

Formaggi

Axridda

Territorio interessato alla produzione

Comune di Escalaplano (NU).

Descrizione sintetica del prodotto

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 Kg. 2,0 a 4,0. 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.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La mungitura è manuale o meccanica, mentre la caseificazione avviene sempre con metodi artigianali, presso l'azienda pastorale o l'abitazione dell'allevatore, utilizzando caldaie di rame stagnato. La coagulazione del latte, mediante l'impiego di caglio liquido di vitello, avviene alla temperatura di circa 35-36°C in 35-45 minuti; la rottura della cagliata è spinta fino all'ottenimento di granuli delle dimensioni di un chicco di riso, che in alcuni casi subiscono una semicottura fino a 42°C.

Successivamente la massa caseosa, lasciata depositare sul fondo della caldaia, viene modellata, sempre sotto siero, a forma di cilindro allungato. Quest'ultimo è porzionato con un coltello di acciaio in forme che vengono depositate all'interno di stampi cilindrici o troncoconici.

Il formaggio si lascia riposare per circa 8 ore, quindi viene salato a secco, rivoltato almeno una volta, lavato e posto



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Formaggio Axridda

Categoria:
Formaggi

Sinonimi:
Nessuno

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

ad asciugare. Nelle prime tre settimane di stagionatura le forme vengono rivoltate almeno una volta al giorno, mentre successivamente la cadenza è settimanale. Nel primo periodo di stagionatura si procede inoltre con lavaggi ogni 8-10 giorni per evitare lo sviluppo di muffe superficiali. A partire dal mese di giugno, quando il formaggio inizia la





trasudazione, si procede alla applicazione dell'argilla. Questa è largamente diffusa nel territorio di Escalaplano e 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.

Tale argilla, di cui si allega un'analisi, è presumibilmente un caolino ed è normalmente impegnata nella produzione di ceramiche. Essa è preparata e cosparsa sulle forme secondo tecniche diverse di seguito riportate, ma comunque dopo un periodo di maturazione del formaggio di almeno tre mesi.

-Impasto con acqua: 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, tengono 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.

-Impasto con morchia di olio di oliva: l'argilla in polvere viene mescolata con morchia di olio d'oliva e spalmata sulla forma. In questo modo l'impasto argilloso restando morbi-

do non è soggetto a spaccature.

-Impasto con olio di lentischio; 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.

-Impasto diretto sulla forma: l'argilla in polvere viene cosparsa direttamente sulla forma opportunamente inumidita. L'operazione viene ripetuta altre 2 o 3 volte fino a formare uno spessore di 4-5 mm. Anche con questa modalità l'argilla non si spacca.

La durata della stagionatura varia in funzione del prodotto che si vuole ottenere superando anche i

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Contenitori in alluminio, in acciaio inox, caldaie in rame, travasatori e colini in materiale plastico per alimenti, tavolati per il posizionamento delle forme in stagionatura, catini in plastica per la preparazione dell'argilla.





Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

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.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Tradizione tramandata oralmente e ampiamente riscontrata tramite interviste alla popolazione locale.

Richiesta di deroghe alla normativa igienico sanitaria

In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consentirà di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it