Casu frazigu

Formaggi

Sinonimi

Casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio.

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio la cui pasta può avere una consistenza che va da morbida a cremosa spalmabile, ottenuto da diversi tipi di formaggio pecorino, le cui caratteristiche sensoriali prendono origine, durante il periodo di stagionatura, dallo sviluppo della attività demolitoria delle piccole larve della Piophila casei. Secondo il numero di larve e le condizioni ambientali piu o meno favorevoli al loro sviluppo, la pasta si può presentare più o meno omogenea e cremosa. Una volta verificata la presenza delle larve si incide il formaggio su uno dei piatti sino a creare un coperchio di grandezza varia (su tappu) che serve anche per controllare l'andamento del processo fermentativo. Il formaggio una volta divenuto cremoso, viene consumato sollevando il coperchio e prelevando il prodotto con il cucchiaio.

- Ingredienti: formaggio pecorino prodotto con latte intero di pecora di razza sarda, l'aggiunta di caglio, sale e la presenza delle larve di Piophila casei all'interno della forma.
- Razza ovina: sarda.
- Forma: cilindrica.
- Peso: variabile a seconda del tipo di formaggio prodotto nei diversi areali, mediamente dai 2 ai 4 kg.
- Tipo di pasta: generalmente cremosa, spalmabile, ma può anche essere più consistente, a seconda del grado di maturazione o del periodo.
- Superficie esterna/crosta: tendenzialmente di tenue o media consistenza, non omogenea con lo scalzo mediamente più duro dei piatti. Essa assume una colorazione variabile in base allo stadio di maturazione, virando dal giallo carico al bruno e/o marron scuro.
- Odore: forte e penetrante.
- Colore: dal bianco al giallo paglierino, fino ai toni del marroncino tenue.
- Sapore e aroma: ha un aroma distinto e deciso, si scioglie in bocca lasciando un sapore molto forte, tendente al piccante del caglio di agnello. L'odore e l'aroma richiamano il profumo delle essenze aromatiche della macchia mediterranea. Con la maturazione il sapore ed il profumo tendono a farsi via via più decisi, soprattutto con la stagionatura in cantina.

DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Casu frazigu

Categoria:
Formaggi

Nome geografico abbinato:
Sardegna

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La peculiarità di questo prodotto deriva dalla presenza nelle forme di larve della piccola mosca casearia che viene attratta irresistibilmente dal profumo del formaggio. Nella produzione del formaggio possono essere utilizzati alcuni accorgimenti che tendono a creare le condizioni che favoriscono la mosca nel deporre le uova. In genere il primo accorgimento é quello di ridurre i tempi della salamoia fino ad ottenere una quantità di sale sufficiente ad evitare lo sviluppo delle fermentazioni batteriche indesiderate ma tale da non allontanare l'insetto. Le forme vengono pressate debolmente e talvolta si ricorre alla formazione di piccoli buchi sulla crosta, aggiungendo qualche goccia di olio, con il duplice obiettivo di ammorbidire la crosta e di attirare la mosca. Altro accorgimento é quello di limitare all'indispensabile il rivoltamento delle forme. Durante tali operazioni, non appena vengono individuate delle forme che risultano interessate all'attacco della Piophila casei, le stesse vengono separate e stoccate in ambiente separato. Una volta nate

le larve, per agevolarne il successivo sviluppo, si ricorre a volte allo sminuzzamento della pasta all'interno delle forme e spesso queste ultime vengono impilate, favorendo il passaggio delle larve da una forma all'altra. La Piophila casei ha una dinamica di popolazione strettamente condizionata dalla temperatura, per cui é essenziale che le condizioni termiche dei locali di stoccaggio rientrino all'interno di quelle compatibili con la vita dell'insetto. La prima conseguenza di quanto affermato è che la produzione del Casu frazigu assume un carattere stagionale ed abbraccia un periodo che si protrae dalla tarda primavera all'autunno inoltrato in funzione dell'andamento stagionale

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

I materiali e le attrezzature utilizzate per produrre il sono gli stessi usati per produrre gli altri formaggi cui si é precedentemente accennato. Attualmente questo prodotto viene consumato esclusivamente in ambito familiare. Pertanto i materiali e le attrezzature usati nel processo produttivo dipendono dalla tradizione e dalla cultura locale ed individuale.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali di lavorazione sono in prevalenza ubicati presso l'azienda zootecnica, mentre quelli adibiti alla produzione del Casu frazigu sono generalmente situati in paese presso le abitazioni degli allevatori. I locali adibiti a questa produzione sono caratterizzati da condizioni microclimatiche, con particolare riferimento alla temperatura e alla umidità relativa dell'aria, in grado di condizionare positivamente l'attività della mosca. La conservazione del prodotto finito (fatto) avviene spesso in ambienti più freschi, talvolta in frigorifero.

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europa.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

In Sardegna il Casu frazigu è un prodotto che da sempre ha accompagnato la produzione familiare del pecorino. Alcune testimonianze di vecchi pastori riferiscono che, in passato, nel periodo in cui tutti facevano il formaggio in casa, durante le annate particolarmente favorevoli alla sviluppo della mosca, potevano essere attaccate oltre il 50% delle forme. Da tempo immemore questa particolare produzione é fortemente ricercata e non solamente dai astori, ma soprattutto da numerosissimi amanti di questo prodotto che, lungi dall'essere guardato con sospetto, incontra nuove file di estimatori che tra i più appassionati gourmet ed i turisti più curiosi.

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari
Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

ERSAT
ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari
Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222
www.ersat.it