

Generalità		Ircano
Presentazione	<p>Ircano È un formaggio prodotto con latte intero, termizzato o pastorizzato, di capre di razza <i>Sarda</i> allevate in Sardegna, a pasta cruda e molle. Il prodotto presenta una caratteristica forma prismatica a base esagonale, con facce piane di diametro 16 cm (ciroscritto all'esagono), scalzo diritto di 7-8 centimetri, peso di 1,2÷1,5 Kg. La crosta è sottile, di colore variabile dal bianco al paglierino chiaro; la pasta è di colore bianco, molle, morbida, mantecata; con sapore leggermente acidulo; odore e aroma tipico del latte di capra. È un formaggio "da tavola", indicato come antipasto o dessert. Si abbina a vini bianchi abbastanza giovani, di medio corpo, morbidi, poco caldi (es. <i>Malvasia di Bosa (secco) DOC, Nuragus DOC, Vermentino di Sardegna DOC</i>).</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 e, in particolare, nelle province di Cagliari e Nuoro – nei comuni di Tertenia (NU), Guspini (CA) e San Nicolò Gerrei (CA)
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento, Pascolo estensivo Capre di razza <i>Sarda</i>
	Alimentazione	Vegetali freschi o secchi provenienti dai pascoli del territorio
Storia	<p>Il nome di questo formaggio potrebbe derivare dal latino <i>hircinus</i>, cioè caprino, ma anche dall'aggettivo <i>ircano</i> (di regione, bosco e sim., aspro, selvaggio); "<i>quante belve l'Ercinia ha in sen, quante l'ircane selve</i>" (Tasso).</p> <p>La tecnologia dell'Ircano è stata messa a punto dall'Istituto Zootecnico e Caseario della Sardegna di Olmedo (SS), nei primi anni '80 e seguita per oltre 25 anni con costanza del metodo di produzione.</p> <p>Lo stesso Istituto, ha curato la divulgazione della modalità di produzione del formaggio nelle riviste e nelle esposizioni sulla capra di razza <i>Sarda</i>. In quel periodo la produzione avveniva principalmente in strutture industriali cooperative, soprattutto nelle zone allora vocate all'allevamento della capra <i>Sarda</i> come Ogliastra, Sarrabus Gerrei, Monte Linas, Barbagia e Baronia.</p> <p>La Facoltà di Agraria conferma la produzione negli anni '90, soprattutto nelle province di Cagliari e Nuoro. Diversi opuscoli divulgativi e pubblicazioni di fine anni '90 e primi anni 2000 annoverano l'Ircano tra i formaggi tipici della Sardegna.</p> <p>Il formaggio viene prodotto in stabilimenti artigianali o industriali riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004 o del Reg. CE 853/2004.</p> <p>Per la produzione dell' IRCANO vengono utilizzati : caldaie (<i>paiolo</i>) in rame o acciaio inox, <i>doppiofondo o polivalente</i> in acciaio inox, <i>spada, lira</i>, spannarola, stampi esagonali in acciaio inox o plastica per uso alimentare, caraffa in plastica per uso alimentare, convogliatori di cagliata, tavolo spersore, vasche per la salamoia in acciaio inox AISI 316 o plastica per uso alimentare, scaffalature in legno o griglie in acciaio inox.</p>	

Descrizione		Ircano
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	Parallelepipedo a base esagonale
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	Ø 16 (ciroscritto)
	Scalzo	Dritto
	Dimensioni (cm)	7÷8
Peso	Kg	1,200÷1,500
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Bianco-Paglierino chiaro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Molle, Compatta, Elastica
	Unghia / Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura	Irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse-Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico acido (yogurt), Animale (ircino, tipico del latte di capra)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Acidulo, Abbastanza armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenera, Mantecata, Abbastanza umida, Leggermente adesiva
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	50-51% – Formaggio grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Ircano
Utilizzo	In tavola	È un formaggio “da tavola”, indicato come antipasto o dessert
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi abbastanza giovani, di medio corpo, morbidi, poco caldi (es. <i>Malvasia di Bosa (secco) DOC, Nuragus DOC, Vermentino di Sardegna DOC</i>).

Produzione		Ircano			
Periodo produzione		Dicembre ÷ Luglio			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento, Pascolo brado			

	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Termizzato, o Pastorizzato a 72 °C per 15 secondi
	Aggiunte	Latto innesto a base di <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> , i cui ceppi autoctoni sono stati isolati e caratterizzati dall'Istituto Zootecnico e Caseario della Sardegna
Coagulazione	Tipologia	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 Al latte, riscaldato con fuoco diretto di legna, gas o vapore vengono aggiunti i fermenti lattici e, al raggiungimento della temperatura di coagulazione, anche il caglio
	Temperatura	36÷38 °C
	Tempo	~30 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Dopo il rassodamento, si attua una prima rottura della cagliata <i>con la spada</i> e, dopo una breve sosta, con l'utilizzo delicato di una spannarola o di una lira si ottengono dei granuli di cagliata della dimensione di una <i>noce o nocciola</i> Successivamente la cagliata viene lasciata in sosta per circa 10 minuti
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Stufatura, Salatura, ...	Dopo l'estrazione dalla caldaia, la formatura del coagulo avviene in stampi esagonali Le forme così ottenute vengono disposte in camera calda (<i>stufatura</i>) per 2,5÷3 ore, alla temperatura di 25÷30 °C e 100 %UR, per favorire la loro acidificazione La salatura avviene per immersione delle forme in una salamoia di concentrazione salina pari a 18÷20 °Bè, per un periodo 2÷3 ore
Maturazione / Stagionatura	Tempo	15÷30 giorni
	°C - UR%	In appositi locali condizionati a 6÷8 °C e 85÷90 %UR, con le forme disposte su assi di legno o griglie di acciaio inox

μπ