

## Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

# Formaggio Fagagna

**Formaggio duro o semi-duro, stagionato di sapore delicato nella tipologia fresco, più pronunciato nei tipi mezzano e vecchio.**

**Categoria:** formaggi

**Territorio interessato alla produzione:** Comune di Fagagna in provincia di Udine

## Descrizione sintetica del prodotto

formaggio duro o semi-duro, stagionato, grasso - Per la definizione delle categorie si è fatto riferimento allo standard generale del CODEX (STAN A-6-1978- Rev. 1-1999):

- forma cilindrica a scalzo dritto e facce piane;
- dimensioni indicative: altezza di 8 cm e diametro medio di 25-30 cm;
- crosta liscia e abbastanza regolare;
- pasta di colore paglierino con leggera occhiatura ad occhio di pernice;
- sapore gradevole delicato nella tipologia fresco, più pronunciato nei tipi mezzano e vecchio.

## Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si utilizza il latte crudo proveniente da due munte. 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 sera. La massa viene riscaldata a 33°C prima di aggiungere il lattoinnesto naturale preparato nella latteria stessa accantonando una quantità del migliore latte e trattandolo termicamente a 68°C, per qualche secondo, per abbattere la microflora che potrebbe causare gonfiore precoci e 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. Viene quindi aggiunto caglio liquido di vitello nel quale l'azione della chimasi sia nettamente superiore a quella della pepsina; a questo punto avviene il processo di coagulazione e il latte viene lasciato riposare per 25-40 minuti.

Quando il coagulo ha acquistato sufficiente consistenza si procede alla rottura della cagliata sminuzzandola con la lira fino a quando i granelli caseari sono ridotti a chicco di grano. Raggiunto tale grado di rottura con lo spino si mantiene la massa in movimento e non appena i granelli si presentano un poco spurgati si procede alla cottura. La cottura varia dal 44 ai 46 °C per 20 minuti circa: 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. Dopo 10-30 minuti di spinatura fuori fuoco, la cagliata viene estratta del siero con l'ausilio di una tela di canapa o lino e posta nelle fascere di metallo prima di essere pressata fino a sera. Una volta 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 anagrafici e il nome Fagagna. La salatura avviene immergendo i formaggi in salamoia a 18 °Bè per 48 ore. 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%; il periodo minimo di stagionatura è di circa 60 giorni per il formaggio "fresco, di 6 mesi per il formaggio "mezzano" e di 12 mesi per il formaggio "vecchio".

## **Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento**

L'applicazione delle recenti normative comunitarie ha portato ad un ammodernamento delle attrezzature, ma non alla sostituzione del rame delle caldaie idoneo per gli scambi termici nei tempi tradizionali.

## **Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Caseifici con locali separati per la lavorazione e la stagionatura dei prodotti

## **Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni**

Il formaggio Fagagna nasce con la Latteria sociale fondata da Gabriele Luigi Pecile nel 1865.

Riferimenti storici:

- 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

## **Argomenti associati**



Trasformazione