

BIANCOSPINO

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Antonio Cossu

Il Biancospino è un formaggio da tavola prodotto da latte intero termizzato o pastorizzato di capre di razza sarda allevate in Sardegna. Rispecchia la tradizione delle zone a maggiore vocazione caprina, come il Sarrabus-Gerrei, il Linas, l'Ogliastra e la provincia di Nuoro. È un prodotto a pasta molle e cruda, e può essere consumato sia fresco (entro le prime 48 ore), oppure dopo una stagionatura variabile fra i 15 e i 30 giorni, ed in tal caso si presenta a crosta fiorita. La forma è cilindrica, di piccole dimensioni, con diametro fra gli 8 e i 10 centimetri e un peso che varia da 150 a 250 grammi. La crosta è edibile ed è rivestita, dopo qualche settimana, di un caratteristico candido feltro bianco di *Penicillium candidum*.

La pasta è bianca, compatta e, nel formaggio giovane, leggermente gessata. Inizialmente l'odore ed il sapore sono leggermente aciduli, con aroma tipico del latte di capra e nota di fungo; diventa deciso, aromatico e piccante con la maturazione.

Lavorazione e conservazione

Il latte intero, ottenuto dalla mungitura manuale o meccanica delle capre, viene termizzato o pastorizzato e trasformato artigianalmente o industrialmente. Dopo il trattamento termico, al latte raffreddato alla temperatura di 30-35 gradi centigradi, viene aggiunto il latte-fermento con batteri lattici mesofili con microflora dominante di *Lactococcus Lactis* e spore di *Penicillium Candidum*. Dopo la lavorazione, il formaggio, viene stagionato, sino alla formazione sulla crosta del feltro bianco. Nei primi giorni di stagionatura o quando necessario le forme vengono cosparse per nebulizzazione con una sospensione a base di spore di *Penicillium Candidum*.

Storia e tradizione

La tecnologia del Biancospino è stata messa a punto dall'Istituto Zootecnico e Caseario della Sardegna di Olmedo (SS) nei primi anni 80 del secolo scorso. In quegli anni la produzione avveniva nelle zone a maggiore vocazione caprina come il Sarrabus-Gerrei, il Linas, l'Ogliastra e la provincia di Nuoro. La Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari ha, nei primi anni 90, riportato in auge la tecnologia e le caratteristiche salienti del prodotto, e confermato la produzione ed il consumo. Il Biancospino è una produzione di limitata entità e tuttavia arricchisce l'offerta di prodotti a brevissima maturazione. L'area di consumo (San Nicolò Gerrei e Meana sardo) costituisce una tipica nicchia di mercato, formata da appassionati consumatori di prodotti derivati dal latte di capra.

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](#)