

Generalità		Bonassai	
Presentazione	Bonassai Nato piuttosto recentemente (1966), la sua produzione si è allargata in tutto il territorio sardo in pochi anni. Formaggio a pasta molle, prodotto con latte crudo ovino, a pasta cruda, di forma parallelepipedica con altezza di circa 6 cm e base quadrata di ~18 cm di lato (peso di ~2,5 kg), o rettangolare 9x18 cm (peso di ~1 kg). Presenta crosta liscia, di colore giallo paglierina; pasta bianca, compatta, molle; sapore acidulo; odore e aroma di latte di pecora fermentato. Stagiona per 20÷30 giorni e, prima di essere commercializzato, la crosta viene cosparsa di fecola di patate che ha lo scopo di asciugarla e migliorarne l'aspetto. Il Bonassai si presta ad essere surgelato e conservato per lungo tempo (6 mesi).		
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	Province di Cagliari, Sud Sardegna, Nuoro, Sassari, Oristano : l'intero territorio della Regione Sardegna	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore di razza Sarda.	
	Alimentazione	Pascolo naturale, o a erbaio polifita, talora integrato con concentrati.	
Storia	La tecnologia di produzione del Bonassai è stata messa a punto negli anni '60 presso l'Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna. Dagli anni '70 la produzione del formaggio Bonassai è realizzata presso diversi caseifici della Sardegna. Bibliografia: – Murgia A., Marcialis A., Casu S.; "Scienza e Tecnica Lattiero – Casearia"; 1966.		

Descrizione		Bonassai	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata o rettangolare	
	Dimensioni (cm)	Base quadrata: ~18x18 Base rettangolare: 9x18	
	Altezza Dimensioni (cm)	6	
Peso	Kg	1,8÷ 2,2 È disponibile anche in forme di circa 1 Kg, a base rettangolare (18 x 9 cm)	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita, Cosparsa di fecola di patate (al momento della commercializzazione)	

(Crosta)	Aspetto	Liscia.
	Colore	Avorio, Giallo paglierino.
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca
	Struttura	Abbastanza compatta, Molle, Grassa.
	Occhiatura	Assente o Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Irregolare Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa÷Medio-bassa (al protrarsi della stagionatura)
	Riconoscimenti	Lattico acido (latte di pecora fermentato).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Acidulo, Fresco, Delicato.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Mantecata, Poco solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Bonassai
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola.
	In cucina	Tagliato a fette si presta ad essere grigliato per preparare un secondo piatto sfizioso e veloce. Si conserva in frigorifero avendo cura di ungere il taglio per evitare che la forma secchi.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi, secchi, di bassa gradazione alcolica.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Bonassai			
Periodo produzione		Dicembre÷Luglio			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100	100	
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			

	Aggiunte	Latto-innesto aziendale. Viene preparato presso il caseificio stesso utilizzando latte di pecora pastorizzato, raffreddato a circa 45 °C, eventualmente inoculato con ceppi di batteri lattici termofili autoctoni e incubato a 40÷42°C per circa 18÷20 ore (acidità~45÷50 °SH).
Coagulazione	Preparazione	Il latte filtrato viene pastorizzato, raffreddato alla temperatura di ~36 °C e inoculato con il latte-innesto.
	Temperatura	~36 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	~30 minuti
	Tipo di caglio	Vitello.
Rottura coagulo	Dimensione	Con la spada, quindi si passa alla rottura della cagliata dapprima con la lira e infine con la spannarola fino all'ottenimento di granuli delle dimensioni di una "nocciola".
Cottura	n.a.	
Formatura e Trattamenti forma	<p>La cagliata, insieme al siero, viene trasferita in stampi forati di forma quadrata o rettangolare.</p> <p>Le forme, poste in ambiente caldo e molto umido al fine di favorirne l'acidificazione e lo spurgo del siero, vengono ripetutamente rivoltate.</p> <p>Le forme vengono salate in salamoia per una durata di circa 1 ora/kg</p> <p>Vengono poi lasciate asciugare e avviate alla stagionatura.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	20÷30 giorni.
	°C - UR%	In locali alla temperatura di 7÷8 °C e con elevata umidità (fino a 95 %UR).
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme sono periodicamente rivoltate.
Commercializzazione	<p>Previa toelettatura, il prodotto è generalmente immesso in commercio con la superficie cosparsa di fecola di patate che ha lo scopo di asciugare la crosta e migliorarne l'aspetto.</p> <p>L'eventuale conservazione si effettua a temperatura di 4÷5 °C e in confezione in plastica termoretraibile.</p> <p>Il Bonassai si presta ad essere surgelato e conservato per lungo tempo (fino a 6 mesi).</p>	