



FORMAGGI

L'AGROALIMENTARE A MARCHIO DI QUALITÀ

SARDEGNA





Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

Coordinamento del progetto

Gianfranco Matta e Isabella Pes

Servizio per le politiche di sviluppo rurale e per le filiere agroalimentari

Testi a cura di

Massimiliano Venusti

Antonella Casu per: Il formaggio ed il vino

Progetto grafico e impaginazione

CREATIVIASSOCIATI.BIZ

Foto

Laore Sardegna: MCF Marco Ceraglia Fotografia, Antonio Cossu, Archivio storico

www.sardegnaagricoltura.it





Sommario

L'Isola del latte, dei formaggi e delle ricotte....8

I formaggi a Denominazione di Origine Protetta ed i
Prodotti Agroalimentari Tradizionali....13

Il Pecorino Romano....14

Il Pecorino Sardo....17

Il Fiore Sardo....20

Il Pecorino di Osilo....23

Il Pecorino di Nule....25

L'Axrida....27

Il Semicotto di capra....29

Il Bonassai....31

La Fruhe o Casu Axedu....32

I formaggi canestrati....34

I formaggi a pasta filata....36

Il Casizolu di pecora....37

Il Casizolu....38

Il Greviera di Ozieri....39

La Fresa....41

Il Dolce Sardo Arborea....42

Il Giöddu....43

Le Ricotte....44

La Ricotta gentile....44

Le Ricotte stagionate....45

Il formaggio ed il vino....46



L'Isola del latte, dei formaggi e delle ricotte

Nell'Età del Bronzo e della Civiltà Nuragica, intorno al 1500 a. C., le genti che popolano i villaggi sardi allevano ovini, caprini e bovini; rappresentano, e tramandano, il mondo pastorale in piccole statuine in bronzo oggi custodite in diversi musei isolani. All'indomani della conclusione della prima Guerra Punica la Sardegna, occupata dalle legioni romane, fornisce all'impero soprattutto grano, mentre *il formaggio saporitissimo ed il butirro ottenuto con perizia dai pastori sardi* arricchisce le tavole dei consoli e senatori della Repubblica.

Nel Medio Evo l'Isola, organizzata in quattro Regni o Giudicati, produce ed esporta per il tramite di commercianti pisani e genovesi *il formaggio di Torres o Sardesco, il formaggio di Cagliari, il formaggio bianco di Arborea ed il formaggio di Gallura*. Sul mercato di Genova la ricerca ed il valore dei prodotti sardi fissa una tariffa daziaria per *il formaggio di Torres* di tre soldi e mezzo per cantaro superiore a quella imposta sul *formaggio paramensis o di Parma*.

Il dazio sull'esportazione di formaggio, lana e cuoio consente alla Reale Amministrazione delle Torri (1581), istituita durante il periodo di dominazione Catalano-Aragonese, la difesa delle coste sarde e la diffusione delle produzioni casearie isolate.

Ai primi del Settecento il Regno di Sardegna, sotto la dinastia sabauda, conserva un ruolo importante nell'allevamento del bestiame e della trasformazione del latte. Infatti le attività nell'Isola consentono alle casse reali la riscossione di ben 132.000 lire dalle gabelle pagate dai commercianti che esportano dai porti sardi formaggio del tipo *in salamoia* verso Napoli, Livorno e Marsiglia; del tipo *delicato* alla volta di Genova e Nizza e l'*affumicato* verso la Corsica e la Riviera Ligure. Le Regie Gabelle del Regno impongono inoltre tariffe daziarie su altre tipologie casearie, quali il *formaggio fino* ed il *formaggio intiero*.

Nel 1776 esce a Torino *Il rifiorimento della Sardegna proposto nel miglioramento di sua agricoltura* di Francesco Gemelli, esponente del riformismo settecentesco e scrittore attento di cose sarde. L'autore sottolinea già a quel tempo la rilevanza economica degli allevamenti ovini e caprini nell'Isola; allevamenti rilevanti per la consistenza delle greggi, per il numero di addetti, per la diffusione su tutto il territorio e per le derrate che da essi provengono. Fra l'altro scrive: *ma venghiamo finalmente al cacio, del quale fassì di verità copia considerevole in Sardegna, di pecorino intendasi e di caprino, giacchè il vaccino e tenuissima quantità, nè solo a proprio uso, ma ad oggetto altresì di commercio*. E ancora il Gemelli, poco più avanti, esalta la bontà dei prodotti e la particolare idoneità dell'ambiente naturale. Tuttavia l'entusiasmo non gli impedisce di sottolineare, da attento osservatore, i difetti merceologici delle derrate che pur apprezza.

Fa la Sardegna di buoni formaggi in varie parti, e far gli potria eccellenti per tutto, avendo quest'isola comunemente pascoli saporosissimi, ed aromatici, se alquanto più di cura volesse porre in guardarsi da certi difetti, i quali ne scemano la bontà. Se la preparazione del cacio sardesco rispondesse alla sua quantità non avrei che a lodare i pastori, i quali sono i manipolatori dei formaggi, e ad esortarli a proseguire sul piede antico. Ma così non è, e passa ad elencare le carenze tecniche che ritrova in quei formaggi: uso di latte troppo acido, dosi eccessive di caglio, spurgo non corretto delle cagliate, troppo sale ed infine asciugatura al fumo. Lo scrittore non

lo dice espressamente, ma verosimilmente il *cacio sardesco confezionato in forme non grandi* è il Fiore Sardo, unico formaggio che viene a noi dalla tradizione pastorale, ed oggi come allora produzione esclusiva degli allevatori di pecore. Per quanto generoso fosse il suo sogno di *rifiorimento della Sardegna* non poteva pensare che quel cacio era destinato ad essere oggetto di trattati internazionali con la Convenzione di Stresa e ad ottenere la Denominazione di Origine Protetta; e che attorno ad esso si potesse costituire un Consorzio per la Tutela sua e del suo nome. Nonostante i suggerimenti del Gemelli, per l'incuria del suo principe, la Sardegna non "rifiorisce".

Nell'ultimo ventennio dell'Ottocento il comparto zootecnico regionale vive avvenimenti determinanti. La rottura (1888) del trattato Francia-Italia per l'esportazione di bestiame da carne verso il paese transalpino, la riduzione della produzione di latte ovino nella maremma laziale a seguito della bonifica e diverso impiego dei terreni a pascolo, la diminuzione del prezzo del grano a causa dell'importazione del più conveniente frumento americano, la conversione a pascolo delle superfici nell'Isola



coltivate a cereali e l'accresciuta domanda di Pecorino Romano dal mercato americano comportano una sensibile crescita della presenza ovina in Sardegna che passa da circa 850 mila capi del 1881 a oltre 2 milioni di capi nel 1918. La trasformazione del latte di pecora, fino ad allora condotta in piccole capanne circolari dette *sas pinnetas* formate da un muro basso di pietra ed un tetto conico di frasche, viene spostata (1897) in piccole strutture *ambulant*i dette *caselli* gestite da imprenditori laziali, toscani e campani che avviano nell'Isola la produzione del Pecorino Romano. Il trasferimento della tecnologia è dovuto, oltre alla disponibilità copiosa della materia prima e alle ragioni già scritte, ad una Ordinanza del Sindaco di Roma (1884) che vieta ai *pizzicaroli* di salare il formaggio pecorino, il Romano appunto, nel loro retrobottega. La cosa non fu da poco; i *pizzicaroli*, per un verso organizzano alla periferia della città le prime cantine di salagione, accanto alle quali sorgono poi i primi centri di caseificazione, ma per un altro verso resistono in giudizio contro l'Ordinanza. Perdoni la causa e il Pecorino Romano sbarca definitivamente in Sardegna.

Oltre un secolo di produzione e le profonde rivisitazioni e cure che tale formaggio ha



ricevuto dagli Istituti sardi di ricerca e di tecnologia applicata, per migliorarlo, pur mantenendolo simile a se stesso, gli garantiscono il diritto di cittadinanza nell'Isola e ne legittimano il ruolo rilevante nell'ambito del caseificio sardo. La Regia Scuola Agraria di Sassari, diretta dal Dr. Niccolò Pellegrini, negli ultimi anni del secolo scorso al fine di divulgare... *le nozioni fondamentali dell'arte casearia moderna... e migliorare la produzione casearia locale in modo che... la Sardegna potrà acquistiar fama di produttrice di ottimi formaggi, con grande beneficio dell'economia privata e pubblica...* conduce delle Conferenze ambulanti di caseificio in molti paesi trasferendo ai partecipanti, sempre numerosi, nuove tecnologie e concetti di arte casearia, ma prendendo, in taluni casi, atto di una capacità di trasformazione del latte già più che apprezzabile. Intanto continua lo sviluppo degli allevamenti e si moltiplicano in tutta l'Isola i luoghi destinati alla caseificazione, ubicati in vicinanza delle stesse aziende zootecniche. Vengono invece concentrate presso i grossi centri abitati, vicini a nodi ferroviari, le strutture di salagione e maturazione dei formaggi.

Questo assetto della trasformazione del latte ovino nell'Isola colpisce molto Pietro Gobetti, che nel suo saggio "Il problema sardo" (1924) scrive: *I caseifici danno la fisionomia generale dell'economia dell'isola e riescono a conquistare i mercati americani determinando così un afflusso di denaro in Sardegna. Vedremo la nuova psicologia sarda sorgere intorno a questa moderna trasformazione dell'antica Pastorizia.* La lavorazione del latte di pecora nel primo trentennio del Novecento vede la presenza contemporanea e contrapposta dell'imprenditoria





privata, locale e continentale, e delle forme di associazionismo. Meritano menzione tra queste ultime la Latteria Sociale Cooperativa di Bortigali (NU), sorta nel 1907 per iniziativa ed attività del medico condotto Pietro Solinas, e l'esperienza di cooperazione nata ad Ozieri, voluta e stimolata da Paolo Pili, che fornisce nuovi elementi tecnologici e commerciali al comparto (Federazione delle Latterie Sociali e Cooperative della Sardegna, 1924-1930).

Nel frattempo arrivano in Sardegna i formaggi di latte ovino del caseificio meridionale: i *canestrati*, rimasti anch'essi senza latte a seguito della depecorinizzazione delle regioni di origine; mentre operatori economici greci scelgono l'Isola per la produzione del Feta e del balcanico Vise. *Il vaccino è tenuissima quantità* diceva il Gemelli, ma il latte bovino viene comunque impiegato per produrre la delicata *Fresa*, la pasta filata detta *Casizolu* ed il provolone tipo Sorrento.

In tempi più recenti per volontà della Regione Autonoma della Sardegna, attiva anche nel favorire l'associazionismo tra gli allevatori, e con l'impegno degli istituti di tecnologia applicata e delle Università locali, la gamma dei formaggi oviscaprini sardi si è arricchita di assortimenti mercantili a pasta molle e a rapida maturazione. La produzione di formaggi caprini, penalizzata in passato da un allevamento sparso che ha ritardato il formarsi di un caseificio specifico e caratterizzato, solo negli ultimi anni, grazie ad una migliore organizzazione zootecnica ed al superamento di alcuni pregiudizi sulla capra e sui prodotti derivati, ha visto concrete possibilità di sviluppo.

I delicati formaggi caprini, oggi prodotti, realizzano il recupero di una tradizione pastorale molto antica a cui la tecnologia moderna ha dato un nome ed una identità ben definita. In quegli anni il livello tecnologico nelle aziende cresce sia nel mondo della cooperazione che nell'imprenditoria privata. Nell'immediato secondo dopoguerra il Ministero per l'Agricoltura e le Foreste, dicastero allora amministrato dall'On. Antonio Segni, dispone indagini sullo stato dell'agricoltura, dalla quale trae sostentamento ben il 45% della popolazione, e della proprietà fondiaria in alcune Regioni italiane che sarebbero state interessate dalla Riforma Fondiaria. A queste segue un intervento legislativo, noto come "Legge Stralcio" o "Legge Segni" (L. n° 841 del 21.10.1950), inteso a migliorare le condizioni economiche di zone particolarmente svantaggiate, tra le quali la Sardegna, caratterizzata da sofferenza sociale, agricoltura latifondista, manodopera particolarmente numerosa; in tale ottica vengono quindi istituiti, con decreti successivi, gli enti attuatori della Riforma in Sardegna: l'Ente per la Trasformazione Fondiaria Agraria in Sardegna (ETFAS-DPR n° 265 del 27.04.1951) e la Sezione Speciale per la Riforma Fondiaria presso l'Ente Flumendosa (DPR n° 264 del 27.05.1951) operante nel Campidano. In particolare all'ETFAS, sotto la presidenza del Prof. Enzo Pampaloni, docente di Economia e Politica agraria

della Facoltà di Agraria dell'Università di Sassari, vengono affidati vari ed importanti compiti quali: l'individuazione delle proprietà da assoggettare ad espropriazione; l'approvazione e pubblicazione dei piani relativi all'espropriazione; la trasformazione, messa a coltura e lottizzazione dei terreni espropriati; la realizzazione delle opere edilizie e delle infrastrutture; l'assegnazione dei poderi, col conseguente insediamento delle nuove famiglie contadine; l'assistenza tecnica, sociale ed economica alla nuova piccola proprietà rurale; l'attuazione "ad hoc" dei principi cooperativistici. In merito a quest'ultimo punto, ed in relazione al comparto caseario, si segnala l'intervento dell'Ente nella costituzione di 5 cooperative, con 821 soci in totale, specializzate nella trasformazione e valorizzazione delle produzioni. Le iniziative riguardano territori importanti, tra cui la Nurra nel Sassarese ed Arborea nell'Oristanese. Ad Arborea in particolare viene riorganizzato il caseificio, costruito negli anni '30 dalla Società Anonima Bonifiche Sarde, e si dà vita alla Cooperativa Assegnatari Associati Arborea: è il 1956, inizia l'era di una grande azienda cooperativa che oggi occupa posizioni di primissimo piano nel panorama lattiero nazionale.

Nei secoli il comparto lattiero caseario sardo si è evoluto e trasformato; ha accettato suggerimenti esterni, ha ripensato la propria tradizione, avendo cura delle usanze custodite nella memoria dei suoi anziani, e l'ha adattata, senza snaturarla, alle aspettative di un consumatore più raffinato ed esigente. In Sardegna ciò che non è mutato è l'ambiente naturale, da cui provengono le materie prime ed il latte in particolare. L'Isola del latte, dei formaggi e delle ricotte offre al visitatore ed al consumatore i suoi formaggi, non solo ovinu ma anche vaccini e caprini, superbi da tavola e pregiati da condimento, ed in posizione discreta le ricotte, diverse tra loro per struttura, tessitura e consistenza della pasta, diversi per sapori, aromi e profumi.





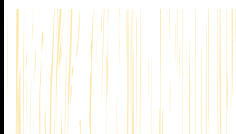
I formaggi a Denominazione di Origine Protetta ed i Prodotti Agroalimentari Tradizionali

La Denominazione di Origine Protetta, meglio nota con l'acronimo D.O.P., è un marchio di tutela giuridica della denominazione, del nome, che viene attribuito dall'Unione europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti e la cui produzione è strettamente legata alla cultura ed alla storia delle popolazioni che risiedono in tali luoghi. Tali condizioni consentono pertanto di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva.

Il riconoscimento nel 1996 della Denominazione di Origine Protetta ai nostri tre formaggi di pecora Pecorino Romano, Pecorino Sardo e Fiore Sardo, questi ultimi due inseriti anche nella lista della Convenzione di Stresa del 1951 sull'uso dei nominativi di origine e delle denominazioni dei formaggi, rappresenta pertanto la credenziale di nobiltà e credibilità della trasformazione casearia dell'Isola. Attualmente il panorama lattiero caseario sardo registra una forte connotazione ovina con la disponibilità di circa 300 milioni di litri di latte, una buona presenza del vaccino con oltre 200 milioni di litri di latte, ed infine una più che discreta produzione caprina. La produzione sarda di formaggi ovin a Denominazione di Origine Protetta è superiore a 270 mila quintali ed il Pecorino Romano, la cui produzione è di circa 250 mila quintali, ottenuti per il 95% in Sardegna, è al quinto posto tra i formaggi a D.O.P. nazionali; mentre minori sono le produzioni di Pecorino Sardo e Fiore Sardo, rispettivamente 20 mila e 7 mila quintali.

Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, una decina di anni or sono, ha deciso di puntare nettamente sulla valorizzazione dei prodotti tradizionali ottenuti secondo antiche ricette e procedure.

Questi sono stati compresi in un Elenco nazionale, periodicamente aggiornato, dei prodotti agroalimentari tradizionali. Tali prodotti sono ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai venticinque anni. La Sardegna vanta circa 180 prodotti agroalimentari tradizionali, di cui in ambito lattiero caseario 26. Tra questi ultimi ricordiamo: il Pecorino di Osilo, il Pecorino di Nule, l'Axridda, il Semicotto di capra, il Bonasai, la Fruhe, il Casizolu, il Casizolu di pecora, il Greviera di Ozieri, la Fresa, il Dolce Sardo Arborea, il Gioddu, la Ricotta gentile e le Ricotte stagionate.



I FORMAGGI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Il Pecorino Romano

Cenni storici.

Alla fine dell'Ottocento sbarca nell'Isola il formaggio che diverrà il principale protagonista della scena casearia sarda.

La produzione, inizialmente governata da imprenditori laziali, toscani e napoletani, avveniva nei *caselli*, locali allestiti alla meglio in luoghi facilmente raggiungibili dai pastori. Una grossa caldaia in rame, sorretta da un argano in legno, accoglieva anche quattrocento litri di latte che venivano trasformati in forme di Pecorino Romano da un casaro e pochi aiutanti. Il formaggio veniva quindi avviato in capienti cantine dei paesi o cittadine vicine e quindi spedito oltreoceano.

Il formaggio, uno dei primi formaggi italiani ad ottenere dei riconoscimenti internazionali e nazionali, è previsto nella Convenzione di Stresa del 1951 che regola l'uso dei nominativi di origine e delle denominazioni dei formaggi. E' titolare di Denominazione d'Origine dal 1955, si fregia della Denominazione d'Origine Protetta in ambito europeo dal 1996, ed ottiene nel giugno 1997 marchio di "Roman cheese made from sheep's milk" dall'United States Patent and Trademark degli Stati Uniti d'America.





Curiosità.

Perché si chiama Pecorino Romano?

Nell'antica Roma veniva apprezzato un formaggio pecorino le cui tecniche di caseificazione, descritte da Columella nel "De re rustica", riportate negli scritti di Varrone, Ippocrate e Plinio il Vecchio, non differiscono sostanzialmente da quelle di oggi.

Il Pecorino Romano, oltre che condimento durante i banchetti nei palazzi imperiali, grazie alla sua capacità di lunga conservazione era un alimento base delle razioni delle legioni romane. Infatti il pasto giornaliero dei legionari prevedeva, come integrazione al pane e alla zuppa di farro, 27 grammi di questo formaggio pecorino.

La scrittrice Marina Cepeda Fuentes riporta che nel Medio Evo i pellegrini dei primi Giubilei, giunti a Roma, potevano rifarsi delle fatiche sostenute con abbondanti piatti di trippa alla romana conditi con Pecorino Romano - cibo da villani ma anche da pellegrini poco facoltosi che, per pochi denari, potevano placare la fame nelle osterie romane con un piatto povero ma molto saporito e nutriente, servito in scodelle calde con una bella manciata di Pecorino Romano grattugiato e qualche fogliolina di menta.

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Il formaggio è di grandi dimensioni. Ha forma cilindrica regolare con facce piane di diametro tra i 25 e i 35 centimetri e scalzo diritto di altezza compresa tra 25 e 40 centimetri. Il peso varia a seconda delle usanze tra 20 e 35 chilogrammi.

La crosta è molto sottile, lievemente rugosa sullo scalzo per la presenza della marchiatura all'origine, secca, mediamente dura e rigida, di colore avorio tenue o giallo paglierino naturale, talvolta cappata nera. La pasta è di colore bianco o giallo paglierino più o meno intenso, compatta o leggermente occhiata, con presenza di bianchi cristalli minuti nelle forme più stagionate; al tatto la pasta è lievemente rugosa e rigida, giustamente untuosa. L'odore è debolmente speziato ed animale, di stalla e caglio. All'assaggio la pasta è dura, friabile e granulosa, dal sapore, di media persistenza, lievemente piccante e sapido nella tipologia da tavola e piccante intenso e gradevolmente caratteristico nella tipologia da grattugia.

Produzione e lavorazione.

La produzione del Pecorino Romano D.O.P. avviene da ottobre a luglio ed è limitata alle regioni Sardegna, Lazio ed alla provincia toscana di Grosseto.

Il latte di pecora intero e fresco, che può subire un trattamento termico detto di termizzazione, è aggiunto di un innesto di fermenti lattici naturali ed autoctoni, preparato giornalmente secondo una metodologia tramandata nei secoli, e coagulato con l'impiego di caglio di agnello in pasta. La cagliata rotta in granuli, delle dimensioni del chicco di grano, viene riscaldata sino a temperature che variano da 45 a 48 °C, e successivamente riunita e porzionata in blocchi che avvolti in fascere di resina alimentare vengono spurgati del siero. Eseguita la marchiatura all'origine il formaggio è avviato alla salagione, che si compie a secco o in salamoia, ed infine alla stagionatura per almeno cinque mesi per il Pecorino Romano da tavola ed otto mesi per il Pecorino Romano da grattugia.

Etichettatura.

Ciascuna forma, marchiata all'origine mediante apposita matrice, deve riportare sullo scalzo i seguenti elementi: la scritta PECORINO ROMANO, il logo della denominazione, in forma di rombo con angoli arrotondati, contenente la testa stilizzata di una pecora e nei lati inferiori la scritta PECORINO ROMANO, ed in un apposito riquadro la sigla della provincia di provenienza, il codice del caseificio, l'anno, indicato con una lettera A, B, C o D ed il mese di produzione, indicato con un numero da 0 a 10, ed infine gli estremi del riconoscimento della D.O.P.

Alla denominazione Pecorino Romano può essere aggiunta nella matrice, entro il perimetro identificativo della ditta e della provincia di appartenenza, l'indicazione "Lazio", o "Sardegna" o "Grosseto", a condizione che l'intero ciclo produttivo si compia nel territorio geografico indicato.

È consentito l'utilizzo di un logo aggiuntivo Regionale (Logo aggiuntivo della Regione Lazio o della Regione Sardegna o della Regione Toscana - Provincia di Grosseto) da apporre insieme al logo della denominazione nelle etichette da applicare sul piatto della forma se l'intero ciclo produttivo si compie nella Regione stessa.



Il Pecorino Sardo



Cenni storici.

Formaggio ovino, tra i più blasonati in Sardegna, che vanta tra i suoi antenati tipologie casearie che risalgono alla fine del '700. Al tempo l'Isola, assegnata alla dinastia sabauda, esportava ogni anno circa dodicimila quintali di formaggi in differenti tipologie.

Il tipo *in salamoia* verso Napoli, Livorno e Marsiglia; il *delicato* a Genova e Nizza; l'*affumicato* verso la Corsica e la Riviera Ligure e le tipologie *fino* e *intiero* verso Genova, Caprara ed alcuni approdi francesi.

Il rosso fino e l'affumicato possono essere considerati i progenitori del Pecorino Sardo.

Il Pecorino Sardo è titolare della Denominazione d'Origine dal 1991, prima grande consacrazione per un formaggio tipico particolarmente rappresentativo del panorama sardo, e della Denominazione d'Origine Protetta in ambito europeo dal 1996.



Curiosità.

Tra la fine dell'800 e gli inizi del '900 avvenne la nascita e lo sviluppo dell'industria casearia sarda e si diffusero nuove pratiche di base per la produzione del Pecorino Sardo, quali il trattamento termico e la filtrazione del latte, l'impiego di caglio liquido titolato e l'uso di innesti di batteri lattici. A partire dagli anni '60 a tutt'oggi l'affinamento continuo della tecnologia di produzione, sempre nel pieno e più completo rispetto degli insegnamenti della tradizione, accompagna il Pecorino Sardo.

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Il formaggio, di forma cilindrica regolare a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso, nelle due tipologie Dolce e Maturo presenta differenze legate ad alcune particolarità tecnologiche.

Il Pecorino Sardo Dolce, con peso variabile da 1 a 2,3 chilogrammi, presenta una crosta liscia, talvolta rigata sui piatti, sottile, morbida ed elastica, di colore bianco o giallo paglierino tenue. La pasta, di colore bianco o giallo pallido, si presenta compatta o con rare occhiature, mentre al tatto è liscia, vellutata, untuosa, moderatamente elastica. L'odore è lievemente lattico, di latte fresco e di yogurt; all'assaggio la pasta è morbida e fondente, dal sapore dolce, o leggermente acidulo, ed aromatico. Il Pecorino Sardo Dolce è un formaggio da tavola.

Il Pecorino Sardo Maturo, con peso variabile da 1,7 a 4 chilogrammi, ha crosta liscia, o lievemente rugosa, talvolta rigata sui piatti, dura e rigida, di colore paglierino tenue che diventa più scuro, ambrato, con la stagionatura. La pasta compatta, o con rada e minuta occhiatura, presenta minutissimi cristalli nelle forme più stagionate; il suo colore è bianco tendente al giallo paglierino nelle forme più mature, mentre al tatto è finemente sabbiosa, rigida e lievemente untuosa. L'odore, abbastanza intenso, è di latte cotto e burro fuso, di cuoio e di frutta secca. All'assaggio il formaggio è mediamente duro e lievemente friabile, di sapore dolce ed acidulo, che diventa gradevolmente piccante nelle forme più stagionate. Il Pecorino Sardo Maturo è un formaggio da tavola e da grattugia.

Produzione e lavorazione.

Il Pecorino Sardo D.O.P. nelle due tipologie, Dolce e Maturo, viene esclusivamente prodotto in Sardegna.

Il latte intero di pecora, in genere sottoposto ad un riscaldamento detto di termizzazione o di pastorizzazione, è aggiunto di fermenti lattici della zona d'origine e coagulato con caglio di vitello. La cagliata, ridotta in granuli delle dimensioni di una nocciola, nel caso della tipologia Dolce, e di un chicco di mais, nel caso della tipologia Maturo, viene riscaldata sino ad un massimo di 43 °C, e pertanto il formaggio è definito "a pasta semicotta". I granuli di cagliata vengono quindi accolti in stampi cilindrici e spurgati nella giusta misura dal siero; le conseguenti pezze di formaggio, dopo salatura a secco o in salamoia, vengono avviate alla stagionatura. Il Pecorino Sardo Dolce ha necessità di un breve periodo di maturazione, compreso tra 20 e 60 giorni, mentre il Pecorino Sardo Maturo richiede tempi di maturazione superiori ai 2 mesi.



PECORINO
SARDO^{DOP}

Etichetta.

Il Disciplinare di produzione del Pecorino Sardo D.O.P. prevede l'apposizione sulle forme, al momento dello svincolo nella zona di produzione e quindi a seguito di verifiche di conformità sui lotti di produzione, di un contrassegno, impresso con timbro ad inchiostro alimentare, con la dicitura PS DOP ed il Casello Identificativo dell'Azienda di Produzione. Prima dell'immissione al consumo su un piatto della forma viene posta un'etichetta recante nella corona circolare esterna il logo costitutivo della denominazione, o marchio, formato dalle parole PECORINO SARDO DOP di colore verde, separate da uno stretto cono con base leggermente arcuata di colore blu. Il logo, su tale corona, è riportato un numero di volte compreso tra dodici e ventiquattro. Inoltre sull'etichetta viene applicato un contrassegno adesivo a sfondo verde o blu per individuare, rispettivamente, le forme di Pecorino Sardo Dolce e Pecorino Sardo Maturo. In tale contrassegno sono riportati oltre al marchio della denominazione, la dicitura DOLCE o MATURO, i riferimenti normativi della registrazione della denominazione, riportati anche all'interno dell'etichetta, ed il codice alfanumerico che identifica univocamente la forma.



I FORMAGGI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Il Fiore Sardo

Cenni storici.

Il Fiore Sardo è il formaggio pecorino che conserva le antiche e particolari tecniche di lavorazione artigianali, descritte già nel IV secolo d.C., da Rutilio Tauro Emiliano Palladio, colto scrittore latino ed autore di opere di agricoltura, nonché ricco proprietario terriero con terre in Italia e Sardegna.

La provenienza ed il radicamento di tale formaggio al territorio ed alla cultura agro-pastorale dell'Isola furono confermati dalla Convenzione di Stresa del 1951 sull'uso dei nominativi di origine e delle denominazioni dei formaggi, dal riconoscimento della Denominazione Tipica nel 1955, d'Origine dal 1974 e dall'ottenimento della Denominazione d'Origine Protetta nel 1996.





Curiosità.

Il nome Fiore Sardo è legato molto probabilmente all'impiego, fino a poco tempo fa, di stampi, detti *pischeddass*, a forma di tronco di cono in legno di castagno, di quercia o di pero selvatico, sul cui fondo era scolpito un fiore, in genere un giglio o un asfodelo, spesso accompagnato dalle iniziali del produttore. L'impiego di tali stampi consentiva una marchiatura inconfondibile sulle facce delle forme di cacio.

Con l'intento di qualificare l'offerta ed identificare il produttore, nei primi anni '20 venne proposta per il Fiore Sardo, detto allora anche Fiore di Sardegna, un'unica forma di imballaggio, comune a tutti i produttori, che *...accumunasse dei buoni requisiti di poco costo, resistenza, facile fabbricazione, comodità di trasporto, non disgiunti da una certa eleganza....* Tale imballaggio era una cassetta costruita in abete ordinario, a forma di prisma a basi esagonali, del peso di 13 chilogrammi ed altezza di circa 80 centimetri. Ogni cassa, che poteva contenere trenta pezze di formaggio disposte in tre colonne, aveva al momento della spedizione un peso di circa un quintale e recava all'esterno le indicazioni relative all'azienda di produzione, la dicitura Fiore di Sardegna, il peso lordo ed il peso netto.

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Il formaggio ha una forma tipica, che sembra generarsi dalla fusione per la base maggiore di due tronchi di cono schiacciati, con facce piane e scalzo "a schiena di mulo", cioè particolarmente convesso. La pezzatura è in media di 3,5 chilogrammi. La crosta è sottile, rugosa, untuosa, rigida, di colore solitamente sui toni del marrone e del grigio. La pasta, di colore bianco, giallo paglierino o ambrato, al tatto è rigida, secca e rugosa, mentre all'assaggio è dura, friabile, asciutta e granulosa, con presenza di minutissimi cristalli nelle forme più stagionate. L'odore è intenso di animale, di cuoio, di spezie, spesso di affumicato; il sapore è deciso, lievemente acidulo e piccante in particolare nelle forme più stagionate. Il Fiore Sardo, formaggio con una persistenza sensoriale medio-alta, è un eccellente formaggio da tavola, se consumato giovane, ed un ottimo prodotto da grattugia se stagionato per almeno sei mesi.

Produzione e lavorazione.

Il Fiore Sardo viene prodotto esclusivamente in Sardegna, in genere nei mesi invernali e primaverili, con latte di pecore di razza Sarda allevate nell'Isola.

Il latte intero, fresco e crudo, viene coagulato con caglio in pasta di agnello o di capretto. La cagliata, rotta finemente e non sottoposta a cottura, da cui deriva la definizione di formaggio "a pasta cruda", viene raccolta in particolari stampi tronco conici e la sapiente maestria degli operatori consente di ottenere le forme caratteristiche. Le pezze di formaggio vengono marchiate all'origine, mediante l'apposizione su una faccia di un contrassegno di caseina numerato e recante il logo della D.O.P. Dopo adeguata acidificazione e spurgo, le forme sono salate in salamoia per circa due giorni, sottoposte in genere a leggera affumicatura ed infine stagionate in fresche cantine, per almeno tre mesi e mezzo nel caso del formaggio da tavola e sei mesi per il prodotto da grattugia. Durante la stagionatura le forme vengono accuratamente trattate in superficie con olio



d'oliva o con emulsioni di olio d'oliva, aceto di vino e sale da cucina.

Etichetta.

L'etichetta viene apposta, a seguito di verifiche di conformità sui lotti di produzione e prima dell'immissione al consumo, sul piatto della forma privo del contrassegno di caseina numerato. L'etichetta, di diametro pari a 150 millimetri, è suddivisa in tre zone: una corona circolare esterna e due semicerchi, ricavati dividendo in due la circonferenza interna alla corona circolare. La corona circolare ed il settore interno posto in alto sono destinati a dare evidenza della D.O.P., mentre il settore interno inferiore sarà utilizzato dal produttore per dare visibilità alla propria azienda. Nella corona circolare deve trovarsi un numero di scritte FIORE SARDO DOP compreso tra dodici e ventiquattro; nel semicerchio superiore è posta la scritta FIORE SARDO DOP, il logo della DOP, che è la raffigurazione stilizzata di una pecora con la scritta FIORE SARDO alla base, il logo Comunitario per le produzioni a D.O.P. e la dicitura "Certificato da Autorità designata dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF)".



I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Il Pecorino di Osilo



Cenni storici.

Il Pecorino di Osilo è identificabile con il *casu cottu a fogu* citato da diversi viaggiatori e studiosi dell'Isola sin dai primi del '900. Questi evidenziarono la capacità dell'arte casearia dei pastori osilesi e lo stretto legame commerciale, ancor oggi molto attivo, con la vicina città di Sassari.



Descrizione e caratteristiche sensoriali.

E' un formaggio da latte crudo di pecora, a pasta semicotta, con stagionatura che solitamente si protrae oltre i 60 giorni. Si presenta di forma cilindrica e ridotte dimensioni, con peso di 1,6-1,8 chilogrammi, con facce piane e scalzo diritto o leggermente convesso con bordo tagliente e talvolta leggermente sollevato. La crosta è sottile, liscia sia nei piatti che nello scalzo, untuosa, dura, rigida, di colore giallo paglierino che talvolta non è uniforme ed assume tonalità ambrata con zone più scure di colore paglierino intenso. La pasta, anch'essa sui toni del paglierino, presenta rada e minuta occhiatura e, nelle forme stagionate, di bianchi cristalli minuti. Essa, al tatto, è liscia, rigida e moderatamente umida. L'odore è lattico mediamente intenso di latte cotto e burro fuso, con sensazioni aromatiche che richiamano debolmente quelle olfattive. Il sapore è lievemente acidulo, sapido, con note di nocciole tostate, e moderatamente piccante nelle forme mature; la pasta in bocca si presenta dura, lievemente friabile, non adesiva, solubile e finemente granulosa; la persistenza in bocca è media.

Produzione e lavorazione.

Il Pecorino di Osilo viene prodotto in alcune zone della Sardegna settentrionale ed in particolare nel territorio di Osilo e nelle aree limitrofe dei comuni di Sassari, Ploaghe, Nulvi, Codrongianus e Tergu e recentemente, in seguito all'insediamento di diversi pastori osilesi, nella pianura della Nurra.

Il latte utilizzato viene munto da pecore di razza Sarda allevate al pascolo, caratterizzato da essenze foraggiere tipiche delle zone collinari e pianeggianti della zona di produzione. La lavorazione e la stagionatura vengono condotte ancora secondo tradizione artigianale presso l'azienda o l'abitazione del pastore. Si utilizza in genere una caldaia in rame stagnato, detta *su lapiolu*, nella quale viene trasformato il latte proveniente dalla mungitura della sera e del mattino. La coagulazione del latte crudo e filtrato avviene alla temperatura di 36-37 °C e prevede l'impiego di caglio liquido di vitello; la rottura del coagulo si protrae sino a ridurre la cagliata in granuli delle dimensioni di un chicco di grano o mais; a questa segue un riscaldamento, detto di semicottura, della cagliata rotta sino alla temperatura di circa 45 °C. La massa caseosa viene quindi lasciata depositare sul fondo della caldaia e successivamente modellata sottosiero a formare un cilindro allungato. Il taglio, in tante porzioni quante sono le forme da ottenere, viene eseguito sottosiero o su un tavolo spersore. Le porzioni avvolte in un telo vengono sistemate negli stampi e sottoposte a pressatura per qualche ora con l'impiego di presse in legno. Durante questa fase vengono effettuati i rivoltamenti avendo cura nella sistemazione dei teli al fine di rendere lisci i piatti della forma. In qualche caso l'operazione di pressatura è sostituita dalla sosta, detta di stufatura, in apposito cassone caldo e umido. Il formaggio è salato in salamoia satura e per galleggiamento per circa 24 ore e con rivoltamento dopo 12 ore. Un breve periodo di asciugatura precede la stagionatura che si protrae oltre i 60 giorni. Le forme periodicamente rivoltate vengono all'occorrenza trattate superficialmente con una miscela di olio e aceto.

I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Il Pecorino di Nule



Cenni storici.

Alla fine dell'Ottocento il Casalis, storico illustre della Sardegna, cita in merito al paese di Nule
"... si fanno formaggi assai reputati, specialmente quelli di autunno ..."



Descrizione e caratteristiche sensoriali.

È un formaggio da latte crudo di pecora, a pasta semicotta, con stagionatura che solitamente si protrae oltre i 60 giorni. Ha forma cilindrica con facce piane e scalzo diritto o leggermente convesso e pezzatura da 2,5 a 3,5 chilogrammi. La crosta è sottile e liscia, di colore giallo paglierino; la pasta, compatta o con rada e minuta occhiatura, è di colore dal bianco al giallo paglierino, mentre la consistenza è semi-dura o dura; l'odore ed aroma richiamano il latte di pecora; il sapore dolce ed aromatico nelle forme giovani, diventa deciso e lievemente piccante nel formaggio maturo.

Produzione e lavorazione.

Il Pecorino di Nule viene prodotto in alcune zone della Sardegna settentrionale ed in particolare nel territorio di Nule, comune della provincia di Sassari, e nelle aree limitrofe del Goceano.

Il latte utilizzato viene munto da pecore di razza Sarda allevate al pascolo, praticato in particolare nell'Altopiano di Nule caratterizzato da essenze foraggere tipiche. La lavorazione, condotta ancora artigianalmente, prevede in genere l'impiego di una caldaia in rame stagnato nella quale viene trasformato il latte proveniente dalla mungitura della sera e del mattino. La coagulazione del latte crudo, opportunamente filtrato, avviene alla temperatura di 36-40 °C e prevede l'impiego di caglio liquido di vitello; la rottura del coagulo, praticata di sovente con uno spino in legno, si protrae sino a ridurre la cagliata in granuli delle dimensioni di un chicco di riso. Segue il riscaldamento dei granuli di cagliata, detto di semicottura, sino alla temperatura di circa 42 °C, quindi la massa caseosa viene lasciata depositare sul fondo della caldaia e successivamente tagliata in porzioni quante sono le forme da ottenere. Le porzioni di cagliata vengono sistemate negli stampi, sottoposte a frugatura manuale, pressatura e rivoltamenti. Le forme, tenute in ambiente caldo umido, acquisiscono adeguata acidità e pertanto spurgano. Il formaggio, salato a secco o in salamoia satura, dopo un breve periodo di asciugatura viene avviato alla stagionatura che dura dai 60 ai 120 giorni per la tipologia semistagionato e da 120 giorni ad un anno per lo stagionato. Durante la maturazione le forme vengono periodicamente rivoltate e trattate con olio extravergine di oliva e/o aceto.

L'Axridda



Cenni storici.

Su *casu cun s'axridda*, il formaggio con l'argilla o più brevemente *axridda*, deve il nome all'impiego della polvere di argilla che viene cosparsa sul prodotto durante la stagionatura.

Nella zona sud orientale dell'Isola erano presenti affioramenti naturali di argilla che venivano utilizzati dagli abitanti per vari usi: sostitutivo del talco per i neonati, come impacchi per la cura di problemi alle articolazioni, in sostituzione della calce per imbiancare le pareti delle abitazioni, all'interno dei forni per la cottura del pane. Attualmente in località Funtana Piroi, nel comune di Escalaplano in provincia di Cagliari, viene coltivata una cava dalla quale vengono estratti ogni anno circa 100.000 tonnellate di argille, caolini e feldspati. L'uso dell'argilla sul formaggio si perde a memoria d'uomo e può essere quindi ragionevolmente ipotizzato un uso superiore ai 100 anni.



Descrizione e caratteristiche sensoriali.

È un formaggio da latte crudo di pecora o capra, a pasta cruda, con stagionatura superiore ai 60 giorni e sino ai 2 anni.

È di forma cilindrica, con peso da 2,0 a 4,0 chilogrammi, presenta facce piane e scalzo diritto o leggermente convesso, crosta liscia o leggermente rugosa, sottile e asciutta, di colore grigio o nocciola. La pasta è semidura, friabile, di colore bianco o giallo paglierino. Ha odori e aromi di fieno, animale e tostato e sapore acidulo, giustamente sapido e piccante.

Produzione e lavorazione.

Viene prodotto esclusivamente nel comune di Escalaplano, al confine tra le zone del Gerrei ed Ogliastro, nella Sardegna sud orientale.

Il latte utilizzato viene munto da pecore e capre allevate al pascolo, sull'altipiano ad una quota compresa tra i 300 ed i 670 metri, caratterizzato da una flora spontanea varia e ricca in essenze aromatiche, tra le quali spicca il timo.

Il latte fresco, intero, crudo, di pecore o capre allevate al pascolo, dopo filtrazione e riscaldamento fino a 35-36°C in caldaia di rame stagnato, detta *su cadhàrxiu*, viene coagulato con caglio di vitello, o più raramente, con caglio in pasta di capretto o agnello. Tra l'aggiunta del caglio e la rottura, spinta fino ad ottenere granuli delle dimensioni di un chicco di riso, trascorrono circa 45-60 minuti. La cagliata viene quindi depositata in stampi cilindrici o tronco conici. Le forme vengono salate normalmente a secco e tenute in freschi ambienti di stagionatura. L'applicazione dell'argilla avviene quando il formaggio è considerato asciutto, cioè quando ha formato la crosta. Le modalità di applicazione sono di tre tipi: 1) impasto di acqua e argilla; 2) impasto di olio di lentischio o di oliva; 3) applicazione diretta della polvere sul grasso trasudato dalla forma o dopo l'oliatura. Le forme ricoperte di argilla si presentano di colore bruno se l'impasto è fresco, mentre tendono a diventare grigie man mano che l'argilla si asciuga. Con tale cappatura si conseguono diversi obiettivi: si migliora la conservazione del formaggio che risente in misura minore di condizioni ambientali non ottimali (cantine a bassa umidità e temperature elevate), si riduce la frequenza dei rivoltamenti e protegge il formaggio da muffe ed acari.

I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Il Semicotto di capra



Cenni storici.

In Sardegna l'allevamento della capra, e probabilmente la trasformazione del suo latte, risale al Settecento, quando nell'Isola erano presenti oltre duecentomila capi caprini.



Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Il formaggio, ottenuto da latte di capra, è a pasta semicotta e la stagionatura è solitamente superiore ai 60 giorni e può raggiungere i 16-18 mesi. Il prodotto, di pezzatura di circa 2,5 - 3,0 chilogrammi, è di forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso. La crosta è sottile, liscia o lievemente rugosa, untuosa, moderatamente dura ed elastica; il colore è giallo paglierino, che imbrunisce con la stagionatura, talvolta non uniforme per la presenza di lievi sfumature dai toni bianchi ed aranciati. La pasta è bianca o lievemente paglierina, compatta o con rada occhiatura, liscia, untuosa e mediamente elastica. L'odore è lattico, vegetale e floreale di miele; il sapore è dolce, leggermente acido, rinfrescante, con sensazioni aromatiche lattiche ed animali di brodo di carne. La pasta è morbida e solubile nelle forme giovani, mentre è dura e friabile nelle forme stagionate. Con la maturazione si avvertono inoltre note di piccante e presenza di cristalli, e la sua persistenza in bocca aumenta.

Produzione e lavorazione.

Il formaggio è prodotto nell'intero territorio regionale. Nella produzione artigianale, generalmente, si utilizza latte crudo, mentre nella produzione industriale il latte è sottoposto ad un riscaldamento detto di termizzazione o di pastorizzazione. Il latte, di norma addizionato di fermenti lattici naturali contenuti in innesti appositamente preparati, è coagulato a temperatura di 37-39 °C con caglio liquido di vitello o caglio in pasta di agnello o capretto. La coagulazione avviene in circa 30 minuti, quindi si rompe la cagliata fino ad ottenere granuli della dimensione di un chicco di mais; segue il riscaldamento, detto di semicottura, dei granuli immersi nel siero fino alla temperatura di 41-43°C. La pasta, separata dal siero e distribuita in stampi cilindrici, è collocata in ambienti dedicati caldi ove avviene una moderata acidificazione. L'indomani si effettua la salatura, in genere immergendo le pezze di formaggio in salamoia oppure, più di rado, a secco. La durata di stagionatura è di almeno 60 giorni per l'ottenimento del semicotto, cosiddetto giovane, e si protrae fino a 12-18 mesi per la tipologia stagionata.

Il Bonassai



Cenni storici.

La tecnologia del Bonassai è stata messa a punto dall'Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna negli anni sessanta e quindi trasferita in diversi caseifici isolani. Il suo nome è dato dalla località, nelle vicinanze di Sassari, in cui aveva sede l'Istituto.

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Formaggio, da latte di pecora di razza Sarda, a pasta molle e breve periodo di maturazione. Si presenta in forma di parallelepipedo a base quadrata o rettangolare, facce piane e peso da 1,1 a 2,2 chilogrammi. La crosta è bianca e sottile; la pasta si presenta bianca, compatta, molle e mantecata; l'odore e l'aroma richiamano il latte di pecora fermentato, mentre il sapore è gradevolmente acidulo. È tipicamente un formaggio da tavola.

Produzione e lavorazione.

Il Bonassai, prodotto nell'intero territorio regionale, prevede l'impiego di latte filtrato e riscaldato sino a temperatura di pastorizzazione; quindi, dopo raffreddamento alla temperatura di circa 36°C, viene inoculato con i fermenti lattici contenuti in un lattoinnesto. La coagulazione del latte si effettua con caglio liquido di vitello, mentre la rottura del coagulo avviene sino ad ottenere granuli della dimensione di una nocciola. La cagliata, trasferita in stampi forati di forma quadrata o rettangolare, è sistemata in ambienti caldo umidi al fine di favorirne l'acidificazione e lo spurgo del siero. Il Bonassai viene salato in salamoia e stagionato in locali con una temperatura di circa 8°C ed elevata umidità relativa. Durante la stagionatura, che si completa in 20 - 30 giorni, le forme sono periodicamente rivoltate. Previa toelettatura, il prodotto è immesso in commercio, generalmente con la superficie cosparsa di fecola di patate che ha lo scopo di asciugare la crosta e migliorarne l'aspetto.



La Fruhe o Casu Axedu

Cenni storici.

Il termine *fruhe*, riferito al latte cagliato e lasciato inacidire, è da ricondurre, secondo alcuni studiosi, etimologicamente al latino *frugem*, che significa frugale. È un antichissimo prodotto della trasformazione del latte negli ovili isolani e, da secoli, è alimento base nella dieta dei pastori sardi. La variante, salata e stagionata, detta *merca* deriva dalla *melca* romana citata da autori latini nel 25 a. C. e nel II secolo d. C.

La denominazione varia a seconda della zona di produzione, ricordiamo: *Fruhe*, *Frue*, *Viscidu*, *Bischidu*, *Cagiadda*, *Casu e fitta*, *Casu axedu*, *Casu ageru*.

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

È un formaggio fresco, a coagulazione prevalentemente acida, ed a pasta molle, prodotto con latte di capra e/o di pecora di razza Sarda. Si presenta privo di crosta, in piccoli cubi irregolari di colore bianco porcellana lucido, con una pasta compatta, morbida, liscia, fresca, solubile. L'odore è mediamente intenso di cagliata acida e yogurt. Il sapore è gradevolmente acidulo con buona freschezza in bocca e sensazioni aromatiche che riprendono lievemente quelle olfattive. La persistenza in bocca è giustamente lieve.

Nel prodotto stagionato, solitamente impiegato nella preparazione delle minestre, aumenta la consistenza della pasta ed il sapore diviene leggermente salato e talvolta piccante.

Produzione e lavorazione.

Il formaggio è prodotto nell'intero territorio regionale ed in particolare nei territori dell'Ogliastra e del Nuorese.

Il latte intero, dopo filtrazione, viene versato all'interno di paioli di ridotta capacità e, in genere, riscaldato sino a raggiungere valori di temperatura di poco superiori ai 60°C per pochi minuti. Successivamente esso è raffreddato sino a valori di temperatura di circa 35 °C, ritenuti idonei all'aggiunta dell'innesco ricco di fermenti lattici naturali ed al successivo



versamento del caglio di vitello, agnello o capretto. Immediatamente dopo il latte viene trasferito all'interno di vaschette per uso alimentare che vengono poggiate su ripiani all'interno di ambienti di incubazione, a temperatura di circa 25 °C, per circa 20 ore in modo da favorire il lento e graduale processo di acidificazione della cagliata. Durante tale periodo si compiono anche le fasi di coagulazione, definite di presa ed indurimento, che si concludono, di solito, con la rottura della cagliata, volta a favorire lo spurgo del siero, praticata con un coltello da cucina e con l'ottenimento di piccoli cubi di circa 5 centimetri di lato. Terminata la fase di incubazione le vaschette vengono chiuse, mediante l'utilizzo di una macchina termosaldatrice e di pellicole per uso alimentare, e trasferite in locali di conservazione a bassa temperatura. Il prodotto è pronto per il consumo già il giorno successivo alla preparazione ma la sua durata si protrae anche per due o tre settimane.

La variante detta *merca*, che prevede un'adeguata perdita di siero, la salatura a secco e la conservazione sotto sale, in genere all'interno di orci di terracotta, può essere stagionata e conservata per diversi mesi.



I formaggi canestrati

Cenni storici.

I formaggi canestrati, quali il crotonese, il foggiano, il calcagno ed il pepato, vennero introdotti nell'Isola dai casari del centro-sud Italia fin dai primi anni del Novecento ed ancor'oggi li ritroviamo nella produzione sarda, conservati con i loro nomi tradizionali e destinati in prevalenza ai mercati dell'Italia meridionale.

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Le tipologie casearie, diverse fra loro per forma, pezzatura e fragranza trovano il loro momento unificante nella particolare rigatura esterna impressa sulla crosta dai canestri di giunco entro i quali viene depositata la cagliata.

Le forme canestate, cilindriche, con scalzo diritto o leggermente convesso, hanno il peso di 2 chilogrammi nel crotonese, di 5-7 chilogrammi nel foggiano, raggiungono i 13-14 chilogrammi e diametro fino a 40 centimetri nel calcagno e nel pepato, quest'ultimo così definito per la presenza di granuli di pepe nero all'interno della pasta. La crosta normalmente paglierina assume colore più carico con il procedere della maturazione, mentre la pasta è dura, bianca tendente al paglierino, con presenza di leggere occhiature. Profumo intenso e sapore pieno, completo, gradevolmente piccante.

Produzione e lavorazione.

Vengono prodotti nell'intero territorio regionale. Il latte utilizzato per la preparazione di questi formaggi proviene da pecore allevate su pascoli ricchi di essenze foraggere tipiche dell'ambiente mediterraneo.

Il latte di pecora fresco, che può subire un riscaldamento detto di termizzazione, viene aggiunto di un innesto naturale ricco di fermenti lattici e coagulato con caglio in pasta di agnello o capretto.

La cagliata viene rotta in granuli di piccole dimensioni e quindi sottoposta a riscaldamento fino a temperatura di 44-45 °C. La formatura avviene in canestri di giunco di diverso diame-





tro, fatti a mano da un numero sempre più esiguo di artigiane dell'Oristanese, o con stampi di plastica che riproducono il disegno del canestro. In particolare durante la fase di formatura del pepato si dispongono dei grani di pepe nero, in 3-4 strati alternati alla cagliata.

La salatura viene fatta a secco oppure in salamoia satura per un tempo variabile in funzione della pezzatura. La stagionatura si protrae per 3-6 mesi per il crotonese ed il foggiano, mentre raggiunge i 10-12 mesi nelle forme di maggiori dimensioni del calcagno e del pepato.



I formaggi a pasta filata

La paziente attesa del momento ideale per la filatura della pasta caseosa e la manualità nella realizzazione delle forme che, asciugate su panni, vengono quindi stagionate a cavallo di travi in legno, le troviamo in Sardegna sin dal 1200.

Da latte vaccino, più di rado ovino, si ottengono formaggi a pasta filata di diversa foggia, pezzatura e caratteristiche.

In forma di pera, del peso di 600-800 grammi, con testa foggia a capello di prete, piuttosto che a rosetta, sono i formaggi a pasta filata vaccini più diffusi nell'Isola.

La denominazione varia nei diversi territori: *casizolu*, *tittighedda*, *fighedda*, *sa buledda*, *sa zucchitta*.

La tipologia casearia è completata da mozzarelle, cacio cavalli e provoloni.



Il Casizolu di pecora



Cenni storici.

Nell'Isola la produzione delle paste filate ovine, dette *pirittas*, foggiate dalle abili mani femminili, affonda le sue radici nella tradizione agropastorale antica di secoli.

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Formaggio a pasta filata prodotto con metodiche artigianali da latte di pecore di razza Sarda allevate al pascolo. Ha forma a pera con testina, che consente al prodotto di essere legato, appeso e stagionato in questa posizione. Il peso è variabile da 750 grammi a 1,5 chilogrammi. La crosta è sottile e liscia, di colore dal bianco al giallo paglierino; la pasta è compatta ed elastica, di colore paglierino tenue, con odore lattico e sapore dolce, lattico e leggermente acidulo.

Produzione e lavorazione.

La produzione avviene in alcune zone della Sardegna centro orientale ed in particolare nel territorio del Goceano e della provincia di Nuoro.

Il latte, crudo ed intero, è di fine lattazione e pertanto con acidità da microflora naturale abbastanza spinta. Al latte, riscaldato alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto caglio liquido di vitello. La rottura della cagliata viene eseguita con la chiova, o in alcune zone con un attrezzo tradizionale, detto *sa moriga*, sino ad ottenere granuli della dimensione di un cece. La massa, dopo blanda cottura, viene lasciata depositare sul fondo della caldaia facilitandone manualmente il compattamento. Dopo il recupero, la cagliata viene posta a maturare, solitamente per un giorno in primavera-estate e due giorni in inverno, all'interno di contenitori in terracotta smaltata. Il raggiungimento del giusto grado di acidificazione della pasta viene valutato praticamente immergendone piccole porzioni in acqua calda e sottoponendole a filatura. A questo punto la pasta viene tagliata in fette, immersa in acqua calda e impastata mediante un cucchiaino di legno. Le forme vengono modellate manualmente e con cura, al fine di eliminare pieghe e spazi vuoti ed ottenere un'adeguata formatura del collo e chiusura della testa. Le perette, dopo immersione in acqua fredda al fine di consolidare la forma, vengono salate in salamoia per alcune ore in funzione del peso. Dopo qualche giorno, in cui vengono lasciate asciugare, le forme vengono legate a coppie con legacci di rafia o corda ed appese in locali areati. La maturazione varia da 5 a 30 giorni ed, in alcuni casi, si protrae per qualche mese ed il prodotto viene destinato alla grattugia.



I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Il Casizolu

Cenni storici.

Nell'Isola la produzione delle paste filate vaccine è documentata sin dal 1200, quando venivano spediti, verso la Penisola, *caciocavallini* dalle Basiliche di Saccargia e Scano Montiferro.

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Formaggio a pasta filata da latte intero di vacche allevate prevalentemente al pascolo. Presenta forma a pera con testina, con peso variabile da 500 grammi a 3,0 chilogrammi. La crosta è sottile, elastica e liscia, di colore giallo paglierino; la pasta è compatta, liscia, elastica, mantecata, morbida, di maggiore consistenza con la stagionatura, di colore paglierino tenue, odore lattico di burro e yogurt e sapore delicato, dolce, lattico o gradevolmente acidulo. La persistenza in bocca è lieve nelle forme giovani mentre diventa media nelle forme stagionate.

Produzione e lavorazione.

Il Casizolu viene prodotto nell'intero territorio regionale. La denominazione varia a seconda della zona di produzione: *casizolu*, *tittighedda*, *figu*, *fighedda*, *sa buledda*, *sa zucchitta*, *peretta*. Il latte, crudo nelle produzioni artigianali e riscaldato sino a temperature di termizzazione o pastorizzazione nelle produzioni industriali, viene, di solito, aggiunto di un innesto particolarmente ricco in fermenti lattici e successivamente coagulato a 35-38°C con caglio liquido di vitello, di agnello o di capretto. La coagulazione avviene in 30-40 minuti con successiva rottura del coagulo sino alla riduzione dei granuli di cagliata alle dimensioni assimilabili a quelle di una nocciola. In alcuni casi si procede al riscaldamento, detto di semicottura, dei granuli di cagliata immersi nel siero fino alla temperatura di 42-43° C. La pasta viene quindi recuperata e deposta, in ambienti caldi, all'interno di contenitori in acciaio inossidabile, in materiale plastico per alimenti o in terracotta smaltata, nei quali prosegue e si completa il processo di acidificazione. Quando la pasta ha raggiunto un'acidità tale da consentirne la filatura viene tagliata a fette, immersa in acqua riscaldata alla temperatura di circa 90 °C ed impastata e filata con spatole in legno o in metallo, nella lavorazione artigianale, o con impastatrici meccaniche, nella lavorazione industriale; segue il taglio della pasta in porzioni di dimensioni variabili e la formatura, manuale o meccanica. Il Casizolu viene quindi immerso in acqua fresca per alcune decine di minuti al fine di consolidare la forma, e salato in salamoia per alcune ore in funzione del peso. Dopo qualche giorno di asciugatura le forme vengono legate a coppie con legacci di rafia o corda ed appese in locali areati a temperatura ambiente. La maturazione varia da pochi giorni sino a qualche mese a seconda delle dimensioni e del grado di spidità che si intende raggiungere.



Il Greviera di Ozieri



Cenni storici.

La produzione del Greviera di Ozieri, detto anche Griviera o Gruviera, viene storicamente riportata alla seconda metà dell'Ottocento ed è legata alla diffusione nel territorio ozierese dell'allevamento della razza vaccina Bruno Alpina, all'importazione dei tori della stessa razza dalla Svizzera ed al contatto in terra sarda e svizzera degli imprenditori locali con casari dediti alla produzione del Gruyère. La citazione del Greviera di Ozieri è riportata in una pubblicazione del 1898-1899 del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio - Direzione generale dell'Agricoltura – relativa al “Corso di caseificio presso la Regia Scuola Agraria di Sassari”. In essa si legge della preparazione di una “*Qualità di formaggio fabbricato in Ozieri: Griviera*”; ed inoltre “*Ad Ozieri presero parte al corso molti produttori importanti, alcuni amministratori comunali, ed anche taluni studenti del Ginnasio, apprendendo con profitto i nuovi perfezionamenti dell'arte casearia. I signori Cocco, Basoli, Pietri, ecc. fabbricano già ottimi formaggi tipo Gruyère.*”

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Il formaggio, ottenuto da latte crudo intero di vacca, generalmente di razza Bruna o Bruno-Sarda, è a pasta semicotta ed occhiata, con stagionatura che solitamente si protrae oltre i 90 giorni. Ha forma cilindrica con scalzo e piatti leggermente convessi. Le pezzature sono due: la tradizionale di 2,5-4 chilogrammi e la più recente di 10-2 chilogrammi.

La crosta è consistente, liscia o lievemente rugosa, di colore giallo paglierino che assume colori più scuri con la stagionatura; la pasta è morbida, elastica con caratteristica occhiatura, uniforme e diffusa, dovuta alle fermentazioni da batteri propionici; il colore va dal giallo paglierino al giallo intenso. L'odore è lievemente animale, di cuoio e vegetale di funghi; il sapore, delicato nelle forme giovani, diventa deciso e leggermente piccante con la stagionatura.



Produzione e lavorazione.

La produzione avviene negli allevamenti della piana del comune di Ozieri, cittadina distante circa 50 chilometri da Sassari, nella Sardegna settentrionale.

Il latte intero, ottenuto dalla mungitura manuale o meccanica di vacche di razza Bruna o Bruno-Sarda, viene caseificato con metodi artigianali in appositi locali aziendali.

Il latte crudo filtrato, talvolta aggiunto di innesto preparato a partire dal siero residuo della lavorazione del giorno precedente, viene coagulato mediante impiego di caglio di vitello alla temperatura di 35-38 °C in circa 20-30 minuti. La cagliata, rotta fino all'ottenimento di granuli delle dimensioni di chicco di riso o mais, viene sottoposta a cottura sino a 48 °C. Successivamente la massa caseosa, lasciata depositare sul fondo della caldaia, viene quindi modellata, sempre sotto siero, a forma di cilindro allungato. Il cilindro viene porzionato con un coltello di acciaio in forme che, solitamente avvolte in un telo, vengono depositate all'interno di stampi cilindrici e pressate per qualche ora (in genere 8 ore). Durante questa fase vengono effettuati i rivoltamenti avendo cura di sistemare i teli adeguatamente al fine di rendere lisci i piatti della forma. Il formaggio è salato in salamoia satura, per galleggiamento, per un tempo che orientativamente rispetta un rapporto di 8-10 ore per chilogrammo di formaggio per le forme di minori dimensioni e di 4-5 ore per chilogrammo di formaggio per le forme di pezzatura maggiore; alla metà del tempo di salatura si effettua un rivoltamento. Un periodo di asciugatura della durata di 10 giorni precede la stagionatura che si protrae solitamente oltre i 90 giorni.

In stagionatura le forme vengono, periodicamente, rivoltate e sottoposte a cure che solitamente prevedono l'oliatura della superficie con olio d'oliva.



La Fresa



Cenni storici.

Formaggio di probabile epoca romana, così come lascia intendere il termine latino *fresus* che significa schiacciato, dal quale deriva il nome; lo stesso termine ricorda la forma piatta con bordi arrotondati di tal cacio. Viene anche indicato come *fresa* 'e *attunzu* a denotare la stagione principe della lavorazione di questo prodotto: l'autunno.

Nel 1908 il Prof. Fascetti, illustre studioso del settore, descriveva la Fresa sulla rivista "L'industria lattiera e Zootecnica".

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Formaggio, a pasta molle e cruda, a breve maturazione, ottenuto da latte intero di vacca, o più raramente da latte ovino. Ha forma tipicamente schiacciata, quadrata, con spigoli arrotondati, facce piane e scalzo di circa 7-8 centimetri. Il peso varia da 1,5 a 3,0 chilogrammi. La crosta, di colore giallo carico, è molto sottile, liscia sullo scalzo e lievemente rugosa sui piatti, lievemente umida, morbida ed elastica. La pasta di colore dal bianco al giallo paglierino è molle, mantecata, untuosa, talvolta con rada e minuta occhiatura; il sapore è delicato, lievemente acidulo, l'odore e l'aroma richiamano quello del burro.

Produzione e lavorazione.

La Fresa è prodotta nell'intero territorio isolano. In particolare nelle aree della Sardegna centro occidentale: Marghine, Planargia e Montiferru.

Nella preparazione artigianale la coagulazione del latte, talvolta addizionato di un lattoinnesto naturale ottenuto lasciando acidificare il latte a temperatura ambiente, è ottenuta mediante l'impiego di caglio liquido di vitello, o più di rado, di caglio in pasta di capretto. La rottura della cagliata viene eseguita inizialmente con la rotella e quindi direttamente con le mani sino ad ottenere dei granuli di dimensioni di una nocciola; questi vengono raccolti in stampi cilindrici e le forme, avvolte in teli di cotone, pressate leggermente, quindi salate ed esposte al sole per alcune ore al fine di ottenere una gradevole colorazione gialla della crosta. La successiva maturazione avviene in 7-20 giorni.



I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Il Dolce Sardo Arborea

Cenni storici.

Negli anni '50 nell'ambito di un importante processo di Riforma Fondiaria, voluta dall'On. Antonio Segni allora Ministro per l'Agricoltura e le Foreste, venne riorganizzato il caseificio costruito negli anni '30 dalla Società Anonima Bonifiche Sarde e si diede vita nel 1956 alla Cooperativa Assegnatari Associati Arborea.

La cooperativa, con lo scopo di provvedere alla vendita diretta dei prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte conferito dalle aziende produttrici dei soci, rileva lo stabilimento, segnando l'avvio di un autentico fenomeno imprenditoriale e di un processo di valorizzazione del comparto lattiero caseario in Sardegna. In tale contesto ha inizio la produzione del Dolce Sardo Arborea.

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Formaggio vaccino a pasta molle e cruda e breve stagionatura. Il prodotto ha forma cilindrica a facce piane e scalzo diritto o lievemente convesso e bordi arrotondati. La pezzatura è di circa 1,3 chilogrammi; la crosta è molto sottile, liscia sullo scalzo e lievemente rugosa o rigata sui piatti, lievemente untuosa, morbida ed elastica. Il colore è uniformemente bianco avorio. La pasta è bianca, molle, con leggera occhiatura, mantecata, fondente e solubile con intenso e gradevole odore ed aroma di burro e latte fresco, e sapore dolce, burroso e delicato. La persistenza è lieve.

Produzione e lavorazione.

Viena prodotto ad Arborea, cittadina della Sardegna centro occidentale in provincia di Oristano.

Il latte vaccino intero, filtrato e riscaldato sino a temperature di pastorizzazione, viene aggiunto di un innesto particolarmente ricco in fermenti lattici e successivamente coagulato con caglio di vitello. A seguito della coagulazione avviene la rottura delicata della cagliata in granuli delle dimensioni di nocciola, che depositati negli stampi, danno forme, che giustamente acidificate e liberate del siero, vengono salate in salamoia e stagionate per 15 giorni in locali adeguatamente freddi ed umidi.



I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Il Gioddu



Cenni storici.

Il Gioddu, prodotto ovino e/o caprino, è un latte fermentato acido alcolico. Nell'Isola viene indicato con diverse denominazioni a seconda della zona di produzione: *miciuratu*, *mezzoraddu*, *mizzuraddu*, *junchetta*, *latte ischidu*. Vittorio Angius, illustre storico della Sardegna, descrisse nel 1840 la dedizione che il pastore dedicava alla preparazione della coltura madre naturale, detta *sa madrighe*, ... *preso un pane, lo tagliano a fette, lo immergono nel latte cotto intiepidito e vel lasciano finchè questo inacidisca, allora colasi e si mescola ad altro latte che fu cotto, in mancanza del pane può usarsi il grano ...*

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Il prodotto ha caratteristiche che si avvicinano in parte al russo kefir ed all'asiatico koumiss ed in parte al bulgaro yogurt. Si presenta di colore bianco porcellana, di consistenza cremosa e densa, con intenso odore lattico e sapore delicatamente acidulo e fresco.

Produzione e lavorazione.

Prodotto in tutto il territorio della Sardegna, conserva la semplice tecnica di produzione artigianale.

Il latte filtrato viene riscaldato sino a quando sulla superficie si forma una *pelle* sottile o sinché questa *pelle* non inizia a sollevarsi; in tali condizioni la massa di latte raggiunge temperature comprese tra 80 e 95 °C. Segue il raffreddamento all'interno di un recipiente in terracotta fino alla temperatura di incubazione di 45-46 °C. Ad una piccola quantità di latte così intiepidito si aggiunge *sa madrighe*, che altro non è che un concentrato di fermenti lattici e lieviti, in misura dell'1-2% circa della massa da coagulare. Il tutto si versa nel restante latte, si rimescola adeguatamente e si conserva alla temperatura di incubazione per qualche ora. In genere il recipiente, accuratamente avvolto da panni in lana, viene posto in luogo tiepido. Trascorso il tempo necessario alla coagulazione acida, il Gioddu è pronto per il consumo oppure per essere raffreddato e conservato per qualche giorno.



Le Ricotte

In Sardegna i candidi fiocchi di ricotta, ottenuti dalla cottura del siero che residua dalla lavorazione del formaggio, hanno rappresentato per decenni il prodotto povero dell'ovile, il nutrimento, che giornalmente accompagnava il pane carasau, dei pastori e servi pastori intenti nelle campagne alla cura delle greggi e lontani da casa per lunghi mesi.

Nell'Isola esistono diverse tipologie di ricotte, principalmente legate alla filiera casearia ovina, destinate alla tavola, talvolta alla grattugia, ed alla preparazione di piatti e dolci.

I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

La Ricotta gentile

Cenni storici.

In Sardegna la produzione della ricotta gentile, o ricotta fresca di pecora, ha certamente origine antichissima, quasi certamente contemporanea alla lavorazione del latte per la produzione di formaggio.

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Prodotto lattiero caseario, a breve conservazione, di forma tronco conica e peso di 1,5-1,8 chilogrammi, ha bianca struttura finissima, morbida e fioccosa consistenza; odore lattico e sapore dolce e delicato. Il suo consumo a tavola, ed in genere l'impiego, avviene nei giorni immediatamente successivi alla produzione.

Produzione e lavorazione.

La Ricotta gentile viene prodotta nell'intero territorio regionale ed è ottenuta con un adeguato riscaldamento del siero residuo della caseificazione del latte di pecora.

La lavorazione artigianale prevede l'impiego, dopo filtrazione con un telo di cotone, del siero residuo della caseificazione del latte di pecora; questo viene trasferito in una caldaia in rame stagnato, detta *su lapiolu*, mantenuto in agitazione e riscaldato a 60-70 °C. Talvolta al siero, avente temperatura superiore ai 55 °C, si aggiunge del latte e del sale fino. Il riscaldamento del siero sino all'affioramento della ricotta, che avviene ad una temperatura di circa a 80 °C, viene accompagnato da un delicato movimento della massa praticato con una chiova in legno. La ricotta affiorata viene prelevata con una spannarola e versata negli appositi stampi tronco-conici, detti fuscelle. Dopo breve spurgo su un tavolo spersoio, le forme vengono trasferite in frigorifero e consumate nel giro di pochi giorni.



Le Ricotte stagionate



Cenni storici.

In Sardegna la produzione delle ricotte stagionate, ad eccezione della ricotta mustia, è presumibilmente legata alla presenza nell'Isola, nella prima metà del Novecento, dei casari del centro-sud Italia.

Descrizione e caratteristiche sensoriali.

Le Ricotte stagionate hanno foggia e pezzatura diversa: troncoconica e peso di 1,2-3,5 chilogrammi (moliterna), cilindrica e peso di 3,0-3,2 chilogrammi (toscanella), sferica e peso di 2,5-3,2 chilogrammi (testa di morto o greca), appiattita ed irregolarmente cilindrica e peso di 0,8-2,0 chilogrammi (mustia).

La moliterna, la toscanella e la testa di morto presentano una pasta bianca di una certa consistenza, odore delicato e gusto sapido, talvolta piccante. La mustia, sottoposta a giusta affumicatura, presenta una crosta ambrata; pasta bianca, compatta, tenera, con odore lattico e lievemente affumicato, mentre il sapore è fresco, leggermente salato.

Produzione e lavorazione.

Le ricotte stagionate, prodotte nell'intero territorio regionale, sono ottenute da un adeguato riscaldamento del siero residuo della caseificazione del latte di pecora, giustamente asciugate, talvolta pressate all'interno di teli, salate ed alcuni casi affumicate (ricotta mustia).

I prodotti sono conservabili per mesi.

La lavorazione artigianale prevede l'impiego, dopo filtrazione con un telo di cotone, del siero residuo della caseificazione del latte di pecora; questo viene trasferito in una caldaia in rame stagnato, detta su lapiolu, mantenuto in agitazione e riscaldato a 60 - 70 °C. Talvolta al siero, avente temperatura superiore ai 55 °C, si aggiunge del latte e del sale fino. Il riscaldamento del siero sino all'affioramento della ricotta, che avviene intorno a 80 - 85 °C, viene a questo punto accompagnato da un delicato movimento della massa praticato con una chiova in legno. Lo strato di ricotta affiorato viene quindi generalmente rotto, al fine di favorirne la perdita di acqua, e di seguito prelevato con una spannarola e versato negli stampi. Dopo breve spurgo su tavolo spersoio, le forme vengono avvolte in teli ben stretti e sottoposte a leggera pressatura per qualche ora. Segue la salatura a secco con l'impiego di sale fino e nella ricotta mustia, dopo 24-48 ore, l'affumicatura. Questa viene condotta per circa due ore in apposito affumicatoio dove il fuoco, ottenuto da essenze aromatiche, viene abilmente gestito dal pastore e le forme, disposte su un graticcio di canne, vengono di tanto in tanto rivoltate. La ricotta così preparata è pronta per il consumo già dopo qualche giorno, ma si conserva bene anche per mesi.



Il formaggio ed il vino

Trovare il giusto accostamento tra formaggio e vino non è sempre facile ma l'esito, sovente, ripaga con gradevoli e a volte entusiasmanti sorprese. Non esistono regole matematiche ma la grande varietà di tipologie, aromi e sapori che caratterizzano i formaggi richiede particolare attenzione nella scelta del vino che si dovrà degnamente accostare in un'armonia che valorizzi ed esalti le qualità di entrambi. L'abbinamento cibo e vino, in generale, si basa sia su principi di contrasto, in cui sensazioni opposte creano equilibrio, sia di concordanza in cui l'equilibrio è creato invece da sensazioni affini. La ricerca di un felice connubio tra formaggio e vino dovrà quindi osservare queste regole di base pur senza dimenticare ciò che anche le tradizioni locali sapientemente suggeriscono.

In linea generale, e sintetizzando così come questo piccolo spazio esige, possiamo dire che con i formaggi a breve maturazione (es. Bonassai, Peretta vaccina, Pecorino sardo dolce), caratterizzati da delicate sensazioni gusto-olfattive, abbineremo vini bianchi giovani e leggeri che saranno più morbidi e ricchi di alcool se accompagneranno formaggi caprini giovani e ricotte affumicate. I formaggi a media stagionatura (es. Pecorino sardo maturo, Pecorino romano), sapidi con buona persistenza, richiederanno vini rossi di buon corpo. Maggiore sarà la struttura di un formaggio, in termini di maturazione, complessità di aromi e gusto e maggiore sarà la struttura del vino in termini di corpo e intensità gusto-olfattiva.

I formaggi a lunga stagionatura, con grande sapidità e gusto come il Fiore sardo si abbineranno a generosi vini rossi di buona struttura e adeguata persistenza e se abbiamo l'occasione di deliziare il nostro palato con un Fiore particolarmente sapido, piccante e aromatico di fumo lo accompagneremo, in un connubio sorprendente, a vini dolci passiti e liquorosi ricchi di morbidezza e alcolicità.





FORMAGGI

Sardegna



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'AGRICULTURA E REFORMA AGROPASTORALE
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGROPASTORALE

Programma di informazione
sulle produzioni agroalimentari sarde
a marchio di qualità a cura di

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura