

# BIANCOSPINO

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Antonio Cossu*

Il Biancospino è un formaggio da tavola prodotto da latte intero termizzato o pastorizzato di capre di razza sarda allevate in Sardegna. Rispecchia la tradizione delle zone a maggiore vocazione caprina, come il Sarrabus-Gerrei, il Linas, l'Ogliastra e la provincia di Nuoro. È un prodotto a pasta molle e cruda, e può essere consumato sia fresco (entro le prime 48 ore), oppure dopo una stagionatura variabile fra i 15 e i 30 giorni, ed in tal caso si presenta a crosta fiorita. La forma è cilindrica, di piccole dimensioni, con diametro fra gli 8 e i 10 centimetri e un peso che varia da 150 a 250 grammi. La crosta è edibile ed è rivestita, dopo qualche settimana, di un caratteristico candido feltro bianco di *Penicillium candidum*.

La pasta è bianca, compatta e, nel formaggio giovane, leggermente gessata. Inizialmente l'odore ed il sapore sono leggermente aciduli, con aroma tipico del latte di capra e nota di fungo; diventa deciso, aromatico e piccante con la maturazione.

### **Lavorazione e conservazione**

Il latte intero, ottenuto dalla mungitura manuale o meccanica delle capre, viene termizzato o pastorizzato e trasformato artigianalmente o industrialmente. Dopo il trattamento termico, al latte raffreddato alla temperatura di 30-35 gradi centigradi, viene aggiunto il latte-fermento con batteri lattici mesofili con microflora dominante di *Lactococcus Lactis* e spore di *Penicillium Candidum*. Dopo la lavorazione, il formaggio, viene stagionato, sino alla formazione sulla crosta del feltro bianco. Nei primi giorni di stagionatura o quando necessario le forme vengono cosparse per nebulizzazione con una sospensione a base di spore di *Penicillium Candidum*.

### **Storia e tradizione**

La tecnologia del Biancospino è stata messa a punto dall'Istituto Zootecnico e Caseario della Sardegna di Olmedo (SS) nei primi anni 80 del secolo scorso. In quegli anni la produzione avveniva nelle zone a maggiore vocazione caprina come il Sarrabus-Gerrei, il Linas, l'Ogliastra e la provincia di Nuoro. La Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari ha, nei primi anni 90, riportato in auge la tecnologia e le caratteristiche salienti del prodotto, e confermato la produzione ed il consumo. Il Biancospino è una produzione di limitata entità e tuttavia arricchisce l'offerta di prodotti a brevissima maturazione. L'area di consumo (San Nicolò Gerrei e Meana sardo) costituisce una tipica nicchia di mercato, formata da appassionati consumatori di prodotti derivati dal latte di capra.

---

## 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](#)