaggio Fagagna Formaggio duro o semi-duro, semicotto, pressato, grasso, di varie stagionature, prodotto da latte vaccino, crudo, intero, proveniente da due munte. Ha forma cilindrica, a scalzo dritto di 8 cm e facce piane di diametro medio di 25÷30 cm; crosta liscia e abbastanza regolare; pasta di colore paglierino con leggera occhiatura ad occhio di pernice; sapore gradevole e delicato nella tipologia FRESCO, più pronunciato nei tipi MEZZANO e VECCHIO. Si consuma con polenta, o accompagnato con verdura cotta, può essere grattugiato e si abbina a vini rossi di media gradazione alcolica, abbastanza morbidi, con discreta persistenza aromatica.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Provincia di Udine : territorio del comune di Fagagna.	
	Tipologie	FRESCO, MEZZANO, VECCHIO	
Allevamento	Tipo	Allevamento, Stalla	
	Alimentazione	Erba locale, fresca o affienata.	
Storia	Il formaggio Fagagna nasce con la Latteria sociale fondata da Gabriele Luigi Pecile nel 1865. Riferimenti bibliografici: <ul style="list-style-type: none"> Gabriele Luigi Pecile "Notizie intorno alla Latteria Sociale di Fagagna", Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana (1887) Paola Ferraris "Gabriele Luigi Pecile, agricoltura e sviluppo economico del Friuli dell'800", Ed. Missio, Udine, 2000 		

Descrizione		Formaggio Fagagna	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	Crudo	
	Temper.Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ∅ 25÷30	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8	
Peso	Kg	6÷8	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia, abbastanza elastica e irregolare	
	Colore	Paglierino tendente al marrone con la stagionatura	
	Spessore	Sottile o abbastanza spessa	

	Consistenza	Abbastanza elastica, dura a stagionatura avanzata
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino più o meno intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	A breve/media stagionatura: abbastanza compatta, abbastanza elastica e abbastanza dura A lunga stagionatura: dura, poco elastica, friabile
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	n.d.
	Occhiatura	A "occhio di pernice", regolarmente distribuita
Odore / Aroma	Intensità	Abbastanza intenso (secondo stagionatura)
	Persistenza	Abbastanza persistente (secondo stagionatura)
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro, Erbaceo (essenze vegetali locali)
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Gusto pronunciato, a volte con fondo leggermente amaro ma gradevole ("ammandorlato").
Sensazioni Trigeminali		n.d.
Struttura (in bocca)		A breve/media stagionatura: Abbastanza dura, Elastica, Abbastanza solubile. A stagionatura avanzata: Dura, Poco elastica, Abbastanza solubile, Abbastanza friabile
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Formaggio Fagagna
Utilizzo	In tavola	Si consuma con polenta o accompagnato con verdura cotta.
	In cucina	Grattugiato, dopo lunga stagionatura, insaporisce sformati o ricette di verdura al forno
Abbinamenti	Vino	Rossi di medio corpo, abbastanza caldi, abbastanza morbidi, con discreta persistenza aromatica.
	Miele/Confetture	
	Frutta	Mele, pere, kiwi, ananas, ...
	Verdure	Verdure brasate, gratinate, ...
	Pane	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

Produzione		Formaggio Fagagna			
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, Stalla			
	Munte	2			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti	Crudo			

	Termici	Il latte proveniente dalla mungitura serale viene refrigerato in caseificio ad una temperatura non inferiore agli 8 °C fino al mattino successivo. Il latte della mungitura del mattino viene invece posto direttamente ed ancora caldo nella caldaia in rame per essere miscelato con quello della sera.
	Aggiunte	Lattoinnesto naturale preparato nella latteria stessa <i>Il lattoinnesto naturale si ottiene accantonando una quantità del migliore latte, trattandolo termicamente a 68 °C per qualche secondo, per abbattere la microflora che potrebbe causare gonfiore precoci, portandolo poi a temperatura ambiente per favorire lo sviluppo della microflora lattica spontanea tipica della zona di produzione fino al raggiungimento di una acidità pari a 11-13 °SH/50 mL.</i>
Coagulazione	Temperatura	33 °C
	Tipo di caglio	Caglio liquido di vitello Nel quale l'azione della chimasi sia nettamente superiore a quella della pepsina
	Tempo (minuti)	25÷40 minuti, mantenendo il latte a riposo fino al raggiungimento della consistenza voluta
Rottura coagulo	Dimensione	A "chicco di grano", utilizzando la lira. Con lo spino si mantiene la massa in movimento e, non appena i granelli si presentano un poco spurgati, si procede alla cottura della cagliata.
Cottura	°C - Tempo - Azione	44÷46°C (semicottura) per ~20 min, seguita da 10÷30 minuti di spinatura fuori fuoco. <i>In questa fase avviene la moltiplicazione della microflora immessa col lattoinnesto e parte di quella naturale del latte, con un conseguente incremento dell'acidità del siero. Proprio tale caratteristica assume il valore di parametro per il controllo della lavorazione tanto che la lavorazione può dirsi conclusa quando l'acidità del siero raggiunge circa 2,6÷2,8 °SH/50 ml.</i>
Formatura		La cagliata viene estratta dal siero utilizzando una tela di canapa o di lino e posta nelle fascere di metallo prima di essere pressata.
Trattamenti forma	Pressatura	Le forme vengono pressate per 6÷8 ore (fino alla sera). Tolta la tela tra la massa del formaggio e la fascera, viene inserita una matrice che, premendo sulla crosta in formazione, incide sullo scalzo i dati per il riconoscimento della forma e il nome "FAGAGNA". Le forme sono poi lasciate in sosta a temperatura ambiente fino al mattino successivo per essere salate.
	Salatura	La salatura avviene immergendo i formaggi per 48 ore in salamoia a 18 °Bé. La maturazione su assi di legno avviene in un ambiente con una temperatura di circa 10 °C e con un'umidità pari a 80÷85%
Stagionatura	Tempo	~ 60 giorni per il formaggio "FRESCO", 6 mesi per il formaggio "MEZZANO" 12 mesi per il formaggio "VECCHIO".
	°C - UR%	In ambienti con temperatura di ~10 °C e UR di 80÷85%
Marchiatura		Il formaggio si riconosce per la dicitura "FAGAGNA" impressa sullo scalzo con una fascera marchiante.