

Generalità		Casu frazigu
Presentazione	<p><b>Casu frazigu</b>  <b>“Casu frazigu”</b> (cacio fradicio) è un formaggio ottenuto da diversi tipi di formaggio pecorino prodotti con latte intero di pecora di razza Sarda, con l’aggiunta di caglio, sale e la presenza delle larve di <i>Piophilha casei</i> all’interno della forma. Forma cilindrica, di dimensioni variabili a seconda del tipo di formaggio prodotto nei diversi areali e peso mediamente di 2÷4 kg.</p> <p>Crosta: tendenzialmente di tenue o media consistenza, non omogenea con lo scalzo mediamente più duro dei piatti; di colore variabile in base allo stadio di maturazione, virando dal giallo carico al bruno e/o marrone scuro.</p> <p>Pasta: generalmente cremosa, spalmabile, ma può anche essere più consistente a seconda del grado di maturazione o del periodo; di colore dal bianco al giallo paglierino, fino ai toni del marroncino tenue. Odore-Aroma: forte e penetrante, distinto e deciso. Si scioglie in bocca lasciando un sapore molto forte, tendente al piccante del caglio di agnello.</p> <p>Le sue caratteristiche sensoriali prendono origine, durante il periodo di stagionatura, dallo sviluppo della attività demolitoria delle piccole larve della <i>Piophilha casei</i>. Secondo il numero di larve e le condizioni ambientali più o meno favorevoli al loro sviluppo, la pasta si può presentare più o meno omogenea e cremosa. Una volta verificata la presenza delle larve si incide il formaggio su uno dei piatti sino a creare un coperchio di grandezza varia (<i>su tappu</i>) che serve anche per controllare l’andamento del processo fermentativo. Il formaggio una volta divenuto cremoso, viene consumato sollevando il coperchio e prelevando il prodotto con il cucchiaino.</p> <p>Nonostante la nomea di “formaggio più pericoloso del mondo” e il divieto di produzione e commercializzazione dell’Unione Europea per la non rispondenza alle norme igienico-sanitarie della UE, nel 2004, per salvaguardarlo, il Casu frazigu – come quelli simili - <b>è stato inserito dal Ministero delle Politiche Agricole tra gli oltre 4 mila prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT), una certificazione, questa, che consente di avere una deroga rispetto alle norme igienico-sanitarie europee.</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.
	Tipologie	Altri simili, chiamati con nomi diversi: <b>Casu frazigu</b> (f. fradicio), <b>Casu becciu</b> (f. vecchio), <b>Casu fattittu</b> (f. fatto), <b>Casu marzu</b> (f. marcio), <b>Hasu muhidu</b> (f. marcio)
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo intensivo/estensivo, Allevamento allo stato brado Pecore di razza Sarda.
	Alimentazione	Essenze vegetali del territorio fresche o affienate.
Storia	<p>In Sardegna il Casu frazigu, così come quelli simili, è un prodotto che da sempre ha accompagnato la produzione familiare del pecorino. Alcune testimonianze di vecchi pastori riferiscono che, in passato, nel periodo in cui tutti facevano il formaggio in casa, durante le annate particolarmente favorevoli alla sviluppo della “mosca”, potevano essere attaccate oltre il 50% delle forme.</p> <p>Da tempo immemore questa particolare produzione è fortemente ricercata e non solamente dai pastori, ma soprattutto dai numerosissimi amanti di questo prodotto che, lungi dall’essere guardato con sospetto, incontra nuove file di estimatori tra i più appassionati gourmet ed i turisti più curiosi.</p>	

Descrizione		Casu frazigu
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Formaggio pecorino
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Fermentato
	Stagionatura	Semistagionato

	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane ø variabili
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Leggermente convesso variabili
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	2÷4
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rigata (con i segni dei canestri), Poco uniforme (sullo scalzo è più duro che sui piatti).
	<b>Colore</b>	Da Giallo carico a Bruno e/o Marrone scuro (in base allo stadio di maturazione).
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Consistenza media, Poco elastica.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino, Bianco avorio, Marroncino tenue.
	<b>Struttura</b>	Generalmente cremosa, spalmabile, ma può anche essere più consistente a seconda del grado di maturazione o del periodo.
	<b>Occhiatura</b>	n.a.
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.a. n.a. n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-Alto, Alto
	<b>Riconoscimenti</b>	Odore-Aroma: forte e penetrante, distinto e deciso, con richiami al profumo delle essenze aromatiche della macchia mediterranea. Con la maturazione tendono a farsi via via più decisi, soprattutto con la stagionatura in cantina..
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Sapore molto forte, ma abbastanza equilibrato.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante (dovuto al caglio di agnello).
<b>Struttura (in bocca)</b>		Molto solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.% - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Casu frazigu</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Per le sue caratteristiche gustative piuttosto intense va mangiato a piccole dosi, magari spalmato su una fetta di pane carasau dal sapore neutro. È un formaggio "per amatori"
	<b>In cucina</b>	È utilizzato anche nella gastronomia sarda per insaporire piatti a base di verdure cotte.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Difficile da abbinare perché risulta l'unico protagonista, può essere accompagnato ad un vino passito o ad un rosso corposo della Regione (es. Cannonau).
	<b>Frutta</b>	
	<b>Pane</b>	Pane carasau, Polenta

Produzione		Casu frazigu			
Periodo produzione		Tarda primavera ÷ Autunno inoltrato, in funzione dell'andamento stagionale.			
Materia prima: • Formaggio (ovino)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Produzione	Preparazione di base	Segue la metodica tipica per la produzione dei pecorini, utilizzando preferibilmente caglio in pasta di agnello o di capretto.			
	Indicazioni particolari	<p>Nella produzione del formaggio possono essere utilizzati alcuni accorgimenti che tendono a creare le condizioni che favoriscono la mosca nel deporre le uova.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ridurre i tempi della salamoia fino ad ottenere una quantità di sale sufficiente ad evitare lo sviluppo delle fermentazioni batteriche indesiderate, ma tale da non allontanare l'insetto.</li> <li>– Pressare debolmente le forme ed eventualmente aprire piccoli buchi sulla crosta, aggiungendo qualche goccia di olio, con il duplice obiettivo di ammorbidire la crosta e di attirare la mosca.</li> <li>– Limitare all'indispensabile il rivoltamento delle forme. Durante tali operazioni, non appena vengono individuate delle forme che risultano interessate all'attacco della <i>Piophil</i> casei, queste devono essere separate e stoccate in ambiente separato.</li> <li>– Una volta nate le larve, per agevolarne il successivo sviluppo, si ricorre a volte allo sminuzzamento della pasta all'interno delle forme che, spesso, vengono impilate per favorire il passaggio delle larve da una forma all'altra.</li> <li>– Considerare che la <i>Piophil</i> casei ha una dinamica di popolazione strettamente condizionata dalla temperatura, per cui è essenziale che le condizioni termiche dei locali di stoccaggio rientrino all'interno di quelle compatibili con la vita dell'insetto. Ciò determina che la produzione del Casu frazigu assume un carattere stagionale e viene condizionata dall'andamento stagionale.</li> </ul>			
Stagionatura	Tempo minimo	3÷6 mesi.			
	°C - UR%	<p>I locali di lavorazione sono in prevalenza ubicati presso l'azienda zootecnica, mentre quelli adibiti alla produzione del Casu frazigu sono generalmente situati in paese presso le abitazioni degli allevatori.</p> <p>I locali adibiti a questa produzione sono caratterizzati da condizioni microclimatiche, con particolare riferimento alla temperatura e alla umidità relativa dell'aria, in grado di condizionare positivamente l'attività della mosca.</p> <p>La conservazione del prodotto finito avviene spesso in ambienti più freschi, talvolta in frigorifero.</p>			
	Cura forma	Una volta che la forma è stata aperta, per rendere la crema più pastosa e suadente, si può aggiungere al suo interno un po' di latte o di olio che devono essere mescolati e fatti assorbire dalla pasta.			
Note	Inserito dal Ministero delle Politiche Agricole tra gli oltre 4 mila prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT): una certificazione, questa, che consente di avere una deroga rispetto alle norme igienico-sanitarie europee.				