

Generalità	Pecorino di Osilo	
Presentazione	<p>Pecorino di Osilo Formaggio prodotto con latte ovino, crudo, intero, a pasta semicotta, di breve, media o lunga stagionatura. La forma è cilindrica con facce piane di diametro 14÷22 cm, scalzo leggermente convesso di 9÷13 cm, del peso di 1,5÷3,0 kg. Ha crosta più o meno spessa, pasta dura di colore dal bianco al giallo paglierino, compatta, senza o scarsa occhiatura. Una caratteristica che lo distingue dagli altri pecorini sta nella presenza di uno "spigolo" sottile, quasi tagliente. Questo pecorino non si differenzia dal classico pecorino sardo soltanto per la forma più piccola e più alta, ma anche per la pressatura a cui viene sottoposto che gli conferisce una pastosità che si conserva anche con la stagionatura. Pronto per essere consumato a 60 giorni dalla preparazione (ma certi produttori lo mettono in commercio anche a 20 giorni), il gusto ideale lo raggiunge dopo una maturazione di 10÷12 mesi. I profumi sono quelli tipici del formaggio ovino: note di lana, legno secco e, in qualche caso, di erbe aromatiche. Ha sapore dolce, o sapido ed è leggermente piccante quando la stagionatura supera i 6 mesi. In bocca è molto palatabile, con la pasta che all'inizio è un po' granulosa e poi diventa deliziosamente cremosa, fondente, con note di nocciola tostata. Il pecorino di Osilo si produce a livello artigianale presso la casa colonica del produttore, di solito in una apposita stanza adibita alla caseificazione. È utilizzato prevalentemente come prodotto da tavola ma anche da grattugia. Con il siero del latte impiegato per la produzione del pecorino si fa un'ottima ricotta fresca e la ricotta mustia: una ricotta a forma di pagnotta schiacciata, dal colore ambrato e dal sapore intenso, fresco e leggermente affumicato (il nome "<i>mustia</i>" indica appunto il processo finale di affumicatura), che si mangia fresca, ma si presta anche a stagionature prolungate.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	<p>Provincia di Sassari: l'intero territorio del comune di Osilo e aree limitrofe dei comuni di: Sassari, Ploghe, Nulvi, Codrongianos, Tergu. La produzione di questo formaggio è molto diffusa nella Nurra in seguito all'insediamento di diversi pastori osilesi nella zona. Nell'intero bacino del Mediterraneo, in Italia, Osilo, è il paese più in alto (650 m s.l.m., con una vetta a 780 metri) e allo stesso tempo più vicino al mare. I terreni di questa zona sono ricchi di sale, ma il clima è tipicamente montano e questo microclima speciale consente al Pecorino di Osilo di avere un gusto diverso da tutti gli altri formaggi di questa tipologia.</p>
	Tipologie	Chiamato anche come: Casu de Osile, Casu fatt a fogu ("formaggio fatto al fuoco").
Allevamento	Tipo	Pascolo Pecore di razza Sarda allevate al pascolo brado
	Alimentazione	Pascolo naturale di essenze foraggere tipiche, tranne nei mesi più caldi dell'estate quando le pecore vengono nutrite con farina di mais, buccette e farina di soia, fieno secco, favette e orzo.
Storia	Il Canonico Francesco Liberi Tolu nel suo libro " <i>Asilo</i> ", scritto nel 1913, esalta il gusto e il sapore del formaggio Pecorino di Osilo, sottolineando in particolare il fatto che la cagliata veniva sottoposta a cottura (" <i>casu fatt 'a fogu</i> ") che, a suo dire, lo renderebbe più saporito e resistente. Le regole produttive tradizionali vengono ancora oggi applicate nella loro tradizionalità.	

Descrizione	Pecorino di Osilo	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro, o Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Fresco, Semi-stagionato, Stagionato

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 14÷22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente convesso 9÷13
Peso	Kg	1,5÷3,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Superficie liscia,.
	Colore	Giallo paglierino chiaro (nel formaggio di breve stagionatura) Giallo paglierino scuro o marrone (nel formaggio più stagionato) Può presentare macchie scure dovute a tracce di muffe.
	Spessore	Sottile (nel formaggio di breve stagionatura) Abbastanza spessa
	Consistenza	Abbastanza tenera, Elastica (nel formaggio di breve stagionatura) Dura, Untuosa, Poco elastica (nel formaggio più stagionato)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza dura o Dura, Poco elastica, Abbastanza compatta, Leggermente occhiata.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente o Scarsa Irregolare Fine Diffusa in tutta la forma
	Intensità e Persistenza	Media, Medio-alta
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Vello di pecora, Legno secco, Nocciola tostata e, in qualche caso, Erbe aromatiche
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro
Sapore		Dolce e armonico nelle forme giovani, diventa più sapido e deciso in quelle mature.
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante nelle forme mature
Struttura (in bocca)		Inizialmente è abbastanza dura e leggermente granulosa, ma successivamente diventa cremosa, fondente, abbastanza solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Pecorino di Osilo
Utilizzo	In tavola	A stagionatura non troppo spinta è utilizzato prevalentemente come prodotto da tavola.
	In cucina	Se invecchiato è da grattugia.
Abbinamenti	Vino	Il sapore complesso e strutturato del formaggio pecorino richiede l'abbinamento con vini rossi del territorio, di buon corpo, dal profumo intenso e abbastanza tannici (Cannonau DOC, ...)
	Miele / Confetture	Composte di frutta, Mostarde
	Pane	

Produzione		Pecorino di Osilo			
Periodo produzione		Tutto l'anno Tranne che nel mese di agosto, quando gli animali sono lasciati a riposo (periodo di asciutta).			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo brado			
	Munte	1 o 2 munte giornaliere (quella della sera e del mattino possono essere abbinare)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
	Preparazione	Il latte di pecora viene scaldato alla temperatura di coagulazione.			
Coagulazione	Temperatura	35 °C.			
	Tempo	30÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello liquido o, talvolta, si utilizza anche il caglio di agnello in pasta			
Rottura coagulo	Dimensione	Raggiunta la coagulazione desiderata, la rottura della cagliata viene effettuata utilizzando dapprima lo spino in metallo e poi la chiova in legno ("mòriga") e protratta fino a ridurre il coagulo in granuli dalle dimensioni di un chicco di "mais o miglio"			
Cottura		43÷46 °C (semicottura) A volte effettuata contemporaneamente alla rottura della cagliata. Al termine della cottura, la massa caseosa viene lasciata depositare per 20 minuti sul fondo della caldaia (<i>giacenza</i>) e quindi pressata in modo da avere un unico cilindro allungato che, sempre sotto-siero o sul tavolo spessore, viene tagliato in tanti pezzi quante sono le forme che si vogliono ottenere.			
Formatura e Trattamenti forma		Le porzioni di cagliata vengono avvolte nei teli e sistemate negli stampi. Vengono poi sottoposte a pressatura con pressa meccanica per 5÷6 ore, effettuando un rivoltamento della forma dopo circa 2 ore In alcuni casi la pressatura è sostituita da una stufatura per circa 4÷5 ore a 38 °C, in apposito cassone, fino a che la pasta raggiunge valori di pH compresi fra 5,1 e 5,2. Questo trattamento in camera calda consente al siero di uscire più facilmente e di ridurre il rischio di gonfiore e spaccature nella crosta. Le forme vengono asciugate a temperatura ambiente per circa 6 ore e fatte riposare a 15 °C per tutta la notte. Successivamente vengono salate in salamoia per circa 24 ore, provvedendo al loro rivoltamento (nella salamoia) dopo circa 12 ore. In qualche caso viene posto un po' di sale sul piatto che emerge. Dopo un breve periodo di asciugatura, le forme vengono avviate alla stagionatura.			
Stagionatura	Tempo minimo	60 giorni 25 giorni 30÷40 giorni oltre 120 giorni fino a 1 anno	semi-stagionato (il minimo da disciplinare), ma viene anche consumato più fresco: "da arrosto", fresco da tavola, stagionato molto stagionato		
	°C - UR%	In locali freschi, generalmente seminterrati, ubicati presso la stessa azienda o l'abitazione del produttore. I locali di stagionatura sono cantine generalmente semi-interrate con temperatura non controllata e semplici attrezzature con ripiani in legno.			
	Cura forma	Durante la stagionatura il formaggio viene periodicamente rivoltato e sottoposto a cure che consistono nel lavarne con acqua e salamoia la superficie su cui, poi, si stende una miscela di olio e aceto per evitare l'eccessiva proliferazione delle muffe e l'insediamento degli acari.			
Nota	Per il prodotto non sono richieste deroghe specifiche, tuttavia è evidente che, per questo tipo di produzione, valgono quelle previste dal D.P.R. 54/97.				