

# CASU FRAZIGU

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Alessandro Sanna*

**Sinonimi:** casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio

È un formaggio pecorino le cui caratteristiche sensoriali prendono origine - durante il periodo di stagionatura - dallo sviluppo della attività demolitoria delle piccole larve della *Piophilidae*. Secondo il numero di larve e le condizioni ambientali più o meno favorevoli al loro sviluppo, la pasta si può presentare più o meno omogenea e cremosa. Una volta verificata la presenza delle larve, si incide il formaggio su uno dei piatti sino a creare un coperchio di grandezza varia (su tappu) che serve anche per controllare

l'andamento del processo fermentativo. Il formaggio una volta divenuto cremoso, viene consumato sollevando il coperchio e prelevando il prodotto con il cucchiaino.

Il peso è variabile a seconda del tipo di formaggio prodotto nei diversi areali, mediamente dai 2 ai 4 kg. La pasta generalmente è cremosa, spalmabile, ma può anche essere più consistente, a seconda del grado di maturazione o del periodo. La superficie esterna o crosta tendenzialmente è di tenue o media consistenza, non omogenea, con lo scalzo mediamente più duro dei piatti. Assume una colorazione variabile in base allo stadio di maturazione, virando dal giallo carico al bruno e/o marron scuro. L'odore è forte e penetrante, il colore della pasta può variare dal bianco al giallo paglierino, fino ai toni del marroncino tenue.

Si scioglie in bocca lasciando un sapore molto forte, tendente al piccante del caglio di agnello. L'odore e l'aroma richiamano il profumo delle essenze aromatiche della macchia mediterranea. Con la maturazione il sapore ed il profumo tendono a farsi via via più decisi, soprattutto con la stagionatura in cantina.

### **Lavorazione e conservazione**

La peculiarità di questo prodotto deriva dalla presenza, all'interno delle forme, di larve della piccola mosca casearia, che viene attratta irresistibilmente dal profumo del formaggio. Nella produzione del formaggio possono essere utilizzati alcuni accorgimenti che tendono a creare le condizioni che favoriscono la mosca nel deporre le uova. In genere il primo accorgimento è quello di ridurre i tempi della salamoia fino ad ottenere una quantità di sale sufficiente ad evitare lo sviluppo delle fermentazioni batteriche indesiderate ma tale da non allontanare l'insetto.

Le forme vengono pressate debolmente e talvolta si ricorre alla formazione di piccoli buchi sulla crosta, aggiungendo qualche goccia di olio, con il duplice obiettivo di ammorbidire la crosta e di attirare la mosca. Un altro accorgimento utile è quello di limitare all'indispensabile il rivoltamento delle forme.

Durante tali operazioni, non appena vengono

individuate delle forme che risultano interessate all'attacco della *Piophilha casei*, vengono stoccate in ambiente separato. Una volta nate le larve, per agevolarne il successivo sviluppo, si ricorre a volte allo sminuzzamento della pasta all'interno delle forme e spesso queste ultime vengono impilate, favorendo il passaggio delle larve da una forma all'altra. La *Piophilha casei* ha una dinamica di popolazione strettamente condizionata dalla temperatura, per cui è essenziale che le condizioni termiche dei locali di stoccaggio rientrino all'interno di quelle compatibili con la vita dell'insetto.

La prima conseguenza di questa procedura è che la produzione del Casu frazigu ha carattere stagionale ed abbraccia un periodo che si protrae dalla tarda primavera all'autunno inoltrato.

Attualmente questo prodotto viene consumato esclusivamente in ambito familiare. Pertanto i materiali e le attrezzature usati nel processo produttivo dipendono dalla tradizione e dalla cultura locale ed individuale.

### **Storia e tradizione**

In Sardegna il Casu frazigu accompagna da sempre la produzione familiare del pecorino. Alcune testimonianze di vecchi pastori riferiscono che, in passato, nel periodo in cui tutti facevano il formaggio in casa, durante le annate particolarmente favorevoli alla sviluppo della mosca, potevano essere attaccate oltre il 50% delle forme.

Da tempo immemore questa particolare produzione è fortemente ricercata e non solamente dai pastori. Sono numerosissimi gli amanti di questo prodotto che, lungi dall'essere guardato con sospetto, incontra sempre nuove file di estimatori anche tra i più appassionati gourmet ed i turisti più curiosi.

## 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/assistentatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica)

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

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

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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