

# PECORINO DI NULE

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

**Sinonimi:** Casu de Nule

**Territorio interessato alla produzione:** territorio del Comune di Nule (SS) e comuni limitrofi.

È un formaggio a pasta semicotta con pasta di colore dal bianco al giallo paglierino e con crosta sottile. La forma, con peso che varia da 2,5 a 3,5 kg, è cilindrica (altezza ca. 9-15 cm, diametro ca. 18- 22 cm).

Odore e aroma richiamano quello del latte di pecora, il sapore è leggermente piccante nelle forme più stagionate.

## **Lavorazione e conservazione**

La produzione avviene in caseifici artigianali ubicati generalmente presso l'azienda zootecnica o in appositi locali presso le abitazioni dei produttori. Il latte di pecora intero, crudo proveniente da una o due mungiture, viene scaldato alla temperatura di circa 35-39°C e coagulato con caglio liquido di vitello. La coagulazione avviene in circa 20-50 minuti. La rottura della cagliata viene effettuata fino a ridurre il coagulo in granuli dalle dimensioni assimilabili a quelle di un chicco di riso o miglio. Viene poi fatta la semicottura della cagliata ad una temperatura di circa 40-42°C. La cagliata viene fatta depositare sul fondo della caldaia e quindi pressata in modo da avere un unico blocco, che viene diviso in pezzi trasferiti poi negli stampi posti su un tavolo spersore. Le forme vengono poi pressate con dei pesi o con sovrapposizione delle stesse. Il formaggio viene quindi salato in salamoia satura e/o a secco. I tempi variano a seconda del sistema utilizzato e delle dimensioni delle forme. Il formaggio viene stagionato per un periodo non inferiore a 60 gg.

## **Storia e tradizione**

Il Casalis, nel suo Dizionario geografico storico statistico commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna (1833-1856), parla di Nule come di un centro ad economia prettamente agropastorale "Essendo promiscui i territori di Bithi e Osidda, i pastori vanno largamente vagando. Si fanno formaggi assai reputati, specialmente quelli di autunno".

Nel "Il Goceano ieri e oggi" alla voce Nule si riporta: "al censimento del 1961 Nule, contava 2196 abitanti, quali venivano dalla pastorizia e dall'agricoltura. Numerosi sono i pastori riuniti in cooperativa, riescono a lavorare il prodotto in loco grazie alla costruzione da parte della Regione Sardegna di un magnifico caseificio e di una cantina di salagione".

## 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/assistentatecnica](http://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](#)