



**REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE

SERVIZIO SVILUPPO DELLE FILIERE AGRO ALIMENTARI E DEI MERCATI

ELENCO PRODOTTI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI (D.Lgs. 173/98 – D.M. 350/99)

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

→ **Casada**

2. CATEGORIA

→ Prodotti di origine animale

3. NOME GEOGRAFICO ABBINATO

→

4. SINONIMI

→ Colostra

5. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

→ Sardegna

6. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.

La Casada, dal latino *caseus*, ossia formaggio, si produce con il latte dei primi tre giorni di lattazione della pecora. Tale latte è munto a parte, destinato quindi alla preparazione della Casada o “budino dei pastori” poiché per il sapore troppo forte e la massiccia presenza di colostro, non si presta bene alla caseificazione. La Casada è una preparazione casalinga, in uso nelle famiglie pastorali: si ottiene facendo scaldare a bagnomaria in un recipiente di acciaio inox il colostro dolcificato con zucchero e la buccia-tagliata a listarelle o a pezzi - di un limone. Il colostro appena coagulato viene versato in stampi o in scodelle e consumato tiepido o freddo.

Ha la consistenza di un budino, color crema pallido, con note olfattive e gustative fini, sentori di latte fresco, note dolci dovute anche alla presenza di zucchero, accompagnate dal sapore caratteristico della buccia di limone.

7. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il picco della produzione della Casada avviene in corrispondenza della produzione degli agnelli sardi, grossomodo tra novembre ed aprile, e in particolare a Natale e Pasqua. Il colostro della pecora, munto a mano dal pastore, viene posto in un recipiente di acciaio inox, filtrato per togliere eventuali impurità con un retino a maglie sottili e arricchito da alcuni cucchiaini di zucchero, in proporzione alla quantità: 4-5 cucchiaini di zucchero ogni due litri di colostro circa e con la buccia - tagliata a listarelle o a pezzi di un limone. E' quindi messo a scaldare a bagnomaria in una pentola bassa in acciaio inox. Sono due le tecniche di realizzazione: la prima vuole che venga rimestato delicatamente con una frusta in acciaio, la seconda consiglia di lasciare coagulare la Casada senza toccare il composto liquido, sino ad avvenuta condensazione. A quel punto si spegne il fornello.

Si può anche porre direttamente il colostro al fuoco, rigorosamente con fiamma bassa. in una pentola, con l'avvertenza di controllare meticolosamente la temperatura e il processo di coagulazione: il colostro si coagula attorno ai 70-72 gradi, e in tali condizioni si addensa.

Dopo qualche minuto, tempo variabile per la temperatura dell'ambiente di preparazione, quando inizia il processo di coagulazione del colostro, ormai divenuto sa Casada, viene posto in vaschette o scodelle o un piatto con i bordi leggermente rialzati e lasciato intiepidire. Si può consumare con il cucchiaino così o con l'aggiunta eventuale di miele sardo o sapa sarda.

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

La preparazione della Casada è un procedimento semplice. E' necessario un fornello a gas di una cucina casalinga, un colino, due pentole di diametro diverso in acciaio inox destinate alla cottura a bagnomaria, una frusta per mescolare sa Casada e poi recipienti in ceramica o altro materiale per versarla e farla intiepidire dopo l'addensamento.

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

Locali privati ad uso domestico dei produttori. Il prodotto viene posto in frigorifero a temperatura controllata se non viene consumato subito, per la conservazione.

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
-----	--

Il colostro è sempre stato considerato un latte ricco di elementi nutritivi per cui, tradizionalmente, il consumo veniva destinato principalmente ai bambini o agli anziani fin da epoche remote .

Infatti, secondo l'antropologa culturale Alessandra Guigoni, la Casada o Colostra, come viene chiamata nel Nuorese, è un dolce antico, probabilmente medioevale. E' infatti di gusto tipicamente medioevale preparare dolci che mescolano prodotti lattiero caseari ad agrumi e/o miele.

Viene , inoltre, citata la Casada nel dizionario di Vittorio Angius e Goffredo Casalis (1833-56) ed in alcuni passi di letteratura e di scritti scientifici sulla Sardegna degli anni 70, - dove si rimarca la pratica tradizionale di donarlo e consumarlo

11. COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
--	------

12. RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
---	------