

Generalità		Casu axedu
Presentazione	<p><b>Casu axedu</b>  <b>"Casu axedu"</b> (cacio acido) è un formaggio a pasta molle, acido, fresco o di breve, media e lunga stagionatura, conservato costantemente in salamoia, prodotto con latte di capra o di pecora di razza Sarda, intero, crudo, termizzato, o pastorizzato. Si presenta in forma di piccoli parallelepipedi irregolari di ~10÷15 cm di lato e 3÷5 di altezza, del peso di circa 150÷300 g. Odore e aroma richiamano quelli del latte della specie di provenienza. Non ha crosta e la pasta è morbida, o abbastanza morbida, umida, di colore bianco, senza occhiatura. La coagulazione avviene in tempi molto lunghi, così come la conservazione sotto salamoia e la particolare stagionatura lo fa trasformare da dolce, morbido e per niente salato, a molto salato e piccante. La trasformazione del latte avviene principalmente presso le aziende pastorali, o per consumo familiare, ma negli ultimi anni si è intensificata la richiesta locale e viene quindi prodotto da alcuni caseifici artigianali.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	<p>Province di <b>Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna</b>: tutto il territorio della Regione Sardegna.            Le zone più vocate per la produzione del Casu axedu sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– provincia di <b>Nuoro</b>: l'Ogliastra e la Barbagia di Seulo, dove viene principalmente prodotto con latte caprino;</li> <li>– provincia <b>Cagliari</b>: Sarrabus, dove viene usato anche latte ovino, come nel resto della regione.</li> </ul>
Tipologie	<p>Altri simili, chiamati con nomi diversi: <i>Fruhe, Frughe, Frua, Merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu Agéru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu</i> (sinonimi in lingua sarda che nelle diverse zone dell'isola indicano il formaggio fresco o stagionato).            I sinonimi che vengono associati a questo formaggio spesso individuano prodotti abbastanza diversi fra loro anche come caratteristiche di base: alcuni sono "formaggi propriamente detti" (es. il "Casu axedu"), mentre altri si possono meglio inquadrare come "latticini" (es. "Casu agedu" o "Fruhe" che sono cagliate acide pronte per il consumo 20÷24 ore dopo la fabbricazione).</p>	
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo            Capre di razze miste, Pecore di Razza Sarda</p>
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale.
Storia	<p>Formaggio in dialetto sardo si dice "casu". Questo viene citato già nella prima edizione de "La vita rustica", edito nel 1921. Altri documenti ne descrivono la tecnica produttiva, sicuramente molto datata.            Viene prodotto in piccole aziende, ma anche in caseifici artigianali.            Il termine "axedu", nel dialetto Campidanese, significa "aceto", che ricorda l'acidità di questo formaggio.  <b>Bibliografia:</b>            – Notizie riportate da Wagner M. L. in "La vita rustica"; la edizioni; 1921. Riedito da Ilisso; 1996; pagg. 73, 74.</p>	

Descrizione		Casu axedu (... e altri)
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Capra, Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo (nella lavorazione tradizionale), Termizzato, Pastorizzato (nel lavorazione in piccoli caseifici).
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Molle, Abbastanza molle (se stagionato)
	Tecnologia	

	<b>Stagionatura</b>	Fresco, a Breve/Media stagionatura
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Piccolo parallelepipedo
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Lati della Base 10÷15
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Altezza 3÷5
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,150÷0,300
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Superficie regolare e liscia. Talvolta in superficie si nota un aspetto leggermente ruvido e spugnoso della pasta.
	<b>Colore</b>	Bianco.
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Morbido÷Abbastanza morbido (secondo stagionatura). La struttura è compatta ma fragile, tende a rompersi come un budino.
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente n.a. n.a. n.a.
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Poco intenso e poco persistente,.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Yogurt, Latte inacidito, ricalcano quelli del latte della specie di provenienza, con un leggerissimo richiamo al burro acidificato.
	<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b> Prodotto fresco: acido molto evidente; sul finale si avverte una lieve tendenza dolce che riconduce al lattico primario. Prodotto stagionato: salato molto evidente.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Prodotto stagionato: Piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Da morbido ad abbastanza morbido al protrarsi della stagionatura, poco solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.% - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Casu axedu (... e altri)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio fresco: è usato da tavola, sia condito con olio extra vergine ed origano e servito assieme a pomodori freschi e acciughe salate e sfilettate, sia come dessert, tradizionalmente assieme al miele. Storicamente era usato dai pastori come prima colazione grazie alle sue caratteristiche particolari ed equilibrate.
	<b>In cucina</b>	La versione stagionata e salata, la "Merca", viene tradizionalmente usata per condire minestre o nella preparazione del ripieno per i tipici ravioli di patate dell'Ogliastro.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Il formaggio "fresco" è ottimo se accompagnato con vini bianchi secchi, fruttati, o birra chiara.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	

	Verdure	
	Pane	Pane carasau

Produzione		Casu axedu (... e altri)			
Periodo produzione		Dicembre÷Luglio			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100	100	
	Provenienza	Pascolo estensivo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo (nella lavorazione tradizionale), Termizzato o Pastorizzato (nella lavorazione in piccoli caseifici).			
	Aggiunte	Possono essere aggiunti siero-fermenti autoctoni. I siero-fermenti sono costituiti da una coltura naturale in siero, ottenuta lasciando acidificare spontaneamente il siero residuo della lavorazione precedente, per circa 24 ore, a temperature decrescenti da 34÷36 °C fino a temperatura ambiente.			
Coagulazione	Preparazione	Il latte viene per tradizione munto manualmente, filtrato con un telo e conservato in un recipiente munito di coperchio. La lavorazione avviene, quando possibile, senza modificare l'acidità naturale del latte oppure possono essere aggiunti siero-fermenti.			
	Temperatura	A temperatura ambiente. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	8÷15 minuti per raggiungere la coagulazione, a cui si devono aggiungere 4÷5 ore per l'indurimento del coagulo.			
	Tipo di caglio	Vitello, o di capretto/agnello in pasta.			
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene tagliato in fette che vengono lasciate acidificare e spurgare sotto siero per circa 24 ore.			
Formatura e Trattamenti forma	La cagliata viene tagliata a pezzi squadrati, regolari e, dopo una sineresi blanda, conservata sotto siero. Il prodotto "Fresco" viene normalmente consumato entro pochi giorni. Il prodotto "Stagionato" viene conservato anche per periodi più lunghi e, in questo caso, è necessario: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estrarlo dal siero e farlo asciugare su stuoie di giunco per circa 36÷48 ore,</li> <li>- Eseguire un leggera salatura a secco.</li> </ul>				
Stagionatura	Tempo minimo	Prodotto "FRESCO": consumato nei giorni successivi alla preparazione. Prodotto "STAGIONATO": conservato per diversi mesi, come per tradizione, in orci di terracotta o in altri contenitori più moderni, immerso in salamoia satura. Il prodotto così stagionato, dal sapore forte e piccante, prende il nome di <i>Fiscidu</i> , o <i>Viscidu</i> (Ogliastra), <i>Merca</i> , o altre denominazioni a seconda dei territori di produzione.			
	°C - UR%	La stagionatura avviene generalmente in locale fresco, o in celle frigorifere.			
Note	Viene commercializzato in vaschette sigillate, immerso in liquido di governo.				