

FORMAGGIO DI COLOSTRO OVINO

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Viviana Onnis

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 nei primi 4/5 giorni dalla nascita dell'agnello, ragion 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 pressata, prima da una parte poi dall'altra, sino alla completa fuoriuscita del siero, che viene raccolto e rimesso nel recipiente: servirà per fare 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 attualmente viene anche posto nel congelatore e consumato all'occorrenza, preferibilmente cotto a fette nella brace.

Storia e tradizione

Il colostro è sempre stato considerato un latte molto ricco di elementi nutritivi. Per questo motivo il suo consumo veniva destinato principalmente ai bambini od agli anziani. Tuttavia il formaggio o la ricotta a base di colostro sono sempre stati considerati una prelibatezza, considerati la limitata disponibilità della materia prima e il limitato tempo di consumo. Attualmente vengono prodotti solo artigianalmente e direttamente dall'allevatore, pur essendo rinomati e ricercati come specialità.

Lo producono anche alcuni mini-caseifici, in genere gestiti da un piccolo gruppo familiare, nel totale rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Nella tradizione, per la bollitura del colostro si utilizzava un paiolo di rame; si collocavano due tavole di legno sul bordo del paiolo stesso e sopra di esse il contenitore 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. Gli strumenti utilizzati per mescolare il colostro e la ricotta si chiamavano rispettivamente “sa muriga” e “sa muriga 'e su regottu”.

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

web: 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](#)