

Generalità	Casada	
Presentazione	<p><b>Casada</b>            È conosciuta anche con il nome “Budino dei pastori” e si produce sicuramente da molto tempo, probabilmente da quando si allevano le pecore e si caseifica con il loro latte, quindi da millenni. “<i>Sa casada</i>” si produce solo con il latte dei primi giorni di lattazione della pecora (il colostro) perché dopo tale periodo non coagula più in cottura. I pastori lo mungono a parte, non solo per preparare questo prodotto, ma soprattutto per non avere troppo colostro nel latte che, oltre a rendere difficoltosa la caseificazione del latte, darebbe al formaggio pecorino un sapore troppo forte. Questo prodotto si prepara solitamente a casa dei pastori e non è possibile trovarla in vendita nei negozi in quanto si prepara come prodotto casalingo, per un tempo limitato e ha scarso interesse economico.</p> <p>Il picco della produzione della Casada avviene in corrispondenza della produzione degli agnelli sardi, grossomodo tra novembre ed aprile e, in particolare, a Natale e Pasqua. Sono note due varianti per il “budino di colostro”: “<i>sa casada</i>” cotta direttamente sul fornello, con aggiunta di zucchero e scorza di limone e “<i>sa colostru</i>”, invece, cotta a bagnomaria, con aggiunta di zucchero e di cacao.</p> <p>Molto importante nella preparazione della <i>casada</i> è il tempo di cottura.</p> <p>Il prodotto va tolto dal fuoco quando è abbastanza compatto da reggere in piedi il cucchiaino (dicono), ma comunque prima che il liquido sia del tutto assorbito altrimenti sarà un budino molto asciutto e poco cremoso.</p> <p>Il tempo di cottura varia in base al momento di mungitura del colostro: più questo tempo è vicino al parto della pecora, più il budino quaglierà in fretta.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	Province di <b>Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna</b> : l'intero territorio della Regione Sardegna Una delle aree isolate in cui viene maggiormente valorizzato è la zona a confine tra Trexenta e Sarrabus-Gerrei e in particolare il Comune di Sant'Andrea Frius, dove viene ancora consumato abbastanza frequentemente nelle comunità locali, durante il periodo dei parti ovini, e dove alcuni produttori lo vendono direttamente in azienda o nelle sagre e nei mercati locali.
	Tipologie	“ <b>Sa Casada</b> ”, “ <b>Sa Colostra</b> ”
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore di razza Sarda.
	Alimentazione	Pascolo naturale, o a erbaio polifita, talora integrato con concentrati.
Storia	<p>Il colostro è un denso latte, frutto della seconda mungitura delle pecore dopo il parto. È considerato particolarmente pregiato per le sue qualità altamente nutritive ed il suo gusto particolarmente gradevole. Questo latte si può ottenere solo per 4-5 giorni dalla nascita dell'agnello per cui ci si affretta alla raccolta del prezioso liquido che, oltre ad essere destinato al consumo diretto di bambini o anziani, viene trasformato in ricotta o in formaggio particolarmente prelibati.</p> <p>Il latte di pecora, per tradizione, può essere munto solo in periodi precisi che solitamente vanno da febbraio a luglio, tempo nel quale sia l'abbondanza di erba, sia l'assenza di agnelli da allattare, fanno sì che le pecore producano un latte che, come qualità e quantità, possa essere adatto alla produzione di pecorini di un certo rilievo. In autunno quindi, e fino alla primavera, pecore e capre sono impegnate nei parti e nell'allattamento e i pastori, che dovevano comunque trarre il loro sostentamento da esse, adoperavano il colostro, vischioso e giallognolo, che col calore si condensa fino a rapprendersi, trasformandosi nella <i>casada</i>, molto saporita e sostanziosa.</p> <p>In tempi non troppo lontani anche i bambini venivano lasciati a guardia del gregge ed essendo sprovvisti di recipienti per la cottura del colostro, si ingegnavano a procurarsi delle canne palustri, ancora verdi, cave, che riempivano di colostro, piazzavano sopra le braci ardenti e lasciavano annerire per qualche minuto. Aprivano quindi in due la canna con l'immane coltello a serramanico e ne estraevano un cilindretto di latte rafferma che gustavano come una prelibatezza.</p> <p>Questo prodotto è interessante perché anche in altre zone del mondo, dall'India ai paesi scandinavi, Svezia in primis, sino alla Turchia, esistono pietanze, solitamente dolci o speziate, ricavate appunto dal colostro vaccino o meno spesso caprino e ovino. “<i>Sa casada</i>” quindi è un prodotto che da un lato ha caratteri distintivi legati alla cultura agropastorale sarda, ma d'altro canto ha molti “cugini” sparsi per il mondo e questo è senz'altro un altro valore aggiunto di questo prodotto.</p> <p>Secondo l'antropologa culturale Alessandra Guigoni, la Casada o Colostra, come viene chiamata nel Nuorese, è un dolce antico, probabilmente medioevale. E' infatti di gusto tipicamente medioevale preparare dolci che mescolano prodotti lattiero caseari ad agrumi e/o miele.</p> <p>La Casada viene, inoltre, citata nel dizionario di Vittorio Angius e Goffredo Casalis (1833-56) ed in alcuni passi di letteratura e di scritti scientifici sulla Sardegna degli anni '70, - dove si rimarca la pratica tradizionale di donarlo e consumarlo.</p>	

Descrizione		Casada
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Latte (colostro)
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Cacioricotta
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	n.a.
	Facce Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	n.a.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	n.a.
	Colore	Bianco-crema pallido
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-crema pallido
	Struttura	Ha la consistenza di un budino
	Occhiatura	n.a.
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Note olfattive e gustative fini: sentori di latte fresco, accompagnate dall'aroma fresco caratteristico della buccia di limone o del cacao.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Note dolci dovute alla presenza di zucchero. Il gusto di questo cibo diventa eccellente se, per la cottura, il latte si scalda su un fuoco di sole braci senza fiamma viva, come facevano i pastori nell'ovile.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Gelatinosa
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Grasso

Utilizzo		Casada
Utilizzo	In tavola	La <i>Casada</i> un tempo si mangiava come merenda (il cosiddetto <i>smurzu</i> o <i>murzu</i> ). Oggi si consuma a fine pasto come dessert.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Consumato da solo si abbina a vini bianchi, di bassa gradazione alcolica.
	Miele / Confetture	Si può consumare "al naturale" con il cucchiaino, o con l'aggiunta eventuale di miele sardo, o sapa sarda.
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Casada			
Periodo produzione		Novembre ÷ Aprile In particolare a Natale e Pasqua, in corrispondenza della nascita degli agnelli sardi.			
Materia prima: • Latte (colostro) • Zucchero • Buccia di limone • Cacao amaro	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Zucchero, buccia di limone, cacao amaro durante il riscaldamento del colostro.			
Coagulazione	Preparazione	<p>Si prepara in casa.</p> <p>I pochi litri di colostro, che vengono munti a mano dal pastore, vengono filtrati con un retino a maglie sottili per togliere eventuali impurità.</p> <p>Si versano in un recipiente di acciaio inox in cui si aggiungono alcuni cucchiaini di zucchero (4÷5 cucchiaini di zucchero ogni due litri di colostro circa) e la buccia tagliata a listarelle (o pezzi di un limone nel caso della <b>casara</b>), oppure anche polvere di cacao amaro (nella <b>colostra</b>).</p>			
	Cottura	<p>Il composto viene quindi messo a scaldare in una pentola bassa in acciaio inox:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a bagnomaria;</li> <li>• direttamente sul fuoco, rigorosamente a fiamma bassa, con l'avvertenza di controllare meticolosamente la temperatura e il processo di coagulazione.</li> </ul> <p>Sono due le tecniche di realizzazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la prima vuole che venga rimestato delicatamente con una frusta in acciaio,</li> <li>• la seconda consiglia di lasciare coagulare la Casada senza toccare il composto liquido, sino ad avvenuta condensazione.</li> </ul> <p>A quel punto si spegne il fornello.</p> <p>Dopo qualche minuto (tempo variabile con la temperatura dell'ambiente di preparazione), il processo di coagulazione del colostro è avvenuto e il prodotto è divenuto "sa Casada",</p> <p><b>NOTA</b></p> <p>Tradizionalmente si riscaldava il latte a fuoco molto basso, rimestando sempre con un cucchiaino di legno (che i pastori ricavano da un ramo di erica arborea o di corbezzolo scortecciato e levigato con la classica 'leppa', il coltello a serramanico) con dolcezza e senza mai smettere, fino alla sua coagulazione per effetto del calore quando diventava una crema paragonabile a quella impiegata in pasticceria per i ripieni di torte e bignè.</p>			
	Temperatura	Il colostro coagula attorno ai 70÷72 gradi e, in tali condizioni, si addensa.			

	<b>Tempo</b>	<p>Può variare da una decina di minuti a più di mezz'ora.</p> <p>Nella preparazione del prodotto è molto importante il tempo di cottura.</p> <p>Va tolta dal fuoco quando è abbastanza compatta da reggere in piedi il cucchiaino (dicono) ma prima che il liquido sia del tutto assorbito altrimenti sarà un budino molto asciutto e poco cremoso.</p> <p>Il tempo di cottura varia in base al momento di mungitura del colostro: più questo è vicino al parto della pecora, più il budino quaglierà in fretta. E' consigliabile quindi, di tanto in tanto, togliere l'alluminio usato come coperchio e verificarne la compattezza.</p>
	<b>Tipo di caglio</b>	Assente
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	Il prodotto viene subito posto in vaschette, o scodelle, o un piatto con i bordi leggermente rialzati, e lasciato raffreddare.	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Si consuma immediatamente; tiepido o freddo.
	<b>°C - UR%</b>	Conservato in frigo a 2÷4 °C.
	<b>Cura forma</b>	
<b>Commercializzazione</b>	<b>Sa casada</b> si prepara solitamente a casa dei pastori e non è possibile trovarla in vendita nei negozi in quanto viene utilizzato come prodotto casalingo, per un tempo limitato, con scarso interesse economico.	

μπ