

# FRESA

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Giuseppe Cadau*

## Sinonimi

Fresa de attunzu

**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.

È un formaggio a pasta molle di latte intero di vacca proveniente da allevamenti della Sardegna. Tradizionalmente la maggior parte della produzione si ha durante il periodo autunnale (fresa de attunzu),



*Foto: Laore Sardegna – Marco Ceraglia*

utilizzando il latte di bovine a fine lattazione. Più raramente, la Fresa viene fabbricata con latte di pecora.

Il colore spazia 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 quelli del burro, il sapore è acidulo.

### **Lavorazione e conservazione**

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 attraverso l'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 quindi fatta depositare sul fondo della caldaia e poi 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.

Durante i primi giorni dopo la fabbricazione il formaggio, protetto da una rete antinsetti, uò essere esposto al sole per alcune ore.



*Foto: Laore Sardegna – Marco Ceraglia*

## **Storia e tradizione**

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.

---

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)