

Formaggi

Formaggio fresco di colostro ovino

Territorio interessato alla produzione

Tutto il territorio della Regione Sardegna

Descrizione sintetica del prodotto

Il colostro, denso latte frutto della seconda mungitura degli ovini appena filati, era ed è considerato particolarmente pregiato, date le sue qualità altamente nutritive ed il suo gusto particolarmente gradevole. Tuttavia tale prodotto si può ottenere solo per 4/5 giorni dalla nascita dell'agnello per cui ci si affretta alla raccolta del prezioso liquido che oltre ad essere destinato al consumo diretto di bambini o anziani, viene trasformato in una ricotta ed un formaggio particolarmente prelibati.

Il colostro viene riscaldato in un recipiente di acciaio o alluminio (ma anticamente era il classico paiolo in rame) ad una temperatura di 35°C. Raggiunta tale temperatura e tolto dalla fiamma si aggiunge il caglio e, dopo una semplice rimestata per consentire una distribuzione uniforme dello stesso, si attende che il composto "quagli" diventando una forma unica, compatta ed omogenea.

Lasciata lievemente raffreddare, la forma viene introdotta in un contenitore cilindrico bucherellato (attualmente in acciaio) e viene pressato, prima da una parte poi dall'altra, sino alla completa fuoriuscita del siero che viene raccolto e rimesso nel recipiente. Servirà per la ricotta. Si ottiene così una pezza dalla forma elicoidale dello spessore di circa 15/20 cm.

A questo punto, al siero rimasto viene aggiunto del nuovo colostro e portato ad ebollizione sino all'affiorare dei fiocchi di ricotta, che viene così "pescata" e raccolta a parte negli appositi cestelli di plastica (fruscelle) che consentono la totale eliminazione del liquido in eccesso che tuttavia non viene ancora buttato. Infatti, in esso viene nuovamente immerso per pochi minuti il formaggio appena ottenuto che subisce nuovamente la fase di pressione per l'eliminazione di tutto il liquido in eccesso.

Al termine, viene quindi fatto raffreddare dopodiché, preparata una salamoia satura, vi viene immerso per ventiquattro ore. Fatto, infine, seccare per 4/5 giorni è pronto per essere consumato.

Nonostante tale elaborata lavorazione, il prodotto deve essere consumato abbastanza fresco (circa 7/8 giorni) ma



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Formaggio fresco di colostro ovino

Categoria:
Formaggi

Sinonimi:
Nessuno

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

attualmente viene anche posto nel congelatore e consumato all'occorrenza, preferibilmente cotto a fette nella brace.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Tutta la lunga e laboriosa lavorazione dei formaggi, avveniva (come tutt'ora avviene) nella cucina di casa con l'utilizzo dei tipici attrezzi di legno per la lavorazione del formaggio e della ricotta. Tuttavia l'avvento delle nuove normative in materia di disposizioni igienico-sanitarie, hanno causato una limitazione alla commercializzazione, poiché l'attuale produzione, non potendo essere destinata alla vendita viene limitata al solo consumo privato del pastore e di pochi privilegiati, anche se la richiesta di prodotto è notevole e proviene sia da parte della popolazione locale che da parte dei turisti, sempre alla ricerca di sapori e prodotti tradizionali

fuori dai soliti schemi di produzione consolidata e standardizzata. Tuttavia il sorgere di mini-caseifici, dotati di strumenti e macchinari che rispettano le attuali normative e consentono anche la lavorazione di formaggi così tipici, consente la produzione nel rispetto delle norme igienico-sanitarie evitando così il pericolo di estinzione di una tradizione tanto antica.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Sala di lavorazione del caseificio, camera calda a temperatura e umidità controllate, celle di stagionatura a temperatura e umidità controllate, celle frigorifere per la conservazione del prodotto. Eventuale impianto per la surgelazione.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il colostro è sempre stato considerato un latte molto ricco di elementi nutritivi per cui il consumo veniva destinato principalmente ai bambini od agli anziani, tuttavia il formaggio o la ricotta è sempre stata considerata una prelibatezza vista sia la limitata disponibilità della materia prima, sia il limitato tempo di consumo.

Attualmente viene prodotta solo artigianalmente e direttamente dall'allevatore pur essendo rinomata e ricercata come specialità del luogo. Se ne conosce la produzione in piccole strutture come i mini-caseifici, che sono in genere gestiti da un piccolo gruppo familiare nel totale rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Per tradizione l'utilizzo del paiolo di rame per la bollitura del colostro, come pure la collocazione di due tavole di legno sul bordo del paiolo stesso e sopra di esse il contenitore

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.

cilindrico, bucherellato, detto "s'aiscu" dentro il quale il composto veniva pressato a mano, sino alla completa fuoriuscita di tutto il siero che non veniva così perduto, tornando all'interno del paiolo stesso per la lavorazione della ricotta.

Inoltre, gli strumenti utilizzati per mescolare, il colostro prima e la ricotta poi si chiamavano "sa muriga" la prima e "sa muriga "e su regottu" la seconda.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it

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.