

PECORINO DI OSILO

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Sinonimi: Casu de Osile (in lingua sarda), Casu fatt'a fogu (lett. "formaggio fatto col fuoco")

Territorio interessato alla produzione: territorio del comune di Osilo ed aree limitrofe dei comuni di Sassari, Plaghe, Nulvi, Codrongianos, e Tergu. La produzione di questo formaggio è molto diffusa nella Nurra in seguito all'insediamento di diversi pastori osilesi nella zona.



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Si tratta di un formaggio pecorino fresco o stagionato a pasta tenera o dura di colore che può variare dal bianco al giallo paglierino con crosta più o meno spessa. La forma è cilindrica, (altezza dello scalzo 9-13 cm., diametro del piatto 14-22 cm., peso 1,5-3 Kg). E' un formaggio dal sapore dolce, o sapido e leggermente piccante quando la stagionatura supera i 6 mesi. Utilizzato prevalentemente come prodotto da tavola ma anche da grattugia.

Lavorazione e conservazione

Il pecorino di Osilo viene prodotto con metodi artigianali presso l'azienda pastorale o l'abitazione del pastore. Si utilizzano caldaie in rame stagnato in cui viene trasformato solitamente il latte proveniente dalla mungitura della sera e della mattina (attualmente i quantitativi di latte trasformato giornalmente oscillano tra i 50 e i 220 litri). La coagulazione del latte, di tipo essenzialmente presamico, avviene in 30-40 minuti alla temperatura di 35 C mediante aggiunta di caglio di vitello (talvolta si utilizza anche il caglio in pasta di agnello). La rottura del coagulo si protrae sino a ridurre la cagliata in granuli delle dimensioni di un chicco di mais o di miglio.

Segue la semicottura della cagliata, talvolta effettuata contemporaneamente alla rottura, sino alla temperatura di 43-46 C. La cagliata viene poi lasciata depositare sul fondo della caldaia per circa 20 minuti (giacenza).

La massa caseosa formata si viene modellata sotto siero a formare un cilindro allungato che sotto siero o sul tavolo spersore, viene tagliato in tanti pezzi quante

sono le forme che si vogliono ottenere. Le porzioni di pasta immesse negli stampi e avvolte in un telo, vengono sottoposte a pressatura con pressa meccanica per circa 5/6 ore, effettuando un rivoltamento della forma dopo circa 2 ore (in alcuni casi la pressatura è sostituita dalla stufatura in apposito cassone per circa 4-5 ore a 38 C fino a che la pasta raggiunge valori di pH compresi fra 5,1 e 5,2).

Il formaggio viene in seguito posto ad asciugare sulla base della pressa per un tempo che a seconda della stagione, può variare dalle 2 alle 4 ore e talvolta può raggiungere le 12 ore. Il formaggio viene quindi salato in salamoia per circa 24 ore, provvedendo al rivoltamento delle forme dopo circa 12 ore, e ponendo, in qualche caso, un po' di sale sul piatto che emerge.

Durante la stagionatura il formaggio viene periodicamente rivoltato e sottoposto a cure che consistono essenzialmente nel lavarne con acqua e salamoia la superficie su cui si stende una miscela di olio e aceto per evitare l'eccessiva proliferazione delle muffe e l'insediamento degli acari.

Storia e tradizione

Il Canonico Francesco Liberi Tolu nel suo libro "Osilo" scritto nel 1913, esalta il gusto e sapore del formaggio Pecorino di Osilo, sottolineando in particolare il fatto che la cagliata veniva sottoposta a cottura (casu fatt'a fogu"), che a suo dire lo renderebbe più saporito e resistente. Le regole produttive tradizionali vengono ancora applicate nella loro tradizionalità.

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@agenziaaore.it

web: www.agenziaaore.it

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

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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