

# FORMAGGIO MOESIN DI FREGONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio moesin di Fregona.



## La storia

Il formaggio "moesin" è prodotto artigianalmente con latte di vacca raccolto nella zona del Cansiglio e delle Prealpi Trevigiane. Viene prodotto esclusivamente in comune di Fregona, presso la locale "Latteria Cooperativa Agrimontana", in precedenza denominata "Caseificio Cooperativo del Cansiglio".

## Descrizione del prodotto

È prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, con coagulazione presamica, a pasta semicotta, semidura. La forma è cilindrica con scalzo diritto sul quale vengono impressi i numeri indicanti il giorno e il mese di produzione, altezza circa 7 cm, diametro tra 30 e 33 cm e peso medio di circa 6 kg. La crosta è molle, liscia, sottile, regolare ed elastica. La pasta naturale, di colore leggermente paglierino, è morbida, compatta al taglio, con scarsa o inesistente occhiatura. Il profumo è gradevole, il sapore è dolce e delicato.

## Processo di produzione

Il latte prima della trasformazione subisce un trattamento termico di pastorizzazione (74 °C per 20 secondi); viene poi immesso nelle caldaie alla temperatura di 35 °C e viene aggiunta una piccola quantità di panna, previa pastorizzazione, per dare la cremosità necessaria al prodotto. Vengono quindi aggiunti fermenti selezionati e caglio. Quando il coagulo ha raggiunto la consistenza desiderata, rilevata manualmente, viene rotto e sminuzzato alla dimensione di una nocciola. La cagliata viene quindi cotta a 42 °C, in modo da favorirne lo spurgo e la selezione della flora microbica. Viene infine scaricata in stampi senza tela, preventivamente predisposti sui banconi.

Segue la stufatura in sala lavorazione, la salatura per immersione e, dopo un breve tempo (1-2 giorni) di asciugatura, il prodotto viene portato nella cella di maturazione a 9-12 °C e 80-85% di umidità.

La maturazione si ha in circa 20-25 giorni e il prodotto mantiene le sue caratteristiche per circa 60 giorni.

## Usi

Questo formaggio utilizzato in cucina 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.

## Reperibilità

Il formaggio "moesin di Fregona" si può trovare tutto l'anno presso le latterie e i caseifici della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Fregona, in provincia di Treviso.

