

# CASU AXEDU

---

**P A T**

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



Formaggio prodotto con latte di capra o di pecora di razza sarda, a pasta fresca (o stagionato e conservato costantemente in salamoia). Si presenta in forma di piccoli parallelepipedi irregolari di circa 10 - 15 cm di lato e 3 - 5 di altezza del peso di circa 150 - 300 g (dimensioni e peso sono molto variabili). Odore e aroma richiamano quelli del latte della specie di provenienza. Sapore acido nel prodotto fresco e piccante e salato in quello stagionato.

## **Sinonimi**

Fruhe, Frughe, Frua, Merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bìschidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu Agéru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu.



I sinonimi in lingua sarda, nelle diverse zone dell'isola, indicano il formaggio fresco o stagionato.

### **Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

La fabbricazione del Casu Axedu è per massima parte effettuata presso l'azienda pastorale, anche se attualmente esistono caseifici artigianali che lo producono. Il latte crudo di capra o di pecora (termizzato o pastorizzato, nel caso della lavorazione artigianale) viene portato alla temperatura di circa 35 °C. A questo punto può essere aggiunta una coltura naturale in siero ottenuta lasciando acidificare spontaneamente per circa 24 ore a temperature decrescenti da 34-36°C fino a temperatura ambiente, il siero residuo della lavorazione precedente. Si aggiunge dunque caglio di vitello commerciale o caglio di capretto o di agnello in pasta. La coagulazione avviene in circa 8-15 minuti, mentre per l'indurimento del coagulo sono necessarie 4-5 ore circa. Il coagulo viene dunque tagliato in fette che vengono lasciate acidificare e spurgare per sineresi sotto siero per circa 24 ore. Il prodotto viene normalmente consumato fresco, ma quando lo si vuole stagionare, lo si lascia spurgare, previa leggera salatura a secco, per circa 48 ore su una stuoia di canne e poi lo si mette in salamoia molto concentrata dove può essere conservato per molti mesi. Il prodotto così stagionato, dal sapore forte e piccante, prende il nome di Fiscidu o Viscidu (Ogliastra) o altre denominazioni e viene normalmente impiegato come condimento nelle minestre o per la preparazione, in Ogliastra, del ripieno dei tipici ravioli di patate.

## **Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento**

Caldaie in rame stagnato o in acciaio inossidabile riscaldabili a fuoco diretto; pastorizzatore e caldaie a doppia parete emisferiche riscaldabili a vapore, eventuale fermentiera (caseificazione artigianale); “rotella” o “chiova” per agitare il latte; recipienti in coccio o in materiale plastico per alimenti per la caseificazione e la successiva acidificazione del prodotto; recipienti in vetro o in materiale plastico per alimenti per l’eventuale stagionatura del formaggio in salamoia; vaschette in materiale plastico per alimenti con coperchio termosaldato per il confezionamento del formaggio fresco o stagionato.

## **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Locali adibiti alla fabbricazione del formaggio presso l’azienda pastorale. Sala di lavorazione, celle refrigerate per la conservazione del prodotto fresco sino alla vendita presso il caseificio artigianale; locali freschi a temperatura ambiente per la stagionatura e la conservazione del prodotto fresco o stagionato presso il caseificio dell’azienda pastorale.

## **Metodiche omogenee e regole tradizionali praticate da oltre 25 anni**

Notizie riportate da Wagner M. L. in “La vita rustica” 1° edizione 1921. Riedito da Ilisso 1996, pagg. 73, 74.

## **Richiesta di deroghe alla normativa igienico-sanitaria**

Nessuna. In base alla circolare del Ministero della Sanità dell’1.12.97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consente di beneficiare delle deroghe previste dal DPR 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 Agroalimentari Tradizionali (PAT)**

Sono prodotti 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.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo su indicazione delle Regioni e sono regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000. Il marchio PAT si colloca 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 AUTÓNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA) - Tel. 070 6026  
e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)  
web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistenzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistenzatecnica)  
Facebook | YouTube

Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu  
Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale [Link]  
Ultimo aggiornamento: maggio 2019