

Generalità		Dolcesardo Arborea	
Presentazione	Dolcesardo Arborea Formaggio di "tipo italico", nato ad Arborea attorno agli anni '30, prodotto da latte di vacca intero e pastorizzato. È grasso, a pasta molle, bianca e con leggerissima occhiatura, senza crosta. Ha forma cilindrica, con diametro di ~14 cm, scalzo di ~7 cm e peso di ~1,3 Kg; sapore dolce e odore delicato, unico nel suo genere grazie al suo particolare gusto. Formaggio di breve stagionatura, viene consumato dopo 15 giorni di maturazione in cella. Superficie NON EDIBILE, trattata con fungicidi E235 (Natamicina) ed E203 (Sorbato di calcio).		
	Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	Province di Oristano : nel comune di Arborea (regione del Campidano di Oristano).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacca	
	Alimentazione	Pascolo naturale, o a erbaio polifita, talora integrato con concentrati.	
Storia	Il Dolcesardo nasce alla fine degli anni '30. È una delle prime produzioni del caseificio "Aziende Alimentari Associate" costituito nel 1937 dalla "Società Bonifiche Sarde" (SBS), acquisito poi dalla "Cooperativa Assegnatari Associati Arborea" nel 1956. Fin dagli inizi il Dolcesardo è entrato a far parte della tradizione di consumo delle famiglie sarde, grazie alle sue qualità nutrizionali. La sua importanza è testimoniata da una pubblicazione comparsa su la "Rivoluzione Liberale" del 1945 in cui si pubblicizzava la ripresa della commercializzazione del prodotto, interrotta durante la guerra. Con il DM 18 luglio 2000 il Dolcesardo ottiene il riconoscimento ufficiale di PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale).		

Descrizione		Dolcesardo Arborea	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico.	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø ~ 14	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto ~7	
Peso	Kg	~1,3	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	
	Aspetto	Superficie liscia.	

	Colore	Bianca.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca
	Struttura	Abbastanza compatta, Molle, Umida, Grassa.
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Fine Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Delicato, Lattico fresco, Burro.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Equilibrato, con Dolce leggermente in evidenza.
Sensazioni Trigeminale		Assenti
Struttura (in bocca)		Morbida, Abbastanza compatta, Grassa, Poco solubile.
Grasso Umidità (%)		28 % t.q. - Formaggio grasso 45÷47

Utilizzo		Dolcesardo Arborea
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola. Può essere accompagnato da insalate di verdura fresca.
	In cucina	Assieme al miele è un ingrediente fondamentale nella preparazione delle <i>sebadas</i> o <i>seadas</i> : i dolci sardi più conosciuti nel "continente.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi, secchi, di bassa gradazione alcolica.
	Miele / Confetture	Miele millefiori
	Frutta	
	Verdure	Verdure fresche
	Pane	

Produzione		Dolcesardo Arborea			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Coltura microbica selezionata (<i>Streptococcus thermophilus</i>)			

Coagulazione	Preparazione	Il latte filtrato viene pastorizzato a 72 °C per 16 sec, Raffreddato alla temperatura di 38÷42 °C, Imnesso in vasca polivalente, Inoculato con la coltura selezionata.
	Temperatura	38÷42 °C Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	~ 15÷20 minuti
	Tipo di caglio	Vitello liquido.
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura della cagliata fino all'ottenimento di granuli delle dimensioni di una "nocciola", seguita dall'agitazione e dallo spurgo della cagliata.
Formatura e Trattamenti forma	La cagliata viene trasferita in stampi cilindrici forati. Le forme sono sottoposte a una "stufatura" di 3÷4 ore, in ambiente a 30÷40 °C e 85÷90 UR%, per favorirne l'acidificazione (pH 5÷5,20)e lo spurgo del siero. In questo periodo vengono rivoltate almeno 4 volte. Salatura in salamoia (18÷20 Bé, a 10 °C) per una durata di ~ 3,5 ore. Vengono avviate alla stagionatura.	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 15 giorni
	°C - UR%	In celle, alla temperatura di 5÷7 °C e 85÷90 UR%, su griglie metalliche.
	Cura forma	Trattamento della superficie con fungicidi E235 (Natamicina) ed E203 (Sorbato di calcio). Superficie NON EDIBILE.
Commercializzazione	Può essere venduto in forma intera, in porzioni di ½ o ¼, confezionate in plastica termoretraibile.	