

Generalità	Casu cottu (di capra)	
Presentazione	<p>Casu cottu (di capra) Formaggio freschissimo, grasso, a pasta cruda e semidura, ottenuto da latte caprino intero e crudo, preparato in piccole forme espressamente per la cottura alla brace o sul pane abbrustolito anche da produttori non istituzionali o famiglie. Ha forma cilindrica a facce piane e scalzo diritto, con dimensioni variabili e peso di 1,0-1,5 Kg; la crosta è assente; la pasta è abbastanza tenera, di colore bianco, priva di occhiatura, poco elastica, umida e poco solubile; il sapore, di bassa intensità, è delicato, dolce e con un leggero piccante; l'odore/aroma, poco persistente, evidenzia prevalentemente riconoscimenti di lattico fresco. Il Casu cottu viene prodotto esclusivamente per essere utilizzato come ingrediente base di ricette tradizionali: salate (che lo vedono presente in fette cotte in padella o sulla brace), o dolci (il tipico formaggio cotto, tradizionale del periodo di Pasqua, più che un formaggio, un dolce e una tradizione, quella di produrlo in occasione delle feste pasquali, tramandata di generazione in generazione grazie a una famiglia di allevatori fluminesi.). A seconda delle preparazioni a cui viene abbinato, si accompagna con un vino rosso o bianco, tradizionalmente sardo</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	Provincia di Sud Sardegna : zone sud occidentali della provincia
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo, Allevamento allo stato brado Capre di razze varie, stanziate nel territorio.
	Alimentazione	Essenze vegetali del territorio fresche con eventuali integrazioni in stalla
Storia	<p>Questo formaggio è veramente un vanto locale, tutte le fasi della lavorazione avvengono manualmente e sono un vero e proprio tuffo nella cultura e nell'arte contadina della Sardegna, elementi da conservare e da tramandare alle future generazioni</p> <p>Annotazioni tratte da un articolo di Francesco Carta: "Su casu cottu di capra" è un formaggio unico, che si produce a Fluminimaggiore (SU) durante il periodo pasquale ed è quanto di più esclusivo abbia potuto conservare il nostro paese: questo formaggio, cotto ripetutamente con un particolare procedimento, viene tagliato a fette, ricotto in padella e servito come dolce, ricoperto da miele o zucchero (n.d.r.: nella zona del comune di Domus de Maria, invece, dopo essere stato grigliato, viene servito – salato - su fette di pane abbrustolito, con pepe nero macinato). Fernando e Gianni Piras, allevatori da generazioni e fini cultori delle tradizioni casearie locali, attingendo ad una tradizione secolare, hanno ripreso a produrre un formaggio che sembrava appartenere solo alla leggenda Secondo la tradizione la sua nascita si attribuisce ad un "servo pastore" teuladino che custodiva le greggi di capre nelle montagne fluminesi. Innamoratosi di una giovane del luogo, ma non corrisposto, riuscì a farsi accettare e prendere in sposo grazie ad uno strano formaggio preparato in modo particolare e "a forma di cuore" che evidentemente aveva fatto breccia nel cuore dell'amata Tradizionalmente i caprai fluminesi lo producevano durante la Settimana Santa, appositamente per la festa. Era un formaggio destinato come dono durante le feste religiose o i cerimoniali più importanti. Si racconta che in passato fu usato anche per corrompere la giustizia in un caso di condanna per omicidio Oggi questa leccornia si può gustare grazie all'impegno dei fratelli Piras che hanno sfatato, tra l'altro, le dicerie sui caprini che, secondo il sentire comune, non sopporterebbero cotture o filature</p>	
	<p>"Su casu cottu" (la ricetta DOLCE): È un dolce antico, legato al mondo agro-pastorale, che oggi sopravvive nelle mani di Giovanna Boi, 83 anni, di sua figlia Maria e nei ricordi di poche altre persone di Isili.</p> <p>Per prepararne una forma servono almeno 10 litri di latte e molte ore di lavoro. Una ricetta le cui origini risalgono alla metà dell'Ottocento. Si parte da una normale forma di formaggio fresco, tenuta in un telo di cotone, immersa ripetutamente nel siero caldo. Viene lavorato a mano fino a che non viene stesa per darle una forma rotonda dello spessore di un centimetro circa. Segue la cottura, di regola nel caminetto davanti a un fuoco scoppiettante, e una "maid", un vassoio di sughero, dalla forma concava, inclinato. "Questo vassoio - dicono le sorelle Zucca la cui madre era solita fare questo dolce - era sicuramente su tappu dei is carradas (il coperchio delle botti); nostra madre cuoceva il formaggio davanti alla bocca del forno dove stava cuocendo il pane". Durante la cottura il formaggio deve essere girato continuamente per ottenere una colorazione omogenea e soprattutto evitare che, asciugandosi, scivoli nel fuoco. "Anche il vassoio deve essere protetto" - racconta Giovanna - "per questo viene bordato con l'erba dei prati". Il formaggio cotto viene gustato con uno sciroppo, "su zuccheru impuntu", una miscela di acqua e zucchero messa sul fuoco e fatta bollire con scorza di limone. Raggiunta la giusta densità si aggiunge il formaggio a pezzi. Su Casu Cottu era un dolce importante preparato per la festa, ma anche come dono per le persone importanti del paese: medico, farmacista, parroco.</p> <p>Nel territorio di produzione la presenza del <i>Casu cottu (di capra)</i>, la sua tecnologia e le ricette ad esso collegate non sono datate ufficialmente ma, grazie ai vari scritti relativi al mondo agropastorale e ai racconti tramandati nel tempo da padre in figlio, è assodato che viene prodotto da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sardegna" (20ª revisione – 2020 - dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, su politicheagricole.it.)</p>	

Descrizione		Casu cotto (di capra)
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto variabili
Peso	Kg	1,0÷1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Rigato (con i segni delle fucelle/canestri)
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	abbastanza Tenero, Compatto, poco Elastico, Umido, Deformabile
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte fresco, burro fresco) Al momento della preparazione delle ricette, dopo la "cottura" in padella o sulla griglia, si rilevano note di Lattico cotto (burro fuso) e Tostato medio
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e abbastanza Delicato
Sensazioni Trigeminale		poco Piccante
Struttura (in bocca)		Compatto, poco Elastico, Deformabile, Globoso, poco Solubile Al momento del consumo, dopo la "cottura" in padella o sulla griglia, diventa abbastanza Elastico, poco Solubile, Grasso

Grasso (% s.s.)	n.d.% - Formaggio grasso
-----------------	--------------------------

Utilizzo		Casu cottu (di capra)
Utilizzo	In tavola In cucina	<p><i>Casu cottu</i> nella versione “salata” (tipico del territorio dei comuni di Domus de Maria e Capoterra): un appetizer facile da preparare, per il quale si tagliano fette spesse di pecorino che vengono poste su di una griglia per rosolarle su ambo i lati e, una volta pronte e dorate, si servono calde, poste su fette di pane casereccio dopo averle spolverate con una macinata di pepe nero</p> <p><i>Casu cottu</i> nella versione “dolce” (tipico del territorio del Sulcis-Iglesiente): si tagliano fette di formaggio che vengono cotte in padella e si servono ricoperte da miele o zucchero, oppure sottili fette di formaggio vengono pastellate con uovo, farina e latte, fritte in olio EVO e servite ricoperte con l'ottimo miele locale</p>
Abbinamenti	Vino	A seconda delle preparazioni scelte il <i>casu cottu</i> viene accompagnato con vino rosso o bianco, tipicamente sardo

Produzione		Casu cottu (di capra)			
Periodo produzione		Dicembre ÷ Luglio			
Materia prima: • Latte (caprino)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	100	-
	Provenienza	Pascolo, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, Caldo di munta o Refrigerato			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il processo segue la metodica tipica dei formaggi pecorini, utilizzando preferibilmente caglio di capretto Il latte viene mantenuto o riportato alla temperatura di mungitura in un contenitore di rame			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	n.d.			
Rottura coagulo	Dimensione	Capretto			
		Uno dei segreti dei fratelli Piras per produrre questo formaggio è il tipo di caglio utilizzato: invece di usare il caglio naturale in pasta (<i>la pasta de “su callu”</i>), utilizzano il liquido che si ottiene dopo aver messo a bagno in acqua il caglio conservato sotto sale; questa scelta permette di ottenere formaggi delicati al palato e meno piccanti			
Cottura		Raggiunta la coagulazione desiderata, la rottura della cagliata viene effettuata con uno spino di legno fino a ridurre il coagulo in granuli dalle dimensioni di un chicco di <i>riso</i> La massa caseosa viene lasciata depositare sul fondo della caldaia e quindi pressata in modo da avere un unico blocco compatto che può essere diviso in pezzi delle dimensioni adatte per essere trasferiti negli stampi			
Lavorazione “fuori caldaia”	Formatura Pressatura Scottatura	n.a.			
		Dopo l'estrazione dalla caldaia il coagulo viene disposto nelle fuscelle, pressandolo manualmente per dargli la forma cilindrica Le forme non vengono salate Le forme, mantenute nelle fuscelle, vengono quindi immerse per un certo tempo in un calderone contenente siero caldissimo per forzare l'espulsione del siero ancora contenuto (oggi i fratelli Piras infilano le forme con uno spiedo di <i>ollastu</i> - olivo			

		<p>selvatico-, le abbrustoliscono sulla brace poi le immergono nuovamente in <i>su soru</i> - il siero -)</p> <p>Nel passato il coagulo estratto dalla caldaia veniva tagliato a fette spesse, immerso nel siero bollente per essere "scottato", lavorato e compattato con le mani (gli anziani raccontano che durante questa fase, per l'elevato calore del siero, la lavorazione era al limite della sofferenza). Alla fine la pasta veniva immersa nell'acqua fredda</p> <p>Al termine della "scottatura" le forme vengono liberate dalle fucelle e possono essere utilizzate per realizzare le "ricette" desiderate (vedi "Utilizzo")</p>
Maturazione/ Stagionatura	Tempo minimo	Nessuna maturazione/stagionatura
	°C - UR%	I locali di lavorazione sono in prevalenza ubicati presso l'azienda degli allevatori, ma con una certa frequenza, dopo aver acquistato il latte necessario, viene prodotto anche in famiglia
	Cura forma	Viene utilizzato subito dopo la produzione, oppure dopo brevissima conservazione, avvolto in un telo di cotone e immerso nel siero di latte

μτ