

Generalità		Formaggio di colostro ovino	
Presentazione	<p><b>Formaggio di colostro ovino</b></p> <p>Il colostro (primo latte) è un liquido giallo sieroso, molto ricco d'immunoglobuline di classe A e cellule immunitarie (come i linfociti), secreto dalle ghiandole mammarie durante la gravidanza ed i primi giorni dopo il parto. Rappresenta la prima alimentazione del cucciolo. In Sardegna questo prezioso alimento, ricco di sostanze nutritive, veniva e viene utilizzato per fare questo latticino del tutto particolare, prelibato e raro. 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 "Formaggio di colostro ovino" è un prodotto fresco, di latte (colostro) ovino, intero, crudo, grasso. Viene consumato dopo meno di una settimana dalla produzione (attualmente viene anche posto nel congelatore e consumato all'occorrenza) e si presenta in piccole forme espressamente preparate per la cottura alla brace, o sul pane abbrustolito, oppure per essere utilizzato come ingrediente in varie ricette tradizionali sarde (formaggelle, ravioli, ecc.). Ha forma cilindrica a facce abbastanza piane e scalzo collassato, con dimensioni e peso variabili in funzione del caseificio di produzione; la crosta è assente e le superfici esterne sono bianche; la pasta è semidura, bianca, abbastanza morbida, senza occhiatura. Attualmente viene prodotto solo artigianalmente e direttamente dall'allevatore pur essendo rinomato e ricercato come specialità del luogo. Se ne conosce la produzione in piccole strutture come i mini-caseifici, che sono in genere gestiti da un piccolo gruppo familiare nel totale rispetto delle norme igienico-sanitarie.</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	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore di razza Sarda.	
	Alimentazione	Pascolo naturale, o a erbaio polifita, talora integrato con concentrati.	
Storia	<p>Tutta la lunga e laboriosa lavorazione del formaggio, avveniva (come tutt'ora) nella cucina di casa con l'utilizzo dei tipici attrezzi di legno per la lavorazione del formaggio e della ricotta. Tuttavia l'avvento delle nuove normative in materia di disposizioni igienico-sanitarie, hanno causato una limitazione alla commercializzazione, poiché l'attuale produzione, non potendo essere destinata alla vendita, viene limitata al solo consumo privato del pastore e di pochi privilegiati, anche se la richiesta di prodotto è notevole e proviene sia da parte della popolazione locale che da parte dei turisti, sempre alla ricerca di sapori e prodotti tradizionali fuori dai soliti schemi di produzione consolidata e standardizzata. Il colostro è sempre stato considerato un latte molto ricco di elementi nutritivi per cui il consumo veniva destinato principalmente ai bambini o agli anziani, tuttavia il formaggio è sempre stato considerato una prelibatezza vista sia la limitata disponibilità della materia prima, sia il limitato tempo di consumo. Attualmente viene prodotto solo artigianalmente e direttamente dall'allevatore pur essendo rinomato e ricercato come specialità del luogo. Se ne conosce la produzione in piccole strutture come i mini-caseifici, che sono in genere gestiti da un piccolo gruppo familiare nel totale rispetto delle norme igienico-sanitarie evitando così il pericolo di estinzione di una tradizione storica.</p> <p>Tradizionalmente si impiegavano strumenti antichi: il paiolo di rame per la bollitura del colostro, le due tavole di legno sul bordo del paiolo stesso su cui si poneva il contenitore cilindrico, bucherellato ("s'aiscu") dentro il quale il formaggio veniva pressato a mano, fino alla completa fuoriuscita di tutto il siero che così non veniva perduto, tornando all'interno del paiolo stesso per la preparazione della ricotta, "sa muriga" lo strumento di legno utilizzato per mescolare il colostro.</p>		

Descrizione		Formaggio di colostro ovino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte (colostro)	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	

	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	A forma di focaccia
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Abbastanza piane Ø 15÷20, variabili da produttore a produttore
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Collassato Variabili in funzione del produttore
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	Variabile in funzione del produttore
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Superficie liscia o leggermente rugosa.
	<b>Colore</b>	Bianco-paglierino
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	Morbida, poco elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianca
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta, Molle, Umida, Grassa.
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente n.a. n.a. n.a.
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Lattico acido.
	<b>Sapore</b>	Dolce, Salato Acido, Amaro
		Leggermente acidulo, Fresco, Delicato.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Umida, Grassa, Poco solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.% - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio di colostro ovino</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma cotto alla griglia e posato su una fetta di pane abbrustolito.
	<b>In cucina</b>	Viene impiegato per il ripieno dei ravioli ( <i>Culurgiones de casu friscu</i> ) e per altre ricette sarde ( es. <i>Anzone cun casu friscu</i> : agnello con formaggio fresco e pane carasau; <i>Seadas</i> : semola, formaggio fresco di pecora e miele per uno dei dolci più amati).
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Consumato da solo si abbina a vini bianchi, secchi, di bassa gradazione alcolica.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Pane</b>	Pane carasau

Produzione		Formaggio di colostro ovino			
Periodo produzione		Gennaio-Novembre			
Materia prima: • Latte (colostro) • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	<p>Le metodiche di lavorazione sono quelle tradizionali delle caciotte ovine.</p> <p>Il colostro viene filtrato, riscaldato a 35 °C in un recipiente di acciaio o alluminio e, allontanato dalla fiamma, vi si aggiunge il caglio.</p> <p>Dopo una semplice rimestata per consentire una distribuzione uniforme dello stesso, si copre il recipiente con coperte di lana e si attende che il composto "quagli" diventando una forma unica, compatta ed omogenea.</p>			
Coagulazione	Temperatura	35 °C.			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello liquido.			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Formatura Trattamenti forma <sup>e</sup>	<p>Lasciato lievemente raffreddare, il coagulo viene introdotto in un contenitore cilindrico bucherellato dove viene pressato con le mani, prima da una parte poi dall'altra, sino alla completa fuoriuscita del siero che viene raccolto e rimesso nel recipiente per produrre, subito dopo, la ricotta.</p> <p>Il formaggio appena ottenuto viene immerso per pochi minuti nel siero bollente residuo della produzione della ricotta e, di nuovo, viene pressato manualmente per eliminare tutto il liquido in eccesso.</p> <p>Dopo averlo lasciato raffreddare viene immerso in una salamoia satura per 24 ore.</p> <p>Fatto seccare per 4÷5 giorni, è pronto per essere consumato.</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	≤ 7÷8 giorni.			
	°C - UR%	Conservato in frigo a 4÷6 °C.			
	Cura forma	In alternativa al consumo del prodotto fresco, si può anche conservarlo in congelatore			
Commercializzazione					