

Formaggi

## Casizolu di pecora

### Territorio interessato alla produzione

Goceano, Provincia di Nuoro

### Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio a pasta filata, di consistenza media, ottenuto da latte ovino di specie di razza sarda allevata in stabulazione libera. Presenta un colore bianco-giallognolo, e forma simile ad una pera con all'estremità un bitorzolo che consente al prodotto di essere legato, appeso e stagionato in questa posizione.

Il latte ovino viene, subito dopo la mungitura, versato in un recipiente metallico e trasferito nei locali per la lavorazione. Qui il latte viene versato in un paiolo di rame posto sul fuoco e riscaldato fino alla temperatura di 34 - 35°C e addizionato con caglio di vitello. La cagliata così ottenuta viene rotta e trasformata in formaggio. La forma così ottenuta viene fatta acidificare in contenitori metallici per un periodo, che varia dalle 18 alle 24 ore.

**Preparazione.** La cagliata acidificata viene tagliata in pezzi; questi vengono immersi in una pentola d'acqua alla temperatura di 80 - 90°C e modellati con le mani fino ad ottenere una forma a pera, e a garantire lo spurgo dal siero residuo.

**Conservazione.**

Le perette così ottenute vengono messe in salamoia di acqua e sale marino per un periodo variabile a seconda del peso (mediamente 5 ore per kg di peso). Il prodotto finito viene appeso in coppia per la successiva stagionatura a temperature non superiori ai 25°C e già dopo una settimana è possibile il suo consumo.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione sono spesso rappresentati da vani ricavati in azienda, dove vengono lavorati anche altri formaggi, così come i locali per la salatura e la stagionatura.

Gli attrezzi sono costituiti da grossi paioli di rame stagnato per il riscaldamento del latte e altri piccoli contenitori sem-



### DATI SUL PRODOTTO

**Denominazione del prodotto:**  
Casizolu di pecora – Formaggio da latte di pecora lavorato a forma di pera

**Categoria:**  
formaggi

**Sinonimi:**  
Prittas

**Nome geografico abbinato:**  
Nessuno

**Territorio interessato alla produzione:**  
Goceano, Provincia di Nuoro

**Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:**  
accertato

**Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:**  
nessuna

pre metallici per le varie lavorazioni.

### Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il prodotto presenta una tradizionalità consolidata da oltre 25 anni. Questo può essere attestato da svariate testimonianze.

Durante questo periodo, le regole produttive non hanno subito variazioni consistenti ad eccezione dell'introduzione di fonti di calore a gas che sostituiscono il fuoco a legna e l'utilizzo di caglio del commercio al posto di quello prodotto in azienda. Nonostante queste innovazioni il prodotto non ha subito variazioni sostanziali nella qualità e nella tipicità.



## 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.



## 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](http://www.sardegnaagricoltura.it)