

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricultura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricultura



REGIONE AUTÒNOMA  
DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

## Concorso regionale Formaggi caprini della Sardegna

### Risultati

Dorgali, 22 giugno 2017



---

Aziende partecipanti: 30  
Campioni di formaggio: 72  
Categorie: 7  
Commissioni di valutazione: 5  
Giudici: 27



Categorie	Campioni in concorso
Caprino fresco	7
Caprino a breve stagionatura (inferiore a 2 mesi)	18
Caprino a media stagionatura (tra 2 e 4 mesi)	11
Caprino a medio-lunga stagionatura (tra 4 e 6 mesi )	8
Caprino a lunga stagionatura (oltre 6 mesi )	13
Caprino muffettato	2
Casu agedu o fruhe	13
<b>Totale</b>	<b>72</b>

---

**Caprino fresco.** Si intendono formaggi pronti per il consumo immediatamente dopo la fabbricazione.

1° Società Cooperativa Dorgali Pastori - Dorgali  
Formaggio: Crapalevia

2° Sa Craberia - Azienda ovicaprina di Brau Antonangelo “Sa craberia”- Carbonia  
Formaggio: Stracchino di capra

3° Pastori Associati Sardegna - Villanovaforru  
Formaggio: Primo sale

---

**Caprino a breve stagionatura** (inferiore a 2 mesi). Si intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un certo tempo a temperature e condizioni determinate tali da risultare in cambiamenti fisico - chimici - sensoriali del prodotto.

1° Coop. Latteria Soc. S. Antonio - Tertenia  
Formaggio: Su crabiolu

2° Soc. Gruthas - Urzulei  
Formaggio: Capriciotta

3° Soc. Coop. Agro pastorale La Rinascita - Onifai  
Formaggio: Antela

---

**Caprino a media stagionatura** (tra 2 e 4 mesi). Si intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un certo tempo a temperature e condizioni determinate tali da risultare in cambiamenti fisico - chimici sensoriali del prodotto.

1° Pastori Associati Sardegna - Villanovaforru  
Formaggio: Gennas

2° Società Cooperativa Dorgali Pastori - Dorgali  
Formaggio: Montes

3° Soc. F.lli Frau Soc. Agricola - Siliqua  
Formaggio: Pastore Monte Accas

---

**Caprino a medio-lunga stagionatura** (tra 4 e 6 mesi ). Si intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un certo tempo a temperature e condizioni determinate tali da risultare in cambiamenti fisico - chimici sensoriali del prodotto.

1° Soc. Coop. Agro pastorale La Rinascita - Onifai  
Formaggio: Hedu

2° L'Armentizia Moderna Soc. Coop. agricola - Guspini  
Formaggio: Capriccio

3° Azienda agricola Cabras Matteo - Baunei  
Formaggio: Crabas

---

**Caprino a lunga stagionatura** (oltre 6 mesi ). Si intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un certo tempo a temperature e condizioni determinate tali da risultare in cambiamenti fisico - chimici- sensoriali del prodotto.

1° Società Cooperativa Dorgali Pastori - Dorgali  
Formaggio: Montes

2° Soc. Gruthas - Urzulei  
Formaggio: Gorropu

3° L'Armentizia Moderna Soc. Coop. agricola - Guspini  
Formaggio: L'Aigòs



---

**Casu agedu o fruhe.** S'intende la cagliata acida pronta per il consumo 20-24 ore dopo la fabbricazione.

1° Caseificio Chiai di Chiai Luciano e figli S.S. - Barisardo

Formaggio: Casu ageru

2° Coop. Latteria Soc. S. Antonio - Tertenia

Formaggio: Casu agedu

3° L'Armentizia Moderna Soc. Coop. agricola - Guspini

Formaggio: Casu axedu

---

**Caprino muffettato.** Si intendono formaggi per i quali la maturazione si realizza principalmente attraverso lo sviluppo e la crescita di muffe caratteristiche all'interno e/o sulla superficie del prodotto.

Menzione speciale per gli aspetti sensoriali ed innovativi del prodotto.

Argiolas Formaggi – Dolianova  
Formaggio: Chevriblù

Soc. Coop. Dorgali Pastori – Dorgali  
Formaggio: Froriu