

CASIZOLU DI PECORA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Sinonimi: Prittas.

Territorio interessato alla produzione: Goceano e provincia di Nuoro

È un formaggio da latte di pecora lavorato a forma di pera, a pasta filata, di consistenza media, ottenuto da latte ovino di specie di razza sarda allevata in stabulazione libera. Presenta un colore bianco-giallognolo, e forma simile ad una pera con all'estremità un bitorzolo che consente al prodotto di essere legato, appeso e stagionato in questa posizione.



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Il latte ovino viene, subito dopo la mungitura, versato in un recipiente metallico e trasferito nei locali per la lavorazione. Qui il latte viene versato in un paiolo di rame posto sul fuoco e riscaldato fino alla temperatura di 34 - 35°C e addizionato con caglio di vitello.

La cagliata così ottenuta viene rotta e trasformata in formaggio. La forma così ottenuta viene fatta acidificare in contenitori metallici per un periodo che varia dalle 18 alle 24 ore.

La cagliata acidificata viene tagliata in pezzi; questi vengono immersi in una pentola d'acqua alla temperatura di 80 - 90°C e modellati con le mani fino ad ottenere una forma a pera, e a garantire lo spurgo dal siero residuo.

Le 'perette' così ottenute vengono messe in salamoia di acqua e sale marino per un periodo variabile a seconda del peso (mediamente 5 ore per kg di peso). Il prodotto finito viene appeso in coppia per la successiva stagionatura a temperature non superiori ai 25°C ed è possibile consumarlo già dopo una settimana.

Storia e tradizione

Il casizolu vanta una consolidata tradizione. Le regole produttive non hanno subito variazioni consistenti, ad eccezione dell'introduzione di fonti di calore a gas che sostituiscono il fuoco a legna e l'utilizzo di caglio del commercio al posto di quello prodotto in azienda.

Nonostante queste innovazioni il prodotto non ha subito variazioni sostanziali nella qualità e nella tipicità.

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

web: 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](#)