

Generalità		Casizolu di pecora	
Presentazione	Casizolu di pecora		
	Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta semidura, filata, di consistenza media, ottenuto da latte ovino crudo, di animali di Razza Sarda allevati in stabulazione libera. Si presenta con una forma simile ad una pera con all'estremità un "bitorzolo" che consente al prodotto di essere legato, appeso e stagionato in questa posizione. La crosta è sottile e liscia, di colore giallo; la pasta è cruda e, dopo l'acidificazione, viene filata; presenta un colore dal bianco al giallo paglierino, compatta, elastica e dura nelle forme più stagionate. Il sapore dolce nelle forme giovani, tende al piccante in quelle più stagionate. La pezzatura varia da 0,500-3,0 kg. Si consuma già dopo 7 giorni.		
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	Provincia di Sassari : comuni di Bono, Benetutti, Bultei, Anela, Nule, Esporlatu, Illorai, Burgos e Bottidda (nel territorio dell'altopiano del Goceano)	
	Tipologie	Altri simili, chiamati con nomi diversi: Pirittas (perette).	
Allevamento	Tipo	Stabulazione libera Pecora di Razza Sarda	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, erba del territorio, fresca o affienata.	
Storia	La sua tecnologia si tramanda di generazione in generazione. Il prodotto presenta una tradizionalità consolidata da oltre 25 anni che può essere attestata da svariate testimonianze. Durante questo periodo, le regole produttive non hanno subito variazioni consistenti ad eccezione dell'introduzione di fonti di calore a gas che sostituiscono il fuoco a legna e l'utilizzo di caglio del commercio al posto di quello prodotto in azienda. Nonostante queste innovazioni il prodotto non ha subito variazioni sostanziali nella qualità e nella tipicità.		

Descrizione		Casizolu di pecora	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	
	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	Tipo	Formaggio senza crosta, o Pulita dopo breve stagionatura.	

(Crosta)	Aspetto	Superficie liscia, uniforme.
	Colore	Bianco, Paglierino chiaro (dopo breve stagionatura).
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Elastica, Abbastanza morbida.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Elastico, Abbastanza duro, Leggermente fibroso.
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco, lattico acido, burro (dopo breve stagionatura).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido, Abbastanza elastico, Leggermente fibroso, Poco solubile, Non adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Casizolu di pecora
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi fruttati, o a rossi di bassa gradazione alcolica.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Casizolu di pecora			
Periodo produzione		Gennaio÷Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				

Coagulazione	Preparazione	Il latte ovino, subito dopo la mungitura, viene versato in un recipiente metallico e trasferito nei locali per la lavorazione dove viene inserito in un paiolo di rame posto sul fuoco e riscaldato fino alla temperatura di coagulazione.
	Temperatura	34÷35 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	30÷40 minuti
	Tipo di caglio	Vitello liquido
Rottura coagulo e Acidificazione	Dimensione	La cagliata ottenuta viene rotta mediante l'impiego di uno spillo metallico fino alla riduzione dei granuli di cagliata alle dimensioni assimilabili a quelle di una "nocciola". La massa ottenuta dopo l'eliminazione del siero viene fatta acidificare in contenitori metallici per un periodo di 18÷24 ore.
Filatura, Formatura e Trattamenti forma	<p>La cagliata acidificata viene tagliata in pezzi che vengono immersi in una pentola contenente acqua 80÷90 °C e modellati con le mani ,garantendo lo spurgo del siero residuo, fino ad ottenere una forma a pera.</p> <p>Le perette così ottenute vengono messe in una salamoia di acqua e sale marino per un periodo variabile a seconda del peso (mediamente 5 ore/kg di peso)</p> <p>Una volta salate, le forme vengono appese in coppia per la successiva stagionatura.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	Dopo 7 giorni è possibile il loro consumo.
	°C - UR%	<p>Presso l'azienda zootecnica: locali adibiti alla maturazione del formaggio con temperatura non superiore ai 25 °C.</p> <p>Presso il caseificio di tipo industriale: celle refrigerate per la maturazione e la conservazione del prodotto munite di strutture per appendere il formaggio stesso.</p>
Note		

