

BONASSAI

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna - Antonio Cossu

È un formaggio a pasta molle di latte di pecora di razza Sarda, di forma parallelepipedica, a base quadrata di circa 18 cm di lato o rettangolare 9 x 18 cm e altezza di circa 6 cm. La pasta è bianca, compatta, molle, il sapore acidulo, l'odore e l'aroma di latte di pecora fermentato.

Lavorazione e conservazione

Il latte filtrato viene pastorizzato e raffreddato alla temperatura di circa 36°C, quindi inoculato con lattoinnesto. Quest'ultimo è preparato presso il caseificio, con latte di pecora pastorizzato, raffreddato a circa 45°C, eventualmente inoculato con ceppi di batteri lattici termofili autoctoni e incubato a 40-42°C

per circa 18-20 ore (acidità ca. 45-50 °SH). La coagulazione del latte si effettua con caglio di vitello. Il coagulo viene quindi rotto sino ad ottenere granuli della dimensione di una nocciola. La cagliata viene trasferita in stampi forati di forma quadrata o rettangolare. Il formaggio è posto in ambienti caldo umidi al fine di favorirne l'acidificazione e lo spurgo del siero. Il Bonassai viene salato in salamoia per una durata di circa 1 ora per kg di formaggio. Il formaggio è poi stagionato alla temperatura di circa 8°C e con elevata umidità relativa. Durante la stagionatura, che si completa in 20-30 giorni, le forme sono periodicamente rivoltate. Previa toelettatura, il prodotto è immesso in commercio, generalmente con la superficie cosparsa di fecola di patate, che ha lo scopo di asciugare la crosta e migliorarne l'aspetto. L'eventuale conservazione si effettua a temperatura di 4-5 °C. Il Bonassai si presta ad essere surgelato e conservato per lungo tempo (6 mesi).

Il Bonassai è prodotto nell'intero territorio regionale.

Storia e tradizione

La tecnologia di produzione del Bonassai è stata messa a punto negli anni sessanta del secolo scorso dall'Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna (Murgia A., Marcialis A., Casu S.: Scienza e Tecnica Lattiero - Casearia, 1966). Dagli anni settanta il formaggio Bonassai è prodotto in diversi caseifici 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.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



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: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica

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

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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