

Formaggi

Casu axedu



Sinonimi

Fruhe, Frughe, Frua, Merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu Agéru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu (sinonimi in lingua sarda che nelle diverse zone dell'isola indicano il formaggio fresco o stagionato).

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio a pasta fresca (o stagionato e conservato costantemente in salamoia). Si presenta in forma di piccoli parallelepipedi irregolari di circa 10 - 15 cm di lato e 3 - 5 di altezza del peso di circa 150 - 300 g (dimensioni e peso sono molto variabili). Odore e aroma richiamano quelli del latte della specie di provenienza. Sapore acido nel prodotto fresco e piccante e salato in quello stagionato.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La fabbricazione del Casu Axedu è per massima parte effettuata presso l'azienda pastorale, anche se attualmente esistono caseifici artigianali che lo producono. Il latte crudo di capra o di pecora (termizzato o pastorizzato, nel caso della lavorazione artigianale) viene portato alla temperatura di circa 35 °C.

A questo punto può essere aggiunta una coltura naturale in siero ottenuta lasciando acidificare spontaneamente per circa 24 ore a temperature decrescenti da 34-36°C fino a temperatura ambiente, il siero residuo della lavorazione precedente. Si aggiunge dunque caglio di vitello commerciale o caglio di capretto o di agnello in pasta. La coagulazione avviene in ca. 8-15 minuti, mentre per l'indurimento del coagulo sono necessarie 4-5 ore circa.

Il coagulo viene dunque tagliato in fette che vengono lasciate acidificare e spurgare per sineresi sotto siero per circa 24 ore.

Il prodotto viene normalmente consumato fresco, ma quando lo si vuole stagionare, lo si lascia spurgare, previa leggera salatura a secco, per circa 48 ore su una stuoia di

DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Casu axedu

Categoria:

Formaggi

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

canne e poi lo si mette in salamoia molto concentrata dove può essere conservato per molti mesi. Il prodotto così stagionato, dal sapore forte e piccante, prende il nome di Fiscidu o Viscidu (Ogliastra) o altre denominazioni e viene normalmente impiegato come condimento nelle minestre o per la preparazione, in Ogliastra, del ripieno dei tipici ravioli di patate.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Caldaie in rame stagnato o in acciaio inossidabile riscaldabili a fuoco diretto; pastorizzatore e caldaie a doppia parete emisferiche riscaldabili a vapore, eventuale fermentiera (caseificazione artigianale); "rotella" o "chiova" per agitare il latte; recipienti in coccio o in materiale plastico per alimenti per la caseificazione e la successiva acidificazione del prodotto; recipienti in vetro o in materiale plastico per alimenti



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.

per l'eventuale stagionatura del formaggio in salamoia; vaschette in materiale plastico per alimenti con coperchio termosaldato per il confezionamento del formaggio fresco o stagionato.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locali adibiti alla fabbricazione del formaggio presso l'azienda pastorale. Sala di lavorazione, celle refrigerate per la conservazione del prodotto fresco sino alla vendita presso il caseificio artigianale. Locali freschi a temperatura ambiente per la stagionatura e la conservazione del prodotto fresco o stagionato presso il caseificio dell'azienda pastorale.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Notizie riportate da Wagner M. L. in "La vita rustica" prima edizione 1921. Riedito da Ilisso 1996 pagg. 73, 74.

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.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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.

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