

Generalità	Casizolu	
Presentazione	<p><b>Casizolu</b></p> <p>Il Casizolu è un antico e pregiato formaggio di vacca a pasta filata, di latte intero e crudo di vacche allevate prevalentemente al pascolo. Ha forma a pera con testina (per questo anche chiamato "Peretta"); crosta sottile e liscia di colore giallo; pasta di colore dal bianco al giallo paglierino, compatta, elastica e dura nelle forme più stagionate; sapore dolce nelle forme giovani, tendente al piccante in quelle più stagionate. La pezzatura varia fra ~ 0,500÷3 kg. Può essere consumato giovane oppure dopo una media o lunga maturazione (6-8 mesi sono considerati il periodo ideale) e si accosta a vini bianchi leggeri se giovane, a vini rossi quando è stagionato a lungo. Altri simili, chiamati con nomi diversi: <b>Peretta, Tittighedda, Provoletta, Figù</b></p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	Province di <b>Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna</b> : tutto il territorio della Regione Sardegna. Rinomata la produzione nella Comunità Montana del Montiferru (subregione della Sardegna centro-occidentale, prov. di Oristano)
	Tipologie	Altri simili, chiamati con nomi diversi: <b>Peretta, Tittighedda, Figù, Panedda, ...</b>
Allevamento	Tipo	Allevamento allo stato brado Vacche di razza Sardo-Modicana, Bruno-Sarda, altre vacche rustiche, allevate tutto l'anno allo stato brado.
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, erba fresca del territorio.
Storia	<p>I primi documenti che attestano la presenza di questo formaggio in Sardegna risalgono agli inizi del '900. Compare nei registri contabili di alcuni caseifici.</p> <p>Prodotto nel Montiferru, un angolo di Sardegna, rara eccezione in questa terra di pecore e di pecorini, il Casizolu è un antico e pregiato formaggio di vacca a pasta filata.</p> <p>Lo facevano tradizionalmente le donne, lavorando il latte appena munto e impastando la cagliata nell'acqua bollente per modellare la tipica forma di pera panciuta. Un lavoro lungo, di fatica e pazienza, che rovina le mani e costringe a levatacce: dopo aver aggiunto il caglio e preparato la rottura della cagliata bisogna aspettare il punto esatto di fermentazione lattica, che può essere di sera, la notte, all'alba. A questo punto si può procedere con la filatura della cagliata, riscaldando pezzi di cagliata in acqua calda per far filare la pasta e poi modellandola in acqua fredda. Dopo la filatura della pasta, l'acqua bianca di siero non si getta: <i>s'abbagasu</i> è un brodo gustoso per profumate minestre al formaggio.</p> <p>Il Casizolu veniva tradizionalmente prodotto dalle donne della Comunità Montana di Montiferru, mentre oggi sono solo alcuni piccoli caseifici, ubicati nel territorio che fa capo alle province di Oristano e Nuoro e riuniti sotto il Presidio Slow Food, a mantenere in vita la sua produzione.</p> <p>I formaggi a pasta filata, in Sardegna, sono una produzione casearia di grande ricchezza economica e storica. Vengono chiamati con diversi nomi a secondo della variante linguistica della zona di produzione: <i>panedda, figù, casizolu, pira, pischedda, fighedda, taedda, casgiola e tritza</i>.</p> <p>Diversi nomi per la stessa preparazione di formaggio, principalmente di latte vaccino, con forme a volte, diverse. Si hanno delle piccole produzioni anche con latte misto vaccino e ovino, ma anche solo ovino, anche se la preparazione presenta delle difficoltà di lavorazione.</p> <p>I monaci medievali, con sede in Sardegna, nella prima settimana di Quaresima, potevano mangiare solo uova, pesci, latte e formaggio e questi sette giorni venivano chiamati "<i>thirina</i>". All'epoca in Sardegna si confezionava il formaggio a pasta filata a forma di treccia che veniva chiamata "<i>Thiriccas</i>" o "<i>Thiriccas de casu</i>". Alcuni studiosi, come Antoninu Rubattu, nel suo "Dizionario Universale della lingua di Sardegna", fanno derivare il nome dal greco <i>tericòs</i>. Felice Cerchi Paba nel suo testo <i>Evoluzione storica dell'attività industriale agricola caccia e pesca in Sardegna</i>, riferisce: "<i>...Si producevano famose Thiriccas, trecce di formaggio il cui etimo è di origine greca e nella chiesa greca detti formaggi venivano consumati in Quaresima ...</i>"</p> <p>Il termine <i>Thiriccas</i> è citato nel contenuto dei documenti medievali dei Condaghes, e veniva usato sempre per indicare le trecce di formaggio a pasta filata.</p> <p>Lo storico Pietro Amat di San Filippo, nel testo del 1865: "<i>Commercio e della Navigazione nell'isola di Sardegna nei sec. XIV e XV</i>", cita che nel 1353 un mercante pisano, Bernardo Rodolfo, acquistò in Sardegna "una botte di cacio cavalli per lire 10".</p> <p>Del formaggio a pasta filata del Montiferru, chiamato nel territorio Casizolu e preparato dalle donne, ne parla anche Max Leopold Wagner in "<i>La Vita Rustica</i>" del 1921.</p> <p>Il termine Casizolu deriva dal sardo "Casizare", che nella variante logudorese significa: "fare il formaggio".</p> <p>Valentino Martelli nel testo: "<i>La Sardegna e i sardi</i>" del 1926, parla in un paragrafo della preparazione del formaggio a pasta filata, in questi termini: "alla fine di giugno si prepara il formaggio fresa o <b>panedda</b></p>	

Descrizione		Casizolu
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Piriforme con testina
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. ø n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Altezza n.d.
Peso	Kg	0,500÷3,000
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, uniforme.
	Colore	Giallo÷Ocra (a stagionatura avanzata).
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Elastico, Abbastanza morbido÷Duro (a stagionatura avanzata).
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino.
	Struttura	Compatto, Elastico, Abbastanza duro, Duro e tende a sfogliarsi (con il protrarsi della stagionatura).
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Leggera Irregolare Fine Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio, Medio-Alto
	Riconoscimenti	Erba, Latticello, Sentori di bosco e di foglia (quando la forma è ben stagionata).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Abbastanza armonico, Ammandorlato.
Sensazioni Trigeminale		Piccante a stagionatura avanzata.
Struttura (in bocca)		Morbido, Abbastanza elastico, Leggermente fibroso, Poco solubile, Non adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Casizolu
Utilizzo	In tavola	Ottimo come formaggio da tavola.
	In cucina	Utile per insaporire ricette "in forno" perché fonde gradevolmente.
Abbinamenti	Vino	Se di breve stagionatura, si abbina a vini bianchi della Regione; Se stagionato predilige i vini rossi di corpo.
	Frutta	Si abbina bene alla frutta secca
	Pane	Pane carasau, Polenta

Produzione		Casizolu			
Periodo produzione		Dall'autunno fino all'inizio dell'estate, nel rispetto dei cicli di lattazione delle vacche.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Talvolta viene impiegato siero-innesto naturale ottenuto per acidificazione spontanea del siero della lavorazione precedente.			
Coagulazione	Preparazione	Il latte, in caldaia, eventualmente anche con l'aggiunta del siero-innesto, viene portato alla temperatura di coagulazione.			
	Temperatura	35÷38 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	30÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido. In alcune zone viene impiegato caglio in pasta di agnello o di capretto			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata ottenuta viene rotta mediante l'impiego di uno spino metallico fino alla riduzione dei granuli di cagliata alle dimensioni assimilabili a quelle di una "nocciola".			
Cottura, estrazione e Acidificazione	<p><b>In alcuni casi si procede alla semicottura della cagliata riscaldandola fino alla temperatura di 42÷43 °C.</b></p> <p>La pasta viene estratta dalla caldaia e deposta in contenitori in acciaio inossidabile, o in materiale plastico per alimenti, o in terracotta smaltata, nei quali avviene il processo di acidificazione.</p> <p>La massa ottenuta dopo l'eliminazione del siero viene fatta acidificare in contenitori metallici per un periodo di 18÷24 ore.</p>				
Filatura, Formatura, Trattamenti forma	<p>Quando la pasta ha raggiunto un'acidità tale da consentirne la filatura (pH 5,1÷5,3), viene tagliata a fette, immersa in acqua riscaldata alla temperatura di 90÷93°C, impastata e filata con spatole in legno o in metallo (nella lavorazione artigianale), o con impastatrici meccaniche (nella lavorazione di tipo industriale).</p> <p>La pasta viene tagliata in porzioni di dimensioni variabili, modellata e "chiusa" manualmente a forma di pera. Le forme vengono poi immerse in acqua fresca per 30÷60 minuti per favorire la formazione della crosta.</p> <p>La salatura avviene in salamoia satura per un periodo variabile a seconda del peso (~6÷8 ore/kg).</p> <p>Tolte dalla salamoia le forme vengono lasciate asciugare su panni o su graticci di canne per ~2 giorni e quindi su scaffali, in locali alla temperatura di 20÷25 °C per altri otto giorni.</p> <p>Le forme vengono quindi legate, singolarmente o a coppie, con legacci di fibre vegetali o di tela e sospese per la stagionatura a strutture adatte per appendere il formaggio (pertiche, supporti, ganci, ...).</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 30÷90 giorni e fino a 15 mesi. 6÷8 mesi sono considerati il periodo ideale.			
	°C - UR%	<b>Presso l'azienda zootecnica:</b> locali adibiti alla maturazione del formaggio con temperatura non superiore ai 25 °C.			

		<b>Presso il caseificio di tipo industriale:</b> celle refrigerate per la maturazione e la conservazione del prodotto munite di strutture per appendere il formaggio stesso.
	<b>Cura forma</b>	Nel corso della stagionatura le forme vengono a volte spennellate con olio di oliva e aceto.
<b>Note</b>	I produttori del <b>Casizolu Presidio Slow Food</b> sono riuniti nella “ <i>Associazione Produttori Casizolu del Montiferru</i> ” e hanno un disciplinare di produzione che garantisce tutta la filiera.	

μτ

