

IRCANO

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

È un formaggio prodotto con latte intero termizzato o pastorizzato di capre di razza sarda allevate in Sardegna, a pasta molle e cruda. Ha una caratteristica forma esagonale con diametro di circa 16 centimetri ed altezza dello scalzo pari a 7, 8 centimetri. Il peso è compreso tra 1.2 e 1.5 chilogrammi. La crosta è sottile ed il suo colore va dal bianco al paglierino chiaro mentre la pasta è bianca, molle, morbida, mantecata con odore e sapore leggermente aciduli e aroma tipico del latte di capra. È utilizzato come prodotto da tavola.

Lavorazione e conservazione

Il latte intero, ottenuto dalla mungitura manuale o meccanica di capre di razza sarda allevate in Sardegna viene pastorizzato e trasformato artigianalmente o industrialmente. Dopo la pastorizzazione, al latte viene aggiunto un latte innesto a base di *S. Thermophilus* e *L. Bulgaricus*, i cui ceppi autoctoni sono stati isolati e caratterizzati dall'Istituto Zootecnico e Casario della Sardegna. La coagulazione, ottenuta mediante l'aggiunta di caglio liquido di vitello, avviene a 36 – 38 °C in 30 minuti circa. Dopo il rassodamento si attua una prima rottura della cagliata con la spada e, dopo una breve sosta, con l'utilizzo di una spannarola o di una lira si ottengono dei granuli di cagliata della dimensione di una noce o nocciola. La formatura viene fatta in stampi esagonali. Le forme così ottenute vengono disposte in camera calda per 2,5-3 ore, alla temperatura di 25-30 °C ed Umidità Relativa pari al 100 %, al fine di favorire l'acidificazione della cagliata. La salatura per via umida avviene immergendo le forme in salamoia, di concentrazione salina pari a 18-20 °Bè, per un periodo 2-3 ore. La stagionatura, che si protrae per 15-30 giorni, avviene in appositi locali condizionati ad una temperatura di 6-8 °C ed una Umidità Relativa del 85-90 %.

Storia e tradizione

La tecnologia per la produzione dell'Ircano fu messa a punto dall'Istituto Zootecnico e Casario della Sardegna nei primi anni '80 del secolo scorso. Lo stesso Istituto ha curato la divulgazione della modalità di produzione del formaggio nelle riviste e nelle esposizioni sulla capra sarda. In quel periodo la produzione avveniva principalmente in strutture industriali cooperative, soprattutto nelle zone allora vocate all'allevamento della capra sarda, come Ogliastra, Sarrabus Gerrei, Monte Linas, Barbagia e Baronia. La Facoltà di Agraria dell'Università di Sassari conferma la continuità della produzione negli anni 90, soprattutto nelle province di Cagliari e Nuoro. Diversi opuscoli divulgativi e pubblicazioni di fine anni 90 e primi anni 2000 annoverano l'Ircano tra i formaggi tipici della Sardegna.

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](#)