

Formaggi

Fresa



Territorio interessato alla produzione

Tutto il territorio della Regione Sardegna, prevalentemente nelle aree del Marghine, della Planargia e del Montiferru, situate tra la parte occidentale della provincia di Nuoro e quella settentrionale di Oristano.

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio a pasta molle di latte intero, di vacca proveniente da allevamenti della Sardegna. Tradizionalmente la maggior produzione si ha durante il periodo autunnale (Fresa de attunzu) utilizzando il latte di bovine a fine lattazione. Più raramente, la Fresa viene fabbricata con latte di pecora.

Ha un colore dal bianco al giallo paglierino con crosta sottile. La forma è cilindrica schiacciata (altezza ca. 5-6 cm, diametro ca. 15-18 cm, peso: 1,5-3 kg) o talvolta quadrata con spigoli arrotondati. Odore e aroma richiamano quello del burro, con sapore acidulo.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La fabbricazione avviene in caseifici artigianali ubicati generalmente presso l'azienda zootecnica. Si utilizzano caldaie in rame stagnato o in acciaio inossidabile.

La coagulazione del latte, di tipo essenzialmente presamico, avviene in ca. 30-50 minuti alla temperatura di ca. 33-38°C mediante aggiunta di caglio liquido di vitello o, talvolta, di caglio in pasta di capretto.

La rottura della cagliata viene effettuata fino a ridurre il coagulo in granuli dalle dimensioni assimilabili a quelle di una nocciola. La cagliata viene fatta depositare sul fondo della caldaia e quindi, trasferita negli stampi, parzialmente frantumata con le dita e pressata leggermente.

Dopo alcuni rivoltamenti (da 2 a 10) la Fresa è estratta dallo stampo, avvolta in un telo di cotone e sottoposta ancora a leggera pressatura. Il formaggio viene quindi salato in salamoia o a secco con sale fino per 2-5 ore.

DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Fresa

Categoria:

Formaggi

Sinonimi:

Fresa de attunzu

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

nessuna

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Caldaie in rame stagnato o in acciaio inossidabile; chiova; stampi metallici o in materiale plastico per alimenti, teli in cotone.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locali adibiti alla fabbricazione e alla maturazione del formaggio presso l'azienda zootecnica. Durante i primi giorni dopo la fabbricazione il formaggio, protetto da una rete antinsetti, può essere esposto al sole per alcune ore.



Foto Marco Ceraglia

Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Nel 1908 il Prof. Fascetti descriveva il formaggio Fresa sulla rivista l'Industria Lattiera e Zootecnica. La denominazione Fresa deriva dal latino fresus (schiacciato). Probabilmente si tratta dunque di un tipo di formaggio di epoca romana rimasto nella tradizione casearia sarda.

Richiesta di deroghe alla normativa igienico sanitaria

In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consentirà di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte e delle deroghe previste dalla circolare stessa.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it