

# CASIZOLU

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Progetto Prometea*

**Sinonimi:** Peretta, Tittighedda, Provoletta, Figù.

È un formaggio a pasta filata di latte intero di vacche allevate prevalentemente al pascolo.

La forma è quella di una pera, con testina; la pasta è di colore che va dal bianco al giallo paglierino, compatta, elastica e dura nelle forme più stagionate; la crosta sottile e liscia di colore giallo; il sapore è dolce nelle forme giovani, tendente al piccante in quelle più stagionate. La pezzatura varia da ca. 500 g a 3 Kg.



*Foto: Laore Sardegna – Maria Ibba*

## **Lavorazione e conservazione**

Il latte viene coagulato a 35-38°C con caglio liquido di vitello (in alcune zone viene impiegato caglio in pasta di agnello o di capretto). Talvolta viene impiegato siero-innesto naturale ottenuto per acidificazione spontanea del siero della lavorazione precedente. La coagulazione avviene in 30-40 minuti con successiva rottura del coagulo mediante l'impiego di uno spillo metallico e riduzione dei granuli di cagliata fino alle dimensioni assimilabili a quelle di una nocciola.



In alcuni casi si procede alla semicottura della cagliata riscaldandola fino alla temperatura di 42-43° C. La pasta viene quindi recuperata e deposta in appositi contenitori in acciaio inossidabile o in materiale plastico per alimenti o in terracotta smaltata nei quali prosegue il processo di acidificazione. Quando la pasta ha raggiunto un'acidità tale da consentirne la filatura, viene tagliata a fette, immersa in acqua riscaldata alla temperatura di 90-93°C ed impastata e filata con spatole in legno o in metallo (lavorazione artigianale) o con impastatrici meccaniche (lavorazione di tipo industriale). La pasta viene tagliata in porzioni di

dimensioni variabili e infine modellata e “chiusa” manualmente a forma di pera.

La peretta viene poi immersa in acqua fresca per 30-60 minuti per favorire la formazione della crosta e poi salata in salamoia satura per ca. 6-8 ore per chilogrammo di formaggio.

### **Storia e tradizione**

Esistono registrazioni contabili di caseifici cooperativi risalenti ai primi decenni del '900 che registrano la produzione e il commercio di questa tipologia di formaggio.

---

## 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](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

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

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

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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