

AXRIDDA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Territorio interessato alla produzione: Comune di Escalaplano

È un formaggio prodotto con latte crudo ovino o caprino, a pasta cruda, talvolta semicotta, protetto durante la stagionatura con uno strato di argilla. La forma è cilindrica con un diametro del piatto di 18-22 cm. e scalzo dritto o leggermente convesso alto 8-12 cm.; il peso varia da Kg. 2,0 a 4,0. La crosta è liscia o leggermente rugosa, sottile e asciutta, di colore grigio o nocciola; la pasta è semidura, friabile, di colore bianco o giallo paglierino. Odori ed aromi di fieno, animale e tostato; gusto acidulo, astringente, leggermente salato



Foto: Laore Sardegna - Massimiliano Sicilia

e piccante. La produzione inizia i primi giorni di gennaio fino a tutto il mese di maggio, in funzione del pascolostagionale caratterizzato dalla presenza di essenze della macchia mediterranea.

Lavorazione e conservazione

La mungitura è manuale o meccanica, mentre la caseificazione avviene sempre con metodi artigianali, nell'azienda pastorale o l'abitazione dell'allevatore, utilizzando caldaie di rame stagnato. Per la coagulazione del latte si usa caglio liquido di vitello, alla temperatura di circa 35-36°C in 35-45 minuti; la rottura della cagliata è spinta fino all'ottenimento di granuli delle dimensioni di un chicco di riso, che in alcuni casi subiscono una semicottura fino a 42°C. Successivamente la massa caseosa, lasciata depositare sul fondo della caldaia, viene modellata, sempre sotto siero, a forma di cilindro allungato. Quest'ultimo è porzionato con un coltello di acciaio in forme che vengono depositate all'interno di stampi cilindrici o troncoconici. Il formaggio viene fatto riposare per circa 8 ore, per poi salarlo a secco, rivoltarlo almeno una volta, lavarlo e porlo ad asciugare. Nelle prime tre settimane di stagionatura le forme vengono rivoltate almeno una volta al giorno, mentre successivamente la cadenza è settimanale. Nel primo periodo di stagionatura si procede inoltre con lavaggi ogni 8-10 giorni per evitare lo sviluppo di muffe superficiali.



Foto: Laore Sardegna - Massimiliano Sicilia

A partire dal mese di giugno, quando il formaggio inizia la trasudazione, si procede alla applicazione dell'argilla. Largamente diffusa nel territorio di Escalaplano, viene utilizzata per rivestire le forme con lo scopo di proteggere il formaggio dall'ambiente esterno, prevenendo così la fuoriuscita del grasso, la formazione delle muffe e l'annidamento degli acari. Tale argilla - presumibilmente un caolino - è normalmente utilizzata per la produzione di ceramiche. È preparata e cosparsa sulle forme secondo tecniche diverse di seguito riportate, ma comunque dopo un periodo di maturazione del formaggio di almeno tre mesi:

- Impasto con acqua: l'argilla in polvere viene mescolata con acqua, lasciata riposare per alcune ore e quindi spalmata su tutta la forma. Gli impasti argillosi realizzati con questa tecnica, essiccandosi, tendono gradualmente a spaccarsi rendendo necessario la ripetizione delle operazioni di copertura delle forme per una o due volte, fino ad arrivare ad uno spessore di argilla di 4-5 mm;
- Impasto con morchia di olio di oliva: l'argilla in polvere viene mescolata con morchia di olio d'oliva e spalmata sulla forma. In questo modo l'impasto argilloso resta morbido e non è soggetto a spaccature;
- Impasto con olio di lentischio; l'argilla in polvere viene mescolata con l'olio di lentischio. Anche in questo caso l'argilla non si asciuga del tutto e non si spacca
- Impasto diretto sulla forma: l'argilla in polvere viene cosparsa direttamente sulla forma opportunamente inumidita. L'operazione viene ripetuta altre 2 o 3 volte

fino a formare uno spessore di 4-5 mm. Anche con questa modalità l'argilla non si spacca.



Foto: Laore Sardegna - Massimiliano Sicilia

La durata della stagionatura varia in funzione del prodotto che si vuole ottenere superando anche i due anni.

Storia e tradizione

La tradizione è stata tramandata oralmente ed ha trovato ampio riscontro nelle interviste alla popolazione locale.



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/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](#)