

Formaggi

Pecorino di Osilo

Territorio interessato alla produzione

Territorio del comune di Osilo ed aree limitrofe dei comuni di Sassari, Plaghe, Nulvi, Codrongianos, e Tergu. La produzione di questo formaggio è molto diffusa nella Nurra in seguito all'insediamento di diversi pastori osilesi nella zona.

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio a pasta tenera o dura di colore dal bianco al giallo paglierino con crosta più o meno spessa. La forma è cilindrica, (altezza dello scalzo 9-13 cm., diametro del piatto 14-22 cm., peso 1,5-3 Kg). E' un formaggio dal sapore dolce, o sapido e leggermente piccante quando la stagionatura supera i 6 mesi. Utilizzato prevalentemente come prodotto da tavola ma anche da grattugia.

La produzione avviene con metodi artigianali presso l'azienda pastorale o l'abitazione del pastore. Si utilizzano caldaie in rame stagnato in cui viene trasformato solitamente il latte proveniente dalla mungitura della sera e della mattina, (attualmente i quantitativi di latte trasformato giornalmente oscillano tra i 50 e i 220 litri).

La coagulazione del latte, di tipo essenzialmente presamico, avviene in 30-40 minuti alla temperatura di 35 C mediante aggiunta di caglio di vitello (talvolta si utilizza anche il caglio in pasta di agnello). La rottura de coagulo si protrae sino a ridurre la cagliata in granuli delle dimensioni di un chicco di mais o di miglio. Segue la semicottura della stessa, talvolta effettuata contemporaneamente alla rottura, sino alla temperatura di 43-46 C. La cagliata viene poi lasciata depositare sul fondo della caldaia per circa 20 minuti (giacenza). La massa caseosa formatasi viene modellata sotto siero a formare un cilindro allungato che sotto siero o sul tavolo spersore, viene tagliato in tanti pezzi quante sono le forme che si vogliono ottenere. Le porzioni di pasta immerse negli stampi e avvolte in un telo, vengono sottoposte a pressatura con pressa meccanica per circa 5/6 ore, effettuando un rivoltamento della forma dopo circa 2 ore (in alcuni casi la pressatura è sostituita dalla stufatura in apposito cassone



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Pecorino di Osilo: formaggio pecorino fresco o stagionato

Categoria:

Formaggi

Sinonimi:

Casu de Osile, casu fatt'a fogu (lett. "formaggio fatto col fuoco")

Nome geografico abbinato:

Osilo

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

per circa 4-5 ore a 38 C fino a che la pasta raggiunge valori di pH compresi fra 5,1 e 5,2).

Il formaggio viene in seguito posto ad asciugare sulla base della pressa per un tempo che a seconda della stagione, può variare dalle 2 alle 4 ore e talvolta può raggiungere le 12 ore. Il formaggio viene quindi salato in salamoia per circa 24 ore, provvedendo al rivoltamento delle forme dopo circa 12 ore, e ponendo, in qualche caso, un po' di sale sul piatto che emerge.

Durante la stagionatura il formaggio viene periodicamente rivoltato e sottoposto a cure che consistono essenzialmente nel lavarne con acqua e salamoia la superficie su cui si stende una miscela di olio e aceto per evitare l'eccessiva proliferazione delle muffe e l'insediamento degli acari.



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.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Materiali per la produzione: si utilizzano caldaie in rame stagnato, tavolo spersore, chiova in legno, stampi in materiale plastico o in banda stagnata, teli di cotone o di lino o in fibra sintetica, pressa meccanica, cassone di stufatura.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: il pecorino di Osilo si produce a livello artigianale presso la casa colonica del produttore, di solito in una apposita stanza adibita alla caseificazione.

Il formaggio così prodotto viene trasferito per la stagionatura in locali freschi (generalmente seminterrati) ubicati presso la stessa azienda o l'abitazione del produttore.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il Canonico Francesco Liberi Tolu nel suo libro "asilo" scritto nel 1913, esalta il gusto e sapore del formaggio Pecorino

di Osilo, sottolineando in particolare il fatto che la cagliata veniva sottoposta a cottura (casu fatt''a fogu"), che a suo dire lo renderebbe più saporito e resistente. Le regole produttive tradizionali vengono ancora applicate nella loro tradizionalità.

Richiesta di deroghe alla normativa igienico sanitaria

Deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte. Deroghe contemplate nella Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.1997 n. 16.

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