

Casu friscu

Formaggi

Territorio interessato alla produzione

Tutto il territorio della Regione Sardegna

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio ovino fresco, preparato, da meno di una settimana, in piccole forme espressamente per la cottura alla brace o sul pane abbrustolito, o per essere utilizzato come ingrediente in varie ricette tradizionali sarde (formaggelle, ravioli, ecc.).

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La preparazione avviene attualmente nei minicaseifici e nei caseifici industriali, comunque in locali a norma di legge.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Le metodiche di lavorazione sono quelle tradizionali delle caciotte ovine.

Si utilizza il latte intero che viene pastorizzato, raffreddato a temperatura di coagulazione (circa 35-36 °C), aggiunto di caglio liquido per la formazione della cagliata, che una volta formata, viene rotta in granuli delle dimensioni di una noce. Alla rottura della cagliata segue la fase di formatura (la pasta viene messa negli appositi stampi), la fase di stufatura ed infine la prima salatura. Il prodotto, se destinato alla vendita, viene confezionato nella carta pergamena e frigo conservato a 4-6 °C.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per il condizionamento

La preparazione di questo formaggio richiede le normali attrezzature, occorrenti per la caseificazione, presenti nei minicaseifici artigianali e caseifici industriali.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La preparazione avviene attualmente nei minicaseifici e nei caseifici industriali, comunque in locali a norma di legge.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Casu Friscu

Categoria:
formaggi

Sinonimi:
Formaggio fresco

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio della Regione Sardegna

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Le metodiche di lavorazione sono praticate in maniera omogenea, come si deriva dalle testimonianze verbali e scritte (documenti dei caseifici), da oltre 25 anni.





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.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

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.



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