

# CASU FRISCU

---

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

È un formaggio ovino fresco, preparato espressamente per la cottura alla brace o sul pane abbrustolito o per essere utilizzato come ingrediente in varie ricette tradizionali sarde (formaggelle, ravioli, ecc.). Prodotto in piccole forme, deve essere consumato entro la prima settimana.

## **Lavorazione e conservazione**

La lavorazione è quella tradizionale delle caciotte ovine. Il latte intero viene pastorizzato, raffreddato a temperatura di coagulazione (circa 35-36 °C), aggiunto di caglio liquido per la formazione della cagliata che,

una volta formatasi, 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.

### **Storia e tradizione**

Le metodiche di lavorazione del casu friscu sono praticate in maniera omogenea da oltre 25 anni, come attestano i documenti conservati nei caseifici e numerose testimonianze verbali.



## 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.

---

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



# 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: [redazione@agenzialaore.it](mailto:redazione@agenzialaore.it)

web: [www.agenzialaore.it](http://www.agenzialaore.it)

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

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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