

Generalità	Greviera di Ozieri	
Presentazione	<p>Greviera di Ozieri Formaggio prodotto con latte vaccino, crudo, intero, a pasta semicotta. La forma è cilindrica con leggera convessità di piatti e scalzo. La crosta è consistente, liscia o lievemente rugosa; il colore è giallo paglierino che, con il progredire della stagionatura, assume toni più scuri. La pasta è morbida, elastica con caratteristica occhiatura, uniforme e diffusa, dovuta alle fermentazioni da batteri proponici; il colore va dal giallo paglierino al giallo intenso; il sapore è delicato, lievemente amaro nelle forme giovani, diventa deciso e leggermente piccante con la stagionatura. Sono presenti due pezzature: la tradizionale di 2,5÷4,0 Kg, con diametro del piatto di 18÷22 cm e scalzo di 15÷18 cm; la più recente di 10÷12 Kg con diametro del piatto di 38÷40 cm e scalzo di 20÷22 cm.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	Provincia di Sassari : l'intero territorio del comune di Ozieri
	Tipologie	Chiamato anche come: Griviera di Ozieri, Gruviera di Ozieri.
Allevamento	Tipo	Pascolo Di vacche di razza Bruna o Bruno-Sarda allevate al pascolo brado
	Alimentazione	Pascolo naturale o fieno, insilati e concentrati.
Storia	<p>L'origine di questo formaggio, che si produce solo ad Ozieri, nel Logudoro (provincia di Sassari), non è chiara. Pare si sia iniziata la produzione nella seconda metà del XIX sec dopo un viaggio fatto da alcuni produttori del luogo in Svizzera. Il nome infatti e anche la tecnica di produzione richiamano il noto Gruyère. Nel corso del viaggio pare che i sardi rimasero affascinati dalle vacche di razza Bruno Alpina, particolarmente produttive, e dal metodo di produzione del formaggio elvetico, tanto da acquistare alcuni tori per incrociarli con le vacche sarde (le autoctone rosse sardo modicane). Dall'incrocio con i tori di razza Bruno Alpina si sviluppò la razza Bruno Sarda che si diffuse in passato nel sassarese per subire, più di recente, un notevole decremento. Con il latte di questa razza i produttori locali iniziarono a lavorare una loro "greviera". La sua produzione originariamente destinata alla classe nobile ozierese, "sos printzipales" (i padroni), era definita "il formaggio dei ricchi". La citazione del Greviera di Ozieri è riportata in una pubblicazione del 1898-1899 del Ministero dell'Agricoltura "<i>Corso di caseificio presso la R. Scuola Agraria di Sassari</i>". La Greviera di Ozieri, rinomata fino alla seconda Guerra Mondiale, venne pian piano dimenticata, ma ora, dopo notevoli sforzi, è stata recuperata dall'oblio ed è entrata a far parte dell'elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tipici e nella pubblicazione dello Slow Food dei formaggi d'Italia. La produzione del Greviera di Ozieri, presente nel territorio ozierese da oltre un secolo, si è mantenuta nelle consuetudini tecnologiche delle giovani generazioni raggiungendo, negli ultimi anni, interessanti livelli quantitativi e qualitativi.</p>	

Descrizione	Greviera di Ozieri	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato
Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Leggermente convesse

	Dimensioni (cm)	Ø 18÷22 (nella forma tradizionale); Ø 38÷40 (nella forma più recente)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 15÷18 (nella forma tradizionale); 20÷22 (nella forma più recente)
Peso	Kg	2,5÷4,0 (nella forma tradizionale); 10÷12 (nella forma più recente)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Superficie liscia o leggermente rugosa.
	Colore	Giallo paglierino (con il progredire della stagionatura, assume toni più scuri)
	Spessore	Sottile
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Abbastanza dura, elastica
	Colore	Giallo paglierino ÷ Giallo intenso
	Struttura	Morbida, Abbastanza elastica, Poco compatta per la caratteristica occhiatura.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Regolare (di tipo "Propionico") Tondeggiante Abbastanza regolare Diffusa in tutta la forma
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, Medio-alta
	Riconoscimenti	Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Nelle forme giovani: Dolce evidente, Delicato, Lievemente amaro. Nelle forme più stagionate: Dolce abbastanza evidente, Gradevolmente sapido, "Deciso"
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante (nelle forme più stagionate)
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbida, Elastica, Grassa, Abbastanza solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Greviera di Ozieri
Utilizzo	In tavola	La Greviera di Ozieri si accompagna eccellentemente con un'altra produzione tipica di questo comune in provincia di Sassari: la Spianata di Ozieri (pane tradizionale). I due, insieme, costituiscono un perfetto spuntino o antipasto.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si consiglia di utilizzare un Vermentino di Sardegna o un vino rosso sardo non troppo corposo, ad esempio il Lillové, ottenuto in prevalenza da uve Cannonau. Essendo di fronte a un formaggio grasso, infatti, è necessario contrastarlo con un vino che non appesantisca eccessivamente il palato.
	Miele / Confetture	
	Pane	Un pane locale, morbido e sottile, di forma rotonda come la Piadina emiliana: la <i>Spianata di Ozieri</i> , anche questo prodotto PAT.

Produzione		Greviera di Ozieri			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			

	Provenienza	Pascolo
	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Talvolta viene aggiunto innesto aziendale, da siero della lavorazione precedente
	Preparazione	Il latte viene filtrato prima della messa in caldaia e riscaldato alla temperatura di coagulazione.
Coagulazione	Temperatura	35÷38 °C.
	Tempo	20÷30 minuti
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Raggiunta la coagulazione desiderata, la cagliata viene rotta fino all'ottenimento di granuli delle dimensioni di chicco di "riso/mais".
Cottura		48 °C (semicottura) Al termine della cottura, la massa caseosa viene lasciata depositare sul fondo della caldaia e quindi modellata, sempre sotto siero, a forma di cilindro allungato da cui, con un coltello di acciaio, si ottengono le porzioni da mettere nelle fascere.
Formatura e Trattamenti forma	<p>Le porzioni, solitamente avvolte in un telo, vengono depositate all'interno di stampi cilindrici. Vengono pressate in genere per 8 ore.</p> <p>Durante questa fase vengono effettuati svariati rivoltamenti avendo cura di sistemare i teli adeguatamente per rendere lisci i piatti della forma.</p> <p>Dopo 2÷10 rivoltamenti, le forme vengono estratte dagli stampi, avvolte in un telo di cotone o di iuta per assorbire l'eventuale siero residuo e sottoposte ancora a leggera pressatura.</p> <p>Il formaggio viene salato in salamoia satura, per galleggiamento, per un tempo che orientativamente rispetta un rapporto di 8÷10 ore/kg per le forme di minori dimensioni e di 4÷5 ore/kg per le forme di pezzatura maggiore.</p> <p>Circa a metà del tempo di salatura le forme galleggianti nella salamoia vengono rivoltate.</p> <p>Al termine della salatura le forme vengono sciacquate in acqua e lasciate asciugare per ~10 giorni prima della stagionatura.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 90 giorni.
	°C - UR%	La stagionatura avviene in cantine aziendali, o ubicate nel centro urbano, in genere non condizionate, attrezzate con ripiani in legno o griglie in acciaio inox.
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme vengono periodicamente rivoltate e sottoposte a cure che solitamente prevedono la pulizia della superficie e l'oliatura con olio d'oliva.
Commercializzazione		