

Generalità	Casu cottu	
Presentazione	<p><b>Casu cottu</b> Formaggio freschissimo o fresco, grasso, a pasta cruda e semidura, ottenuto da latte caprino intero e crudo proveniente da capre di razze varie allevate nel territorio. È un particolare formaggio che gli <i>antichi caprai</i> hanno sempre prodotto in occasione della Pasqua e per le importanti feste paesane. Il suo nome, che tradotto dal dialetto significa "formaggio cotto", deriva dal tipo di lavorazione che subisce il latte di capra durante la trasformazione in formaggio. Tradizionalmente la prima pasta estratta dalla caldaia di coagulazione, infatti, veniva riscaldata più volte nella fiamma del fuoco alimentato dalle specie aromatiche della macchia mediterranea, per poi essere immersa ogni volta nel siero ancora caldo. Dopo l'ultima <i>fiammata</i>, alla pasta veniva data la forma di <i>cuore</i>, osservando anche l'antica tradizione paesana che raccomanda di degustarlo assieme al miele come un vero e proprio dolce e non come un semplice formaggio. Oggi, per ovvie ragioni, si ricavano piccole forme espressamente preparate per essere successivamente cotte alla brace e servite come appetizer o dolce tradizionale. Il formaggio <i>di origine</i> è cilindrico 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, privo di sale e con un possibile leggero piccante; l'odore/aroma, poco persistente, evidenzia prevalentemente riconoscimenti di lattico fresco. Pezzi del formaggio "di base" vengono immersi in acqua calda per poter essere opportunamente manipolati e raggiungere l'aspetto finale desiderato: forme piatte e tondeggianti, più o meno regolari, con spessore di circa 1,5 cm e dimensione di 10÷15 cm. La successiva cottura direttamente sulle braci consente di ottenere l'atteso colore ocra-bruno della superficie e il possibile aroma di tostato leggero o di fumo. A seconda dell'esperienza di chi lo produce, sempre utilizzando la manipolazione in acqua calda, da interi picchi del formaggio "di base" si preparano forme ovoidali più grandi che, infilate con uno spiedo di <i>ollastu</i> (l'olivo selvatico), vengono abbrustolite sulla brace e poi affettate alle dimensioni volute. <i>Su Casu cottu</i> così preparato costituisce l'ingrediente base di ricette tradizionali che possono essere: <b>salate</b>, con fette cotte in padella o sulla brace, spolverizzate con sale e pepe nero macinato, oppure <b>dolci</b> – quelle <i>tipiche</i> che, più che un formaggio sono un vero e proprio dolce - arricchite da miele o da sciroppo di zucchero, tradizionalmente prodotte in occasione delle feste pasquali seguendo un uso tramandato di generazione in generazione grazie a una famiglia di allevatori fluminesi. A seconda della ricetta in cui viene utilizzato, si accompagna con un vino rosso o bianco, tradizionalmente sardo.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	Provincia di <b>Sud Sardegna</b> : zone sud-occidentali della provincia (territorio del <i>Sulcis-Iglesiente</i> )
	Tipologie	n.a. Tradizionalmente è conosciuto come " <b>su Casu cottu</b> "
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo, Allevamento allo stato semi-brado Capre di razze varie, stanziate nel territorio.
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche del territorio con eventuali integrazioni in stalla
Storia	<p>Questo formaggio è veramente un vanto locale perché spesso tutte le fasi della lavorazione avvengono manualmente e sono un vero e proprio tuffo nella cultura e nell'arte contadina della Sardegna che sono elementi da conservare e da tramandare alle future generazioni</p> <p><b>Annotazioni tratte da un articolo di Francesco Carta:</b>  <i>"Su casu cottu" 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).</i>  <i>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.</i>  <i>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.</i>  <i>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"</i></p> <p><b>"Su casu cottu" (ricetta DOLCE):</b>  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 freschissimo, conservata in un telo di cotone, immersa ripetutamente nel siero caldo e lavorata a <i>mano</i> per appiattirla fino ad ottenere una forma rotonda, dello spessore di circa un centimetro. Segue la cottura, di regola davanti al caminetto con fuoco scoppiettante, appoggiata su una "<i>maidl</i>" - un vassoio di sughero di forma concava, tenuto</p>	

	<p>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". Terminata la cottura al fuoco, il formaggio si gusta dopo essere stato spalmato con "su zucchuru impuntu" (uno sciroppo di acqua e zucchero con scorza di limone, fatto bollire e addensare), oppure con miele locale.</p> <p>Nella tradizione, 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 Casu cottu, 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 <a href="http://politicheagricole.it">politicheagricole.it</a>.)</p> <p>Non è stata resa disponibile la documentazione ufficiale giacente in Regione</p>
--	---

Descrizione		Casu cottu
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Freschissimo, o Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto variabili
Peso	Kg	1,0÷1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Rigato (segni delle fuscelle/canestri)
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Abbastanza Tenero, Compatto, Poco Elastico, Umido, Deformabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente n.a. n.a. n.a.

Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte fresco, burro fresco) Dopo la "cottura" sulla griglia o in padella, si possono rilevare note di Lattico cotto (burro fuso) e Tostato medio
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Delicato
Sensazioni Trigeminale		Leggero Piccante (possibile dopo alcuni giorni di maturazione)
Struttura (in bocca)		Compatto, poco Elastico, Deformabile, Globoso, poco Solubile Dopo la "cottura" sulla griglia o in padella, diventa Leggermente Elastico, Poco Solubile, Grasso
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Casu cotto
Utilizzo	In tavola In cucina	<i>Casu cotto</i> nella versione " <b>salata</b> " (tipico del territorio dei comuni di Domus de Maria e Capoterra): un appetizer facile da preparare, servendo il formaggio caldo su fette di pane casereccio dopo averle spolverate con sale e una macinata di pepe nero <i>Casu cotto</i> nella versione " <b>dolce</b> " ( <i>tradizionale</i> nel territorio del Sulcis-Iglesiente): un dessert a base di fette di formaggio caldo ricoperte di " <i>su zucchuru impuntu</i> " (uno sciroppo di acqua e zucchero con scorza di limone, fatto bollire e addensare), oppure dell'ottimo miele locale
Abbinamenti	Vino	A seconda della ricetta per cui viene utilizzato, si accompagna con un vino rosso o bianco, tradizionalmente sardo

Produzione		Casu cotto			
Periodo produzione		A richiesta, in particolare (da tradizione) nel periodo pasquale			
Materia prima: • Latte (caprino), Senza sale	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 ovi-caprini, 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.			
	Tipo di caglio	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 (la pasta de "su callu"), 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"			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, con uno spino di legno si effettua la rottura della cagliata fino a ridurre il coagulo in granuli delle dimensioni di un <i>chicco</i> di riso			

		La massa caseosa viene lasciata depositare sul fondo della caldaia
<b>Cottura</b>		n.a.
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura Pressatura Scottatura</b>	<p>Dopo l'estrazione dalla caldaia, il coagulo viene pressato per avere un unico blocco compatto che viene diviso in pezzi delle dimensioni adatte per essere trasferiti negli stampi di forma cilindrica</p> <p>Le forme, mantenute nelle fuscelle, vengono immerse per un certo tempo in un calderone contenente siero caldissimo (scottatura) per forzare l'espulsione del siero ancora contenuto</p> <p>Al termine della "scottatura" le forme, liberate dalle fuscelle, non vengono salate e possono essere cotte per realizzare le "ricette" desiderate (vedi <b>Preparazione del "su Casu cottu"</b>)</p> <p><b>NOTA:</b> <i>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</i></p>
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Maturazione breve (fino a qualche settimana)
	<b>°C - UR%</b>	I locali di lavorazione sono in prevalenza ubicati presso l'azienda degli allevatori, ma con una certa frequenza, viene prodotto anche in famiglia dopo aver acquistato il latte necessario
	<b>Cura forma</b>	Spesso viene utilizzato subito dopo la produzione, oppure dopo brevissima conservazione, avvolto in un telo di cotone e tenuto immerso nel siero di latte
<b>Preparazione del "su Casu cottu"</b>		<p><b>Casu cottu</b> nella versione "<b>salata</b>" (tipico del territorio dei comuni di Domus de Maria e Capoterra): un appetizer facile da preparare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si taglia trasversalmente la forma ricavando spesse fette di formaggio che vengono poste a cuocere su di una griglia per farle rosolare su entrambe le facce</li> <li>- Una volta pronte e dorate, si servono calde, su fette di pane casereccio dopo averle salate leggermente e spolverate con una macinata di pepe nero</li> </ul> <p><b>Casu cottu</b> nella versione "<b>dolce</b>" (tipico del territorio del Sulcis-Iglesiente):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (<b>tradizionale</b>) Dalla forma si ricavano pezzi che vengono appiattiti, in acqua calda, fino ad ottenere una forma rotondeggiante, dello spessore di circa 1 cm che <ul style="list-style-type: none"> <li>- vengono cotti davanti al caminetto con fuoco scoppiettante e girati continuamente per ottenere una colorazione omogenea</li> <li>- serviti dopo essere stati ricoperti con "<b>su zucchuru impuntu</b>" (uno sciroppo di acqua e zucchero con scorza di limone, fatto bollire e addensare), oppure con miele locale</li> </ul> </li> <li>- Si taglia trasversalmente la forma ricavando spesse fette di formaggio che <ul style="list-style-type: none"> <li>- vengono cotte in padella e si servono ricoperte da miele o sciroppo di zucchero, o</li> <li>- vengono pastellate con uovo, farina e latte, fritte in olio EVO e si servono ricoperte da miele</li> </ul> </li> </ul> <p>I fratelli Piras infilano le forme con uno spiedo di <i>ollastu</i> (olivo selvatico), le abbrustoliscono sulla brace poi le immergono nuovamente in <i>su soru</i> (il siero)</p>