

Formaggi

Bonassai



Territorio interessato alla produzione

Tutto il territorio della Regione Sardegna

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio a pasta molle, di forma parallelepipedica a base quadrata di circa 18 cm di lato o rettangolare 9 x 18 cm e altezza di circa 6 cm. Pasta bianca, compatta, molle, sapore acidulo, odore e aroma di latte di pecora fermentato.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte filtrato è pastorizzato e raffreddato alla temperatura di circa 36°C, viene quindi inoculato con lattoinnesto. Quest'ultimo è preparato presso il caseificio stesso utilizzando latte di pecora pastorizzato, raffreddato a circa 45°C, eventualmente inoculato con ceppi di batteri lattici termofili autoctoni e incubato a 40-42°C per circa 18-20 ore (acidità ca. 45-50 °SH).

La coagulazione del latte si effettua con caglio di vitello. Il coagulo viene quindi rotto sino ad ottenere granuli della dimensione di una nocciola. La cagliata viene trasferita in stampi forati di forma quadrata o rettangolare. Il formaggio è posto in ambienti caldo umidi al fine di favorirne l'acidificazione e lo spurgo del siero.

Il Bonassai viene salato in salamoia per una durata di circa 1 ora per kg di formaggio. Il formaggio è stagionato alla temperatura di circa 8°C e con elevata umidità relativa. Durante la stagionatura, che si completa in 20 - 30 giorni, le forme sono periodicamente rivoltate. Previa toelettatura, il prodotto è immesso in commercio, generalmente con la superficie cosparsa di fecola di patate che ha lo scopo di asciugare la crosta e migliorarne l'aspetto. L'eventuale conservazione si effettua a temperatura di 4-5 °C. Il Bonassai si presta ad essere surgelato e conservato per lungo tempo (6 mesi).

DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Bonassai

Categoria:

Formaggi

Sinonimi:

Nessuno

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

nessuna

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Pastorizzatore; fermentiera, caldaie in acciaio inossidabile per la coagulazione del latte, "spada" e lira in acciaio per la rottura del coagulo, tavoli spersori, stampi forati di forma parallelepipedica in acciaio o in materiale plastico per alimenti, vasche per salamoia

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Sala di lavorazione del caseificio, camera calda a temperatura e umidità controllate, celle di stagionatura a temperatura e umidità controllate, celle frigorifere per la conservazione del prodotto. Eventuale impianto per la surgelazione.



Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

Celle a -20 °C per la conservazione del formaggio surgelato.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La tecnologia di produzione del Bonassai è stata messa a punto negli anni sessanta presso l'Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna (Murgia A., Marcialis A., Casu S.: Scienza e Tecnica Lattiero - Casearia, 1966). Dagli anni settanta la produzione del formaggio Bonassai è realizzata presso diversi caseifici della Sardegna.

Richiesta di deroghe alla normativa igienico sanitaria

In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consentirà di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it