

Generalità		Axridda	
Presentazione	<p><b>Axridda</b>  <b>“Su casu cun s'axridda” (Formaggio con l'argilla).</b>            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 2,0÷4,0 Kg. Presenta crosta 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 e piccante. La produzione inizia i primi giorni di gennaio fino a tutto il mese di maggio, in funzione del pascolo stagionale caratterizzato dalla presenza di essenze della macchia mediterranea. La durata della stagionatura varia in funzione del prodotto che si vuole ottenere: da ~2 mesi fino a superare anche i 2 anni. La cappatura delle forme con argilla è largamente diffusa nel territorio di Escalaplano e viene utilizzata con lo scopo di proteggere il formaggio dall'ambiente esterno prevenendo, in tal modo, la fuoriuscita del grasso, la formazione delle muffe e l'annidamento degli acari.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	Provincia di <b>Sud Sardegna</b> : comune di Escalaplano e zone limitrofe nel territorio del Gerrei e dell'Ogliastra.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Animali al pascolo sulle colline, ricche di essenze ed arbusti tipici della macchia mediterranea, a un'altitudine massima di poco superiore ai 600 m s.l.m.. Capre di razze miste, Pecore	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, stagionale, caratterizzato dalla presenza di essenze della macchia mediterranea.	
Storia	<p>Una pratica antica, documentata da Plinio il Vecchio, continua nel segno della tradizione con la ricopertura delle forme con “axridda” (argilla), per consentire al formaggio di superare l'estate.</p> <p>Questa tecnica tradizionale era in uso anticamente presso diverse famiglie pastorali di Escalaplano che l'hanno tramandata di padre in figlio. Delle antiche tecniche impiegate in passato per la conservazione del formaggio, oggi sopravvive solo l'uso dell'argilla. Nessuno usa più il fumo, nessuno conserva più i formaggi sotto cumuli di grano, oppure tra uno strato di foglie di felce e frasche di timo.</p> <p>Pochissimi sanno ancora praticare questa tecnica e sono soprattutto anziani, che hanno quasi del tutto abbandonato il mestiere. Rimangono pochi giovani produttori (forse 2÷3) che realizzano poche decine di quintali di questo formaggio per famigliari e conoscenti.</p> <p>Le pratiche di produzione sono omogenee, con regole tradizionali da oltre 25 anni, tramandate oralmente e ampiamente riscontrate tramite interviste alla popolazione locale.</p> <p>Nonostante siano in pochi a preparare questo particolare formaggio dalle caratteristiche uniche, a Escalaplano si continua a tenere viva la memoria di questa specialità e degli altri prodotti locali attraverso l'annuale “<i>Sagra del formaggio Axridda, dell'olio di lentisco e dei prodotti tipici</i>” che si tiene l'ultima domenica di maggio, proprio in corrispondenza con la fine del periodo di produzione e l'inizio della fase di stagionatura delle forme.</p>		

Descrizione		Axridda	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Capra, Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo, Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	

	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane ø 18÷22
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto o leggermente convesso 8÷12
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	2,0÷4,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Trattata (Cappata con argilla)
	<b>Aspetto</b>	Liscia o leggermente rugosa, asciutta.
	<b>Colore</b>	Grigio o nocciola.
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Leggermente dura÷ dura (secondo stagionatura), Asciutta
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco o giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Compatta, Semidura÷Dura (secondo stagionatura), Friabile.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Assente o Rada Irregolare Irregolare Irregolare
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Media÷Medio-alta (al protrarsi della stagionatura)
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Fieno, animale e tostato.
	<b>Sapore</b>	Dolce, Salato Acido, Amaro
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Acidulo, astringente, leggermente salato.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Piccante
<b>Grasso (% s.s.)</b>		Tenace e "granoso" (al protrarsi della stagionatura), Abbastanza friabile, Abbastanza solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.% - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Axridda</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Il suo sapore deciso e aromatico, ma allo stesso tempo estremamente piacevole ed equilibrato, rendono questo formaggio un vero piacere il palato..
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini rossi del territorio (il Cannonau passito o il Nasco).
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

Produzione		Axrida			
Periodo produzione		Gennaio-Maggio			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100	100	
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d. - Mungitura manuale o meccanica			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Preparazione	Si riscalda il latte in una caldaia di rame stagnato, fino alla temperatura di 35÷36 °C			
	Temperatura	35÷36 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	35÷45 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello liquido.			
Rottura coagulo	Dimensione	Fino all'ottenimento di granuli delle dimensioni di un "chicco di riso".			
Cottura	In alcuni casi si pratica una <b>semicottura</b> fino a 42 °C				
Formatura e Trattamenti forma	<p>La massa caseosa viene lasciata depositare sul fondo della caldaia.</p> <p>Sempre sotto siero, viene modellata a forma di cilindro allungato e porzionato con un coltello di acciaio in pezzi che vengono depositati all'interno di stampi cilindrici o tronco-conici.</p> <p>Le forme si lasciano riposare negli stampi per circa 8 ore e, successivamente, si tolgono dagli stampi.</p> <p>Vengono quindi salate a secco e rivoltate almeno una volta, lavate, poste ad asciugare e avviate alla stagionatura.</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 90÷120 giorni, fino anche a 2 anni. La durata della stagionatura varia in funzione del prodotto che si vuole ottenere.			
	°C - UR%	Locali dell'abitazione adibiti alla preparazione del formaggio per uso familiare, muniti di fornelli, cella frigo di conservazione e supporti in tavolato destinati alla stagionatura.			
	Cura forma	<p>Nelle prime tre settimane di stagionatura le forme vengono rivoltate almeno una volta al giorno, mentre successivamente la cadenza è settimanale.</p> <p>Nel primo periodo di stagionatura si procede inoltre con lavaggi ogni 8÷10 giorni per evitare lo sviluppo di muffe superficiali.</p> <p>A partire dal mese di giugno, quando il formaggio inizia la trasudazione - ma comunque dopo un periodo di maturazione del formaggio di almeno tre mesi -, si procede alla <b>applicazione dell'argilla</b> su tutte le superfici della forma.</p> <p>É una pratica, largamente diffusa nel territorio di Escalaplano, che viene utilizzata per rivestire le forme con lo scopo di proteggere il formaggio dall'ambiente esterno prevenendo, in tal modo, la fuoriuscita del grasso, la formazione delle muffe e l'annidamento degli acari.</p>			
Note	<p>L'argilla utilizzata è presumibilmente un caolino ed è normalmente impiegata nella produzione di ceramiche. É preparata e cosparsa sulle forme secondo tecniche diverse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Impasto con acqua:</b> 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.</li> <li>- <b>Impasto con morchia di olio di oliva:</b> l'argilla in polvere viene mescolata con morchia di olio d'oliva e spalmata sulla forma. In questo modo l'impasto argilloso restando morbido non è soggetto a spaccature.</li> <li>- <b>Impasto con olio di lentischio:</b> 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.</li> <li>- <b>Impasto diretto sulla forma:</b> l'argilla in polvere viene cosparsa direttamente sulla forma opportunamente inumidita. L'operazione viene ripetuta altre 2÷3 volte fino a formare uno spessore di 4÷5 mm. Anche con questa modalità l'argilla non si spacca.</li> </ul>				