

# SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(L. 238/2016, art.12 - D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	<b>BIANCOSPINO</b>
2.	CATEGORIA	Formaggi
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	
4.	SINONIMI	
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	Il territorio della Regione Sardegna
6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Il Biancospino è un formaggio da tavola prodotto da latte intero termizzato o pastorizzato di capre di razza sarda allevate in Sardegna che rispecchia la tradizione delle zone a maggiore vocazione caprina quali Sarrabus-Gerrei, Linas, Ogliastra e provincia di Nuoro. Il prodotto a pasta molle e cruda 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 l'altezza dello scalzo fra i 4 ed i 7 centimetri. Il peso varia da 150 a 250 grammi. La crosta è edibile e, dopo qualche settimana, un caratteristico candido feltro bianco di *Penicillium candidum* la riveste. 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.

7.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

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 contenente batteri lattici mesofili con microflora dominante di *Lactococcus Lactis* e spore di *Penicillium Candidum*. Nelle successive due ore prosegue il raffreddamento naturale del latte e contemporaneamente avviene la sua acidificazione. Alla temperatura di 22-25 °C, ed una acidità pari a 9 °SH, al latte viene aggiunto il caglio liquido di vitello in ragione di 5-8 ml/hl. La fase di presa della coagulazione avviene in 30-60 minuti. Dopo una sosta di 16-20 ore si procede alla rottura del coagulo con coltello in modo da ottenere cubetti della dimensione di 2-3 centimetri. Mediante la spannarola il coagulo viene estratto e trasferito in stampi di diametro ridotto. La salatura, in genere a secco, è eseguita dopo 5 ore e dopo ulteriori 18/20 ore su un altro piatto. In alcuni casi si procede con la salatura umida immergendo per alcuni minuti le forme in una salamoia concentrata al 23%. Il formaggio, dopo 48 ore di asciugatura, viene avviato alla stagionatura in cantine con temperatura di 8-10 °C e Umidità Relativa pari a 90- 95 % per 15- 30 giorni, sino comunque 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*.

8.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	--

Vengono utilizzate le caldaie (paiolo) in rame o acciaio inox, doppiofondo o polivalente in acciaio inox, spada, lira, spannarola, stampi in acciaio inox o plastica per uso alimentare, caraffa in plastica per uso alimentare, spruzzino, convogliatori di cagliata, tavolo spersore, vasche per la salamoia in acciaio inox o plastica per uso alimentare, scaffalature in legno o griglie in acciaio inox. La trasformazione avviene in locali aziendali o industriali e per quanto riguarda la salatura e la stagionatura in ambienti condizionati per temperatura ed umidità.

9.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

Il formaggio viene prodotto in stabilimenti artigianali o industriali, riconosciuti ai sensi della normativa vigente in materia.

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----	---

La tecnologia del Biancospino è stata messa a punto dall'Istituto Zootecnico e Caseario della Sardegna di Olmedo (SS) nei primi anni '80. In quegli anni la produzione avveniva nelle zone a maggiore vocazione caprina quali Sarrabus - Gerrei, Linas, Ogliastra e provincia di Nuoro.. La Facoltà di Agraria – dell'Università degli Studi

di Sassari ha nei primi anni '90 riportato la tecnologia e le caratteristiche salienti del prodotto, nonché 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 formato da appassionati consumatori di prodotti derivati dal latte di capra.*

11.	<b>COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI</b>	→	<b>SI</b>
12.	<b>RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA</b>	→	<b>NO</b>