

Generalità		Casu in filixi
Presentazione	<p><b>Casu in filixi</b>  <b>"Su casu in filixi"</b> (il formaggio in felce) è un formaggio che ha in sé saperi che provengono da epoche lontanissime, che racconta la fatica di procurarsi il cibo, in tempi dove lo spreco era considerato un delitto e la scarsità di risorse imponeva di utilizzare tutto. È una cagliata fresca da latte di capra o di pecora, intero, crudo che prende il nome dalle foglie di felce setifera (<i>Polystichum setiferum</i>) che vengono utilizzate nella produzione. Viene prodotto nella zona della Barbagia, a Seulo e in minor misura a Esterzili; è ancora presente nella tradizione orale a Seui e Ussassai sempre in Barbagia e a Villagrande e Olzai. A fine lattazione il latte crudo degli animali viene fatto coagulare con caglio caprino od ovino; nel frattempo vengono recise le punte dei rami di felce montana (esenti da fitopatologie e parassiti) lavate e lasciate asciugare. Una fustella, che può essere d'acciaio o alluminio, sostituita di quella tradizionale in legno di perastro selvatico (<i>aiscu</i>), viene rivestita da un canovaccio di lino e su di esso viene sistemata una base di felci. Una volta pronta, la cagliata viene recuperata con una schiumarola e adagiata sulla base, senza nessuna separazione del siero, solo per affioramento. Sulla cagliata viene depositato uno strato di felci e poi si ripete l'operazione sino a riempire la fustella. La sommità viene chiusa con un ulteriore strato di felci e i lembi superiori del canovaccio vengono stretti per permettere la fuoriuscita del siero. Il risultato è un formaggio di colore bianco latteo, in superfici sottili di pochi millimetri con diametro variabile tra i 15 e 20 cm. Come una sorta di fossile, le foglie di felce rimangono incise in negativo sulle sfoglie di formaggio. Da consumarsi fresco, ha il gustoso sapore muschiato delle felci ed il caratteristico profumo del formaggio caprino e ovino.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	Province di <b>Sud Sardegna, Nuoro</b> : nei comuni di Seulo, Esterzili, Seui, Ussassai (nella Barbagia di Seulo) e nei comuni di Villagrande Strisaili, Olzai (sulle pendici meridionali del Gennargentu, nell'Ogliastra).
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo Capre di razze diverse, Pecore di razza Sarda.
	Alimentazione	Pascolo naturale estensivo.
Storia	<p>Il prodotto, secondo la tradizione orale, è sempre esistito mentre le fonti scritte più recenti risalgono ai primi del '900.</p> <p>Il formaggio, oggi ancora prodotto dai pastori sardi, è come un intatto reperto archeologico. Nella sua forma e preparazione racchiude, perfettamente conservata, tutta la sua storia, con le tecniche che sono quelle usate dai vecchi pastori e tramandate verbalmente da una generazione all'altra.</p> <p>I pastori facevano sempre formaggi per il loro uso e consumo. Questo formaggio potevano mangiarlo subito, appena terminato lo spurgo. Non a caso con l'uso delle felci aiutano la pasta appena raccolta dalla caldaia a spurgare bene e le fanno assumere aromi particolari.</p> <p>Il capraio deve vagare continuamente inseguendo le sue bestie al pascolo nelle montagne ancora incorniciate da foreste primarie e campi di felce. Il suo ovile ha un'architettura preistorica di una sola stanza rotonda "<i>su Pinnettu</i>", con una copertura a forma conica con travi di ginepro o leccio. All'interno si creano dei graticci per conservare, affumicare e stagionare il formaggio. Il tetto all'esterno viene ricoperto da frasche, che garantiscono una perfetta copertura.</p> <p>Veniva preparato sempre nel periodo estivo quando il latte era più grasso per essere consumato nelle 48 ore successive poiché diventava acido facilmente e non era possibile conservarlo a lungo in quanto non esistevano ancora i frigoriferi.</p> <p>Oggi <b>su casu in filixi</b> viene prodotto esclusivamente per l'autoconsumo e occasionalmente offerto in dono. La produzione non supera i 3 quintali di prodotto finito. Questo formaggio rischia di scomparire per via della residualità della produzione e per il fatto che difficilmente se ne potrà fare un prodotto vendibile sul mercato, data la presenza nella produzione della <i>felce setifera</i> che, nonostante sia impermeabile, è considerata tossica.</p>	

Descrizione		Casu in filixi
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Capra, Pecora.
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura	Crudo

	<b>Cagliata</b>	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle
	<b>Tecnologia</b>	
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Forma cilindrica irregolare, le cui dimensioni e peso sono molto variabili. È formata da svariati strati di cagliata (ognuno di alcuni millimetri di spessore), separati dalle foglie di felce.
	<b>Facce</b>	Irregolari
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Molto variabili (tipicamente 15÷20 cm)
	<b>Scalzo</b>	n.a.
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Molto variabili (tipicamente 15÷25 cm)
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	Molto variabile
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Impronte delle foglie di felce
	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianca
	<b>Struttura</b>	Strati di cagliata, Molle, Umida, Grassa, Leggermente granulosa.
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.a. n.a. n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Leggermente erbaceo (dato dalle foglie fresche di felce).
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Leggermente acidulo, Fresco, Delicato. Non viene salato.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Umida, Grassa, Poco solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.% - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Casu in filixi</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Viene solitamente usato come antipasto, o come dessert.
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini bianchi, secchi, di bassa gradazione alcolica.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Pane</b>	

Produzione		Casu in filixi			
Periodo produzione		Giugno ÷ Agosto			
Materia prima: • Latte • Foglie di felce	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100	100	
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Preparazione	La lavorazione di questo formaggio inizia con la mungitura delle capre e/o delle pecore e con la raccolta delle cime delle foglie fresche di felce. Il latte appena munto viene filtrato e versato in un paiolo.			
	Temperatura	~35 °C (temperatura di mungitura). Si aggiunge il caglio agitando la massa per qualche minuto.			
	Tempo	~30 minuti. Si forma una candida e consistente cagliata.			
	Tipo di caglio	In pasta, di capretto o agnello.			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	<p>Per la formatura ci si avvale di un contenitore abbastanza alto, in acciaio o in alluminio (tradizionalmente in legno di perastro selvatico <i>-aiscu-</i>) che viene rivestita da un canovaccio di lino su cui viene sistemata una base di felci.</p> <p>La cagliata viene recuperata dal paiolo per affioramento, con una schiumarola, e adagiata sulla base, senza nessuna separazione del siero.</p> <p>Sulla cagliata viene depositato uno strato di felci e successivamente si ripete l'operazione sino a riempire la fustella.</p> <p>La sommità viene chiusa con un ulteriore strato di felci e i lembi superiori del canovaccio vengono stretti per completare la forma del formaggio.</p> <p>Si appende il "fagotto" per favorire la fuoriuscita del siero e, dopo qualche ora, il formaggio è pronto per essere "sfogliato".</p> <p>L'aspetto finale della forma si ottiene sovrapponendo uno sull'altro solo gli strati di formaggio (eliminando quindi le foglie di felce).</p> <p><b>Il formaggio non viene salato.</b></p>				
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 2 ore Il formaggio può essere consumato fino alle successive 36 ore, prima della comparsa di sentori di acidificazione.			
	°C - UR%	In ambienti freschi e umidi. Oggi il tempo può essere allungato con la conservazione in frigorifero.			
	Cura forma				
Commercializzazione					