

Generalità		Biancospino	
Presentazione	<p>Biancospino È un formaggio "da tavola", fresco, grasso, a pasta cruda e molle, a coagulazione acido-presamica, prodotto da latte intero termizzato o pastorizzato di capre di razza sarda allevate in Sardegna, trasformato artigianalmente e/o industrialmente, che rispecchia la tradizione delle zone a maggiore vocazione caprina quali Sarrabus-Gerrei, Linas, Ogliastra e provincia di Nuoro. Il prodotto può essere consumato sia fresco (entro le prime 48 ore), oppure dopo una stagionatura variabile di 15-30 giorni ed in tal caso si presenta con crosta "fiorita". La forma è cilindrica, di piccole dimensioni, con facce di diametro di 8-10 cm, scalzo di 4-7 cm e peso di 150-250 grammi. La crosta è edibile e, dopo qualche settimana, viene rivestita da un caratteristico, candido feltro bianco di <i>Penicillium candidum</i> (simile a quella del Camembert). La pasta è bianca, compatta e nel formaggio giovane leggermente gessata al centro della forma. Inizialmente l'odore ed il sapore sono leggermente aciduli, con aroma tipico del latte di capra e una nota vegetale (di fungo); con la maturazione le sensazioni si fanno più decise e il formaggio diventa più aromatico e piccante. A tavola, se freschissimo è adatto ad essere consumato al naturale, oppure variamente aromatizzato; a maturazione compiuta può essere gustato ancora al naturale, oppure dopo un rapido passaggio al forno o alla griglia ben caldi. Il prodotto "fresco" si abbina a vini bianchi abbastanza giovani, di medio corpo, morbidi, abbastanza caldi (es. <i>Malvasia di Bosa (secco) DOC</i>, <i>Nuragus DOC</i>, <i>Vermentino di Sardegna DOC</i>); quello a maturazione completata può essere accompagnato anche da vini rossi di buon corpo, morbidi, caldi, abbastanza freschi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	Province di Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna : in tutto il territorio regionale, ma in particolare nei comuni di Nurri e Tertenia (NU) e San Niccolò Gerrei (SU)	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento, Pascolo semi-brado Capre di razza <i>Sarda</i>	
	Alimentazione	Essenze pabulari utilizzate dalle capre durante il pascolamento nella macchia mediterranea del territorio	
Storia	<p>La tecnologia del Biancospino è stata messa a punto dall'<i>Istituto Zootecnico e Caseario della Sardegna</i> 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.</p> <p>Nei primi anni '90 la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari ha riportato la tecnologia e le caratteristiche salienti del prodotto, nonché confermato la produzione ed il consumo ... "<i>Il Biancospino è una produzione di limitata entità e tuttavia arricchisce l'offerta di prodotti a brevissima maturazione. L'area di consumo (San Niccolò Gerrei e Meana sardo) costituisce una tipica nicchia di mercato formato da appassionati consumatori di prodotti derivati dal latte di capra</i>".</p> <p>Il formaggio viene prodotto in stabilimenti artigianali o industriali, riconosciuti ai sensi della normativa vigente in materia.</p> <p>Per la produzione del Biancospino vengono utilizzate le caldaie (<i>paiolo</i>) 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.</p>		

Descrizione		Biancospino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Termizzato o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	

	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 8÷10
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 4÷7
Peso	Kg	0,150÷0,250
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Fiorita, EDIBILE
	Aspetto	Liscia, o Rugosa (impronte delle reti metalliche su cui appoggiano le forme); Rivestita da un candido feltro bianco di <i>Penicillium candidum</i> (simile a quello del Camembert)
	Colore	Bianco
	Spessore	Abbastanza spessa
	Consistenza	Compatta e Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Molle, Compatta, Leggermente gessata (nel formaggio giovane)
	Occhiatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-basse, Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico acido, Vegetale (fungo), Animale (ircino, tipico del latte di capra): inizialmente leggeri, diventano decisi e più evidenti con la maturazione
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Acidulo (inizialmente), Armonico (con la maturazione)
Sensazioni Trigeminale		Piccante (con la maturazione)
Struttura (in bocca)		Tenera, Mantecata, Umida, Leggermente gessata (nel formaggio giovane)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	54% – Formaggio grasso
	Umidità (%)	70÷80 %

Utilizzo		Biancospino
Utilizzo	In tavola	É adatto ad essere consumato al naturale oppure, se molto fresco, variamente aromatizzato; A maturazione compiuta può essere gustato ancora al naturale
	In cucina	A maturazione compiuta può essere gustato dopo un rapido passaggio al forno o alla griglia ben caldi
Abbinamenti	Vino	Il prodotto fresco si abbina a vini bianchi abbastanza giovani, di medio corpo, morbidi, abbastanza caldi (es. <i>Malvasia di Bosa (secco) DOC</i> , <i>Nuragus DOC</i> , <i>Vermentino di Sardegna DOC</i>); A maturazione completata può essere accompagnato anche da vini rossi locali, di buon corpo, morbidi, caldi, abbastanza freschi.

Produzione		Biancospino			
Periodo produzione		Dicembre ÷ Luglio			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento semi-intensivo, con mungitura manuale o meccanica delle capre			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Termizzato, o Pastorizzato a 72 °C per 15 secondi			
	Aggiunte	Latto-fermento contenente batteri lattici mesofili con microflora dominante di <i>Lactococcus Lactis</i> e spore di <i>Penicillium Candidum</i>			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Presamica			
	Preparazione	Il latte intero, ottenuto dalla mungitura manuale o meccanica di capre di razza <i>Sarda</i> allevate in Sardegna, viene Termizzato o Pastorizzato e trasformato artigianalmente e/o industrialmente Dopo il trattamento termico, al latte raffreddato alla temperatura di 30÷35 °C viene aggiunto il latto-fermento Nelle successive 2 ore prosegue il raffreddamento naturale del latte e contemporaneamente avviene la sua acidificazione			
	Temperatura	Alla temperatura di 22÷25 °C e ad una acidità pari a 9 °SH, al latte viene aggiunto il caglio			
	Tempo	30÷60 minuti (tempo di "presa" della coagulazione) 16÷20 ore (tempo per il completamento della coagulazione)			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido (in ragione di 5÷8 ml/hl)			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione si procede alla rottura del coagulo con un coltello in modo da ottenere cubetti della dimensione di 2÷3 centimetri			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Salatura, ...	Il coagulo viene estratto dalla caldaia con una spannarola e trasferito in stampi di diametro adeguato dove sosta circa 5 ore per lo spurgo del siero Successivamente le forme vengono salate generalmente "a secco", su una faccia e, dopo 18÷20 ore, sull'altra. 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 in locali a 16 °C e con un'umidità relativa del 60%, viene avviato alla stagionatura			
Maturazione / Stagionatura	Tempo	15÷30 giorni; Comunque fino alla formazione del feltro bianco sulla crosta.			
	°C - UR%	In cantine con temperatura di 8÷10 °C e 90÷95 %UR, con le forme disposte su assi di legno o griglie di acciaio inox			
	Cura della forma	Nei primi giorni di stagionatura, o quando necessario, le forme vengono nebulizzate con una sospensione a base di spore di <i>Penicillium Candidum</i>			