

GREVIERA DI OZIERI

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Sinonimi

Griviera di Ozieri, Gruviera di Ozieri

Territorio interessato alla produzione: Comune Di Ozieri

È un formaggio prodotto con latte crudo vaccino, a pasta semicotta. La forma è cilindrica con i piatti e lo scalzo leggermente convessi. È prodotta in due pezzature: la tradizionale di 2,5 – 4,0 Kg e la più recente di 10-12 Kg. Nella forma di minore taglia il diametro del piatto è di 18-22 cm mentre lo scalzo è alto 15-18 cm; nella forma di maggior pezzatura il

diametro del piatto è di 38-40 cm mentre lo scalzo è alto 20-22 cm.

La crosta è consistente, liscia o lievemente rugosa, il colore è un giallo paglierino che, con il progredire della stagionatura assume toni più scuri. La pasta è morbida, elastica con caratteristica occhiatura, uniforme e diffusa, dovuta alle fermentazioni da batteri proponici. Il sapore è delicato, lievemente amaro nelle forme giovani e diventa deciso e leggermente piccante con la stagionatura.

Lavorazione e conservazione

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

Il latte crudo filtrato, talvolta aggiunto di innesto preparato a partire dal siero residuo della lavorazione del giorno precedente, viene coagulato con 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-mais, viene sottoposta a cottura sino a 48° C.

La massa caseosa viene poi 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). 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 Kg. di formaggio per le forme di minori dimensioni e di 4-5 ore per Kg. 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.

Storia e tradizione

La produzione del Greviera di Ozieri risale storicamente alla seconda metà dell'Ottocento ed è legata alla diffusione, nel territorio Ozierese, dell'allevamento della razza vaccina Bruno Alpina, all'importazione dei tori dalla Svizzera ed al contatto in terra sarda e svizzera degli imprenditori locali con casari dediti alla produzione del Gruyère.

Se ne fa cenno in una pubblicazione del 1898-1899 del Ministero dell'Agricoltura "Corso di caseificio presso la R. Scuola Agraria di Sassari"

La produzione, presente nel territorio ozierese da oltre un secolo, si è mantenuta viva, raggiungendo, negli ultimi anni, interessanti livelli quantitativi e qualitativi.



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@agenziaaore.it

web: www.agenziaaore.it

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)