Casizolu

Formaggi

DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Casizolu

Categoria:
formaggi

Sinonimi:
Peretta, Tittighedda, Provoletta, Figu

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Intero territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Descrizione sintetica del prodotto

Forma a pera con testina; pasta di colore dal bianco al giallo paglierino, compatta, elastica e dura nelle forme più stagionate; crosta sottile e liscia di colore giallo; sapore dolce nelle forme giovani, tendente al piccante in quelle più stagionate. La pezzatura varia da ca. 500 g a 3 Kg.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte viene coagulato a 35-38°C con caglio liqui do di vitello (in alcune zone viene impiegato caglio in pasta di agnello o di capretto). Talvolta viene impiegato siero-innesto naturale ottenuto per acidificazione spontanea del siero della lavorazione precedente.

La coagulazione avviene in 30-40 minuti con successiva rottura del coagulo mediante l'impiego di uno spillo metallico e riduzione dei granuli di cagliata fino alle dimensioni assimilabili a quelle di una nocciola. In alcuni casi si procede alla semicottura della cagliata riscaldandola fino alla temperatura di 42-43° C.

La pasta viene quindi recuperata e deposta in appositi contenitori in acciaio inossidabile o in materiale plastico per alimenti o in terracotta smaltata nei quali prosegue il processo di acidificazione.

Quando la pasta ha raggiunto un'acidità tale da consentirne la filatura (pH di 5,1-5,3), viene tagliata a fette, immersa in acqua riscaldata alla temperatura di 90-93°C ed impastata e filata con spatole in legno o in metallo (lavorazione artigianale) o con impastatrici meccaniche (lavorazione di tipo industriale). La pasta viene tagliata in porzioni di dimensioni variabili e infine modellata e "chiusa" manualmente a forma di pera. La peretta viene poi immersa in acqua fresca per 30-60 minuti per favorire la formazione della crosta e quindi salata in salamoia satura per ca. 6-8 ore per chilogrammo di formaggio.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Caldaie in rame stagnato o in acciaio inossidabile; spino o lira in acciaio e spatole in acciaio o in legno; recipienti in acciaio inossidabile o in materiale plastico per alimenti o in terracotta smaltata; impastatrice meccanica (produzione di tipo industriale).

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locali adibiti alla fabbricazione e alla maturazione del formaggio presso l'azienda zootecnica. Presso il caseificio di tipo industriale, sala di lavorazione, locale per la salatura; celle refrigerate per la maturazione e la conservazione del prodotto munite di strutture per appendere il formaggio stesso.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Registrazioni contabili reperibili presso caseifici cooperativi risalenti ai primi decenni del '900.

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 Europa.

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.

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.

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari
Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

ERSAT
ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari
Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222
www.ersat.it