

# CASU IN FILIXI

---

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna (PAT)



*Immagini: Ecomuseo Alto Flumendosa Seulo - Gabriele Doppiu*

**Territorio interessato alla produzione:** Comuni di Seulo, Olzai, Esterzili, Villagrande Strisaili, Seui, Ussassai.

Su casu in filixi (il formaggio in felce) è un formaggio a pasta molle. La sua particolarità risiede nell'uso delle foglie della pianta di felce che aromatizzano il formaggio e lasciano la loro impronta. Il prodotto finale appare quindi come un profumato fossile, perché nella sua pasta bianca rimane impresso in negativo, il disegno del ramo della felce verde. Da consumarsi fresco, ha il gustoso sapore muschiato delle felci ed il caratteristico profumo del formaggio caprino e ovino.



*Immagini: Ecomuseo Alto Flumendosa Seulo - Gabriele Doppiu*

## **Lavorazione e conservazione**

Viene prodotto con il latte estivo nel periodo compreso tra giugno ed agosto. La lavorazione inizia con la mungitura delle capre o delle pecore.

Il latte ottenuto viene filtrato e versato in apposito paiolo dove vi si scioglie il caglio di capretto o agnello. Dopo circa mezz'ora si materializza una candida e consistente cagliata. A questo punto, nelle forme si pone un telo di lino o cotone e vi si stendono le foglie di felce alla base.

Con un mestolo bucato si raccolgono strati sottili di cagliata e si adagiano nella forma. Altro strato di felce e strato di cagliata e così per 4, 5 strati.

Si ripiega il telo, si chiude legandolo alle estremità e si appende per favorire la fuoriuscita del siero. Qualche ora di colatura ed il formaggio è pronto per essere sfogliato.

## **Storia e tradizione**

Il formaggio, oggi ancora prodotto dai pastori sardi, è praticamente un intatto reperto archeologico. Nella sua forma e preparazione racchiude, perfettamente conservata, tutta la sua storia. Il capraro, infatti, deve vagare continuamente inseguendo le sue bestie al pascolo nelle montagne ancora incorniciate da foreste primarie e campi di felce. Il suo ovile ha un'architettura preistorica di una sola stanza rotonda, chiamata "su Pinnettu", con una copertura a forma conica con travi di ginepro o leccio.



*Immagini: Ecomuseo Alto Flumendosa Seulo - Gabriele Doppiu*

All'interno si creano dei graticci per conservare, affumicare e stagionare il formaggio. Il tetto all'esterno viene ricoperto da frasche, che garantiscono una perfetta copertura. In questo contesto ha la sua naturale territorialità storica "su casu in filixi", prodotto dai pastori nel periodo estivo e realizzato con l'ausilio delle felci che ne conferiscono la particolare forma.

Questo formaggio trova pertanto la sua tipicità nella preparazione stessa e nelle tecniche utilizzate, che sono quelle usate dai vecchi pastori e tramandate verbalmente da una generazione all'altra.

In passato veniva preparato sempre nel periodo estivo quando il latte era più grasso per essere consumato nelle 48 ore successive poiché diventava acido facilmente e non era possibile conservarlo a lungo in quanto non esistevano ancora i frigoriferi.

*Immagini tratte dal video pubblicato sulla pagina Facebook dell'Ecomuseo dell'Alto Flumendosa – Seulo*

[Facebook: @ecomuseo.seulo](https://www.facebook.com/ecomuseo.seulo)

## 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](mailto:redazione@agenzialaore.it)

web: [www.agenzialaore.it](http://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](#)