

## Formaggi

### Pecorino di Nule

#### Territorio interessato alla produzione

Territorio del Comune di Nule (SS) e comuni limitrofi.

#### Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio a pasta semicotta con pasta di colore dal bianco al giallo paglierino e con crosta sottile. La forma, con peso che varia da 2,5 a 3,5 kg, è cilindrica (altezza ca. 9-15 cm, diametro ca. 18- 22 cm). Odore e aroma richiamano quello del latte di pecora, il sapore è leggermente piccante nelle forme più stagionate.

#### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La produzione avviene in caseifici artigianali ubicati generalmente presso l'azienda zootecnica o in appositi locali presso le abitazioni dei produttori. Si utilizzano caldaie in rame stagnato o in acciaio inossidabile. Il latte di pecora intero, crudo proveniente da una o due mungiture viene scaldato alla temperatura di circa 35-39°C e coagulato con caglio liquido di vitello. La coagulazione avviene in circa 20-50 minuti.

La rottura della cagliata viene effettuata fino a ridurre il coagulo in granuli dalle dimensioni assimilabili a quelle di un chicco di riso o miglio. Avviene poi la semicottura della cagliata ad una temperatura di circa 40-42°C. La cagliata viene fatta depositare sul fondo della caldaia e quindi pressata in modo da avere un unico blocco, questo è diviso in pezzi di opportune dimensioni che vengono trasferiti negli stampi posti su un tavolo spessore. Le forme vengono poi pressate con appositi pesi o con sovrapposizione delle stesse. Il formaggio viene quindi salato in salamoia satura e/o a secco. I tempi variano a seconda del sistema utilizzato e delle dimensioni delle forme. Il formaggio viene stagionato per un periodo non inferiore a 60 gg.

#### Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Caldaie in rame stagnato o in acciaio inossidabile; spino, lira; stampi metallici o in materiale plastico per alimenti, tavolo spessore in legno o altro materiale lavabile, teli in cotone, contenitori o vasche per salamoia



#### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*  
Pecorino di Nule

*Categoria:*  
Formaggi

*Sinonimi:*  
Casu de Nule

*Nome geografico abbinato:*  
Nessuno

*Territorio interessato alla produzione:*  
Territorio del Comune di Nule (SS) e comuni limitrofi.

*Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:*  
accertato

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*  
nessuna

#### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La lavorazione avviene in locali molto semplici. Nella stessa sala di lavorazione avvengono solitamente le operazioni di pressatura e salatura del formaggio. I locali di stagionatura sono cantine generalmente seminterrate con temperatura non controllata e semplici attrezzature con ripiani in legno.

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

Il Casalis nel Dizionario geografico storico statistico commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna (1833-1856) parla di Nule come di un centro ad economia prettamente agropastorale "Essendo promiscui i territori di Bithi e Osidda, i pastori vanno largamente vagando. Si fanno formaggi assai reputati, specialmente quelli di autunno".



## 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.

Nel il "Goceano ieri e oggi" alla voce Nule si riporta: al censimento del 1961 Nule, contava 2196 abitanti, quali venivano dalla pastorizia e dall'agricoltura.

Numerosi sono i pastori riuniti in cooperativa, riescono a lavorare il prodotto in loco grazie alla costruzione da parte della Regione Sardegna di un magnifico caseificio e di una cantina di salagione.

## Richiesta di deroghe alla normativa igienico sanitaria

Non sono richieste deroghe specifiche tuttavia è evidente che valgono per questo tipo di produzione le deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti per la fabbricazione dei prodotti a base di latte aventi produzione limitata e per i prodotti con oltre 60 giorni di maturazione.

Sono applicabili inoltre le deroghe per i prodotti con caratteristiche tradizionali contemplate nella Decisione CE 97/284 e riportate nella Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97.



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