

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(L. 238/2016, art.12 - D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	IRCANO
2.	CATEGORIA	Formaggi
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	
4.	SINONIMI	
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	Il territorio della Regione Sardegna
6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

L'Ircano è un formaggio prodotto con latte intero termizzato o pastorizzato di capre di razza sarda allevate in Sardegna, a pasta molle e cruda. Il prodotto presenta una caratteristica forma esagonale con diametro di circa 16 centimetri ed altezza dello scalzo pari a 7, 8 centimetri. Il peso è compreso tra 1.2 e 1.5 chilogrammi. La crosta è sottile ed il suo colore va dal bianco al paglierino chiaro mentre la pasta è bianca, molle, morbida, mantecata con odore e sapore leggermente aciduli e aroma tipico del latte di capra. Il formaggio è utilizzato come prodotto da tavola.

7.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

Il latte intero, ottenuto dalla mungitura manuale o meccanica di capre di razza sarda allevate in Sardegna viene pastorizzato e trasformato artigianalmente e/o industrialmente. Dopo la pastorizzazione, al latte viene aggiunto un latte innesto a base di *S. Thermophilus* e *L. Bulgaricus*, i cui ceppi autoctoni sono stati isolati e caratterizzati dall'Istituto Zootecnico e Caseario della Sardegna. La coagulazione, ottenuta mediante l'aggiunta di caglio liquido di vitello, avviene a 36 - 38 °C in 30 minuti circa. Dopo il rassodamento si attua una prima rottura della cagliata con la spada e, dopo una breve sosta, con l'utilizzo di una spannarola o di una lira si ottengono dei granuli di cagliata della dimensione di una noce o nocciola. La formatura avviene in stampi esagonali. Le forme così ottenute vengono disposte in camera calda per 2,5-3 ore, alla temperatura di 25-30 °C ed Umidità Relativa pari al 100 %, al fine di favorire l'acidificazione della cagliata. La salatura per via umida avviene immergendo le forme in salamoia, di concentrazione salina pari a 18-20 °Bè, per un periodo 2-3 ore. La stagionatura, che si protrae per 15-30 giorni, avviene in appositi locali condizionati ad una temperatura di 6-8 °C ed una Umidità Relativa del 85-90 %.

8.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----	--

Per la produzione dell'IRCANO vengono utilizzati : caldaie (paiolo) in rame o acciaio inox, doppiofondo o polivalente in acciaio inox, spada, lira, spannarola, stampi esagonali in acciaio inox o plastica per uso alimentare, caraffa in plastica per uso alimentare, convogliatori di cagliata, tavolo spersore, vasche per la salamoia in acciaio inox AISI 316 o plastica per uso alimentare, scaffalature in legno o griglie in acciaio inox. La trasformazione avviene in locali aziendali o industriali e, per quanto riguarda la salatura e la stagionatura, in ambienti condizionati per temperatura ed umidità relativa.

9.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	---

Il formaggio viene prodotto in stabilimenti artigianali o industriali riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004 o del Reg. CE 853/2004..

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----	---

La tecnologia dell'Ircano è stata messa a punto dall'Istituto Zootecnico e Caseario della Sardegna nei primi anni '80. Lo stesso Istituto, ha curato la divulgazione della modalità di produzione del formaggio nelle riviste e nelle esposizioni sulla capra sarda.. In quel periodo la produzione avveniva principalmente in strutture industriali cooperative, soprattutto nelle zone allora vocate all'allevamento della capra sarda come Ogliastra, Sarrabus Gerrei, Monte Linas, Barbagia e Baronia. La Facoltà di Agraria conferma la produzione negli anni 90, soprattutto nelle province di Cagliari e Nuoro. Diversi opuscoli divulgativi e pubblicazioni di fine anni 90 e primi anni 2000 annoverano l'Ircano tra i formaggi tipici della Sardegna.

1	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
---	---	------

1	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
---	--	------