

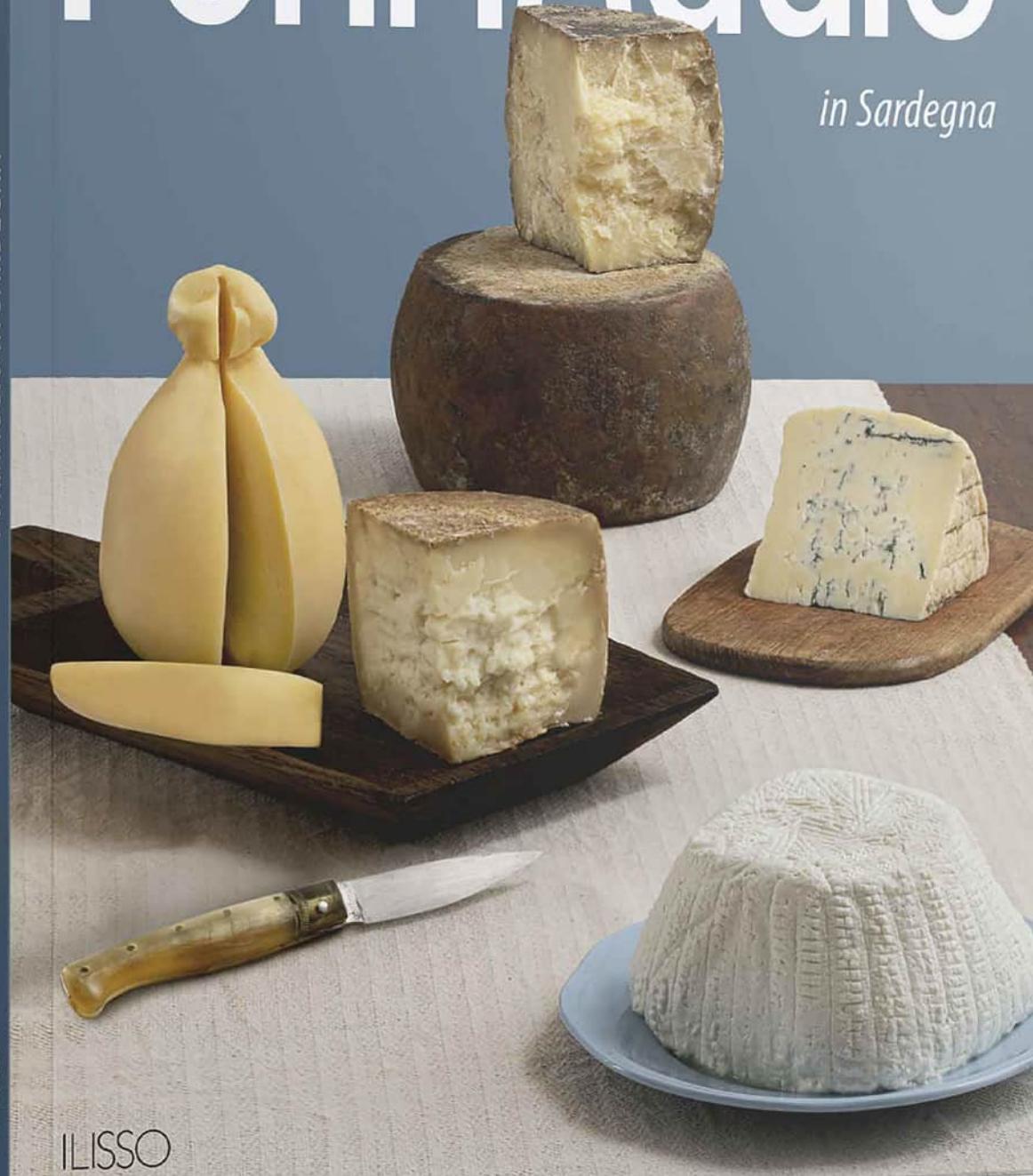
FORMAGGIO

in Sardegna

FORMAGGIO IN SARDEGNA

ILISSO

ILISSO

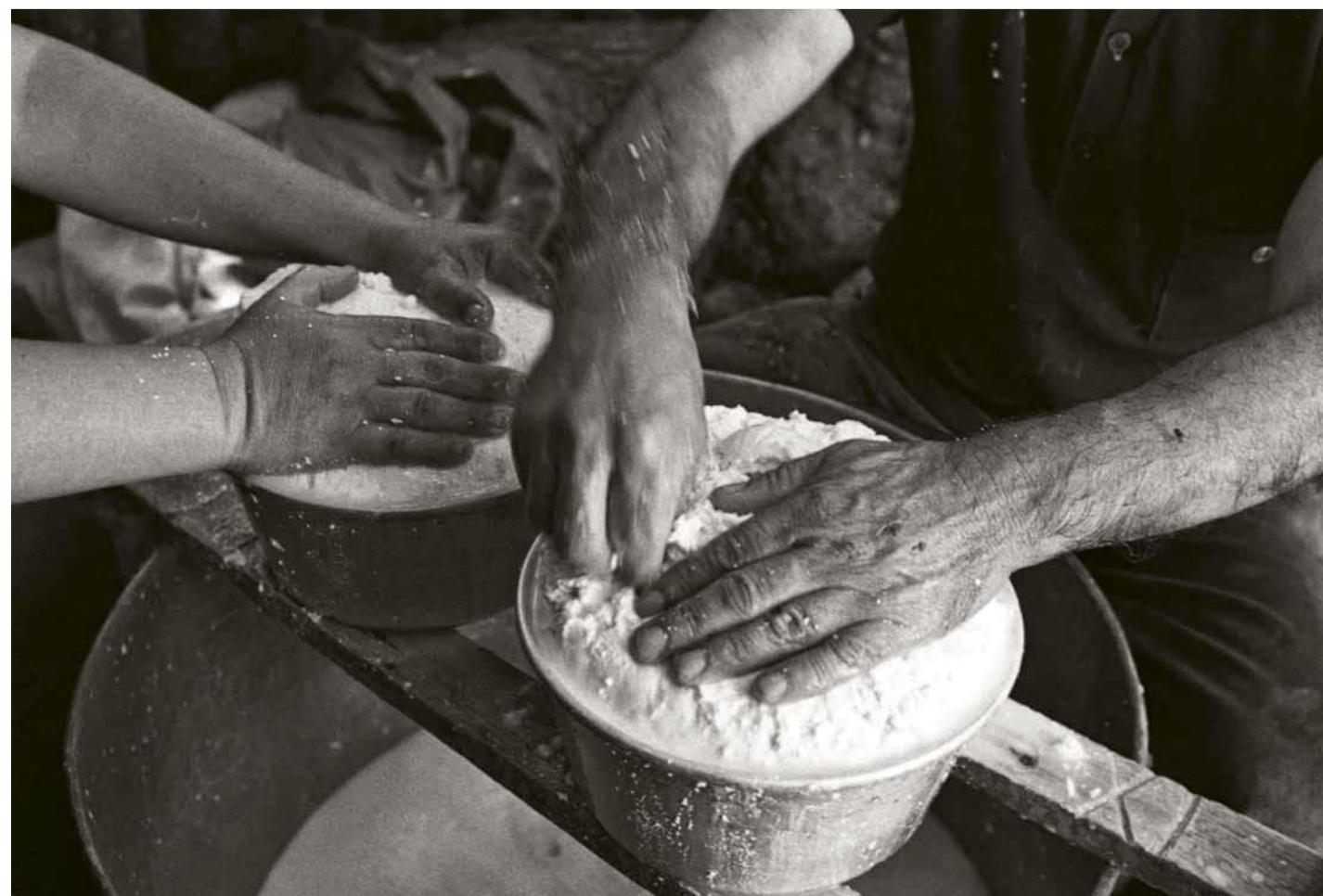
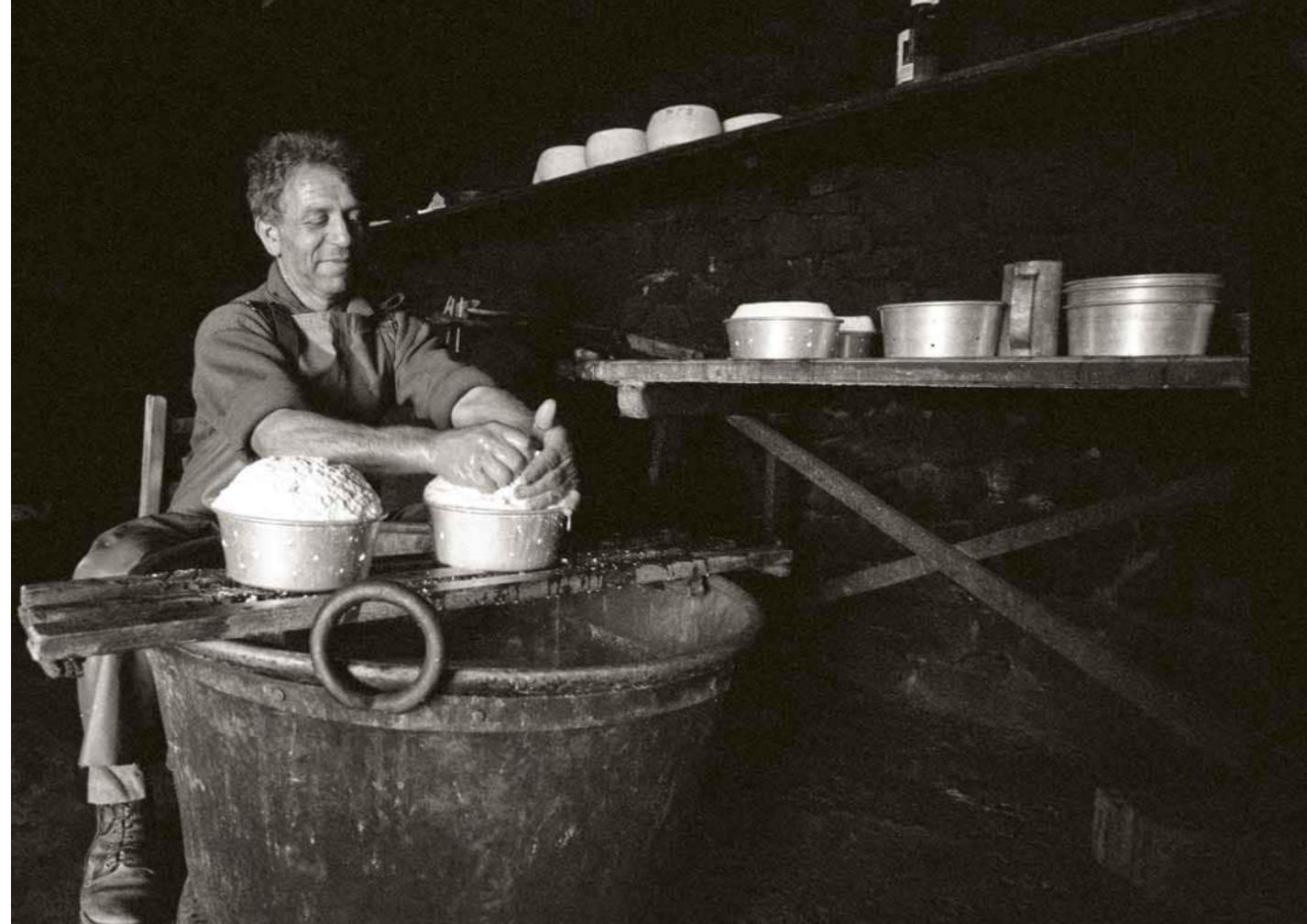
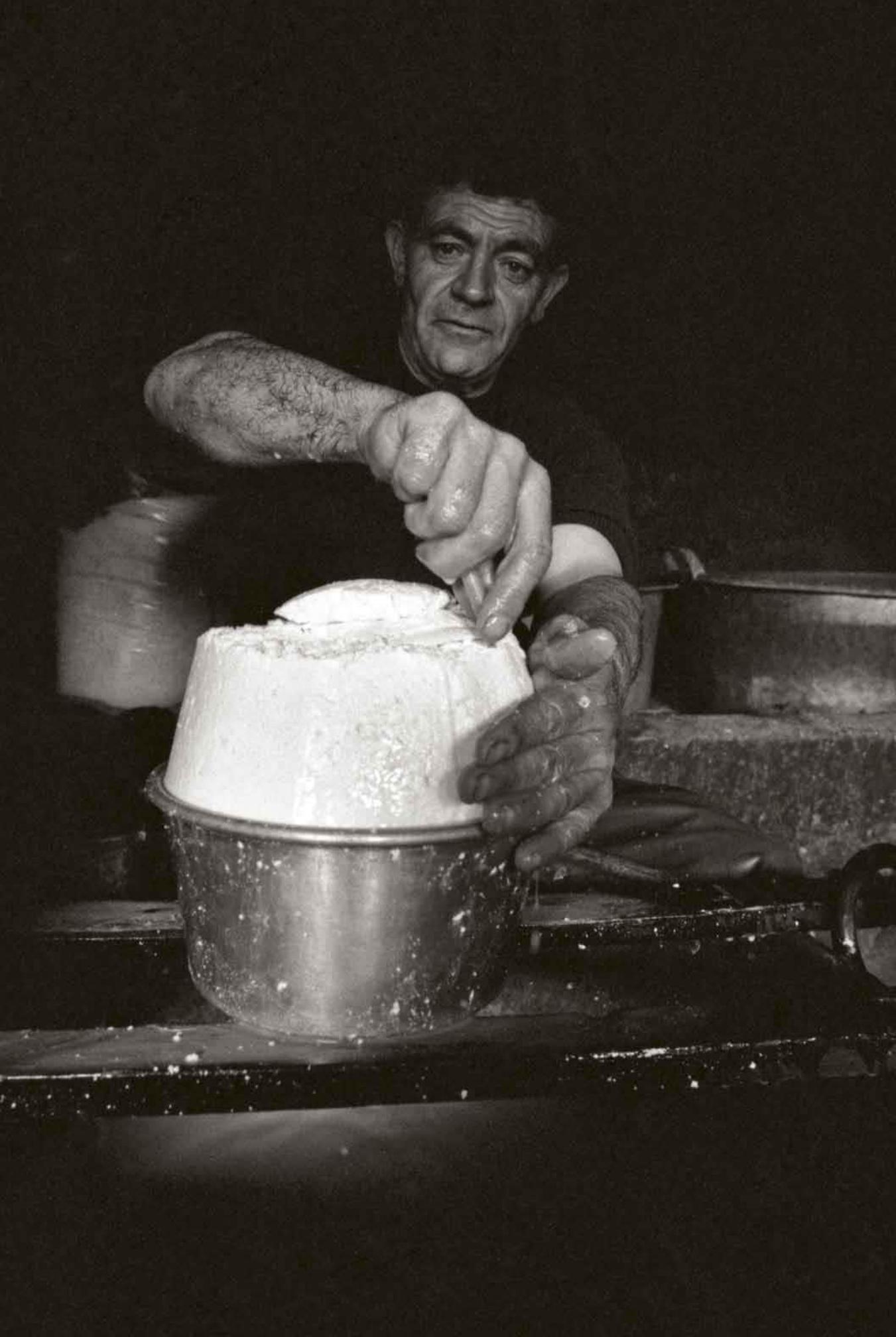




FORMAGGIO

in Sardegna

*Testi di Cecilia Mariani,
Susanna Paulis, Antonio Pirisi*





Formaggi DOP

Fiore Sardo DOP

È il classico formaggio della tradizione pastorale sarda. Alcuni ipotizzano che il suo nome possa essere legato al fatto che in origine fosse prodotto con caglio vegetale di cardo, teoria che appare piuttosto inverosimile considerando le caratteristiche che il formaggio prodotto con tale caglio tende ad assumere, piuttosto differenti rispetto a quelle riconosciute al Fiore Sardo. In origine, e sino a non molto tempo fa, questo formaggio veniva fabbricato nella *pinnetta*, tipica capanna degli ovili sardi, ed è stato quello maggiormente prodotto in Sardegna fino al momento in cui la trasformazione del latte passò dai pastori ai primi industriali caseari, cui seguì l'incremento del formaggio Pecorino Romano. Il Fiore Sardo, così come indicato nel disciplinare, deve essere prodotto all'interno del territorio della regione Sardegna. La maggior parte proviene comunque dalle zone più interne dell'Isola e in particolare dalla Barbagia, ove sono frequenti i pascoli naturali, i prati pascoli e i pascoli arborati. Il Fiore Sardo è prevalentemente realizzato nei mini-caseifici collocati presso la stessa azienda ove vengono allevate le pecore dalle quali si ottiene il latte per la sua fabbricazione. Questo formaggio si ottiene coagulando il latte di pecora fresco e crudo, con caglio in pasta di agnello o capretto.

È l'unico formaggio DOP sardo per il quale il latte non può essere trattato termicamente, il che permette di ottenere un prodotto fortemente caratterizzato con un gusto piccante molto pronunciato. Un'altra caratteristica peculiare è quella dell'affumicatura, che viene effettuata naturalmente dopo il processo di salatura utilizzando rami freschi di specie arbustive e arboree della flora mediterranea. La stagionatura, secondo quanto riportato nel disciplinare di produzione, deve protrarsi per almeno 105 giorni; questa avviene in locali specifici e freschi. Il Fiore Sardo è un formaggio a pasta cruda e dura molto saporito. La pasta si presenta più o meno occhiata, di colore bianco o giallo paglierino e, col progredire della maturazione, diventa friabile e granulosa; tale caratteristica lo rende particolarmente adatto anche come formaggio da grattugia. La crosta è molto spessa, di colore variabile dal giallo al marrone scuro; la forma presenta un tipico scalzo convesso con caratteristica geometria tronco-conica, detta anche "a schiena di mulo". Il suo peso può variare da 1,5 a 4 kg anche in relazione alle condizioni tecniche di produzione. Il marchio all'origine (una pecora stilizzata con la dicitura "Fiore Sardo" in basso) è la garanzia che tutte le fasi della lavorazione sono avvenute secondo il disciplinare di produzione.

Pecorino Sardo DOP

È un formaggio fortemente legato alla tradizione casearia sarda essenzialmente per quanto concerne la varietà "maturo", mentre riguardo a quella "dolce" è opportuno ricordare che le sue origini non sono così antiche. Essendo un formaggio DOP, la zona di produzione è stabilita nel suo disciplinare, e si identifica con la Sardegna. Il Pecorino Sardo, come appena detto, si distingue in due varietà: la denominazione "dolce" fa riferimento a un formaggio a pasta molle con un tempo di stagionatura inferiore a 2 mesi; la tipologia "maturo" invece riguarda un formaggio a pasta semicotta, semidura o dura con una stagionatura superiore a 2 mesi. Quindi, in realtà, le due varietà fanno riferimento a due formaggi diversi, ottenuti con un procedimento tecnologico differente.

Il Pecorino Sardo è prodotto esclusivamente con latte di pecore di razza Sarda allevate al pascolo. La sua produzione è generalmente di tipo industriale; non mancano tuttavia esempi di Pecorino Sardo artigianale realizzato nei mini-caseifici aziendali. Nel caso del prodotto industriale, il latte proviene da diverse aziende facenti parte di bacini di raccolta più o meno grandi. Esso subisce un trattamento termico di bonifica, che varia in funzione della varietà che si intende produrre: pastorizzazione a 72 °C per 15 secondi per il tipo "dolce", o termizzazione a 68 °C per non più di 15 secondi per quello "maturo". La coagulazione viene ottenuta aggiungendo al latte il caglio liquido di vitello, unico caso fra le tre DOP della Sardegna. La microflora lattica, fortemente compromessa dal trattamento termico subito dal latte, viene ristabilita aggiungendo allo stesso una coltura di fermenti lattici provenienti dalla zona di origine.



Pecorino Sardo "maturo".



Pecorino Sardo "dolce".

La stagionatura si protrae tra i 20 e 60 giorni per la tipologia "dolce" e per un periodo maggiore di 2 mesi per il "maturo" che, nel caso delle produzioni artigianali, può subire un trattamento di affumicatura. Durante la stagionatura il formaggio può essere trattato in superficie con sostanze antimuffa. Il Pecorino Sardo "dolce" ha una forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso, con peso compreso tra 1 e 2,3 kg. La crosta è liscia, sottile, di colore bianco o paglierino chiaro. La pasta è bianca e morbida, con sapore dolce aromatico o leggermente acidulo. Il contenuto di grasso sulla sostanza secca deve essere minimo del 40%. Il Pecorino Sardo "maturo" ha anch'esso una forma cilindrica a piatti piani, ma può raggiungere dimensioni

maggiori fino ad arrivare a un peso compreso tra 1,7 e 4 kg. La crosta è liscia, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato. La pasta si presenta compatta, bianca, che con il progredire della stagionatura tende al paglierino. Il contenuto di grasso sulla sostanza secca deve essere minimo del 35%. L'identificazione visiva del Pecorino Sardo DOP è assicurata dalla presenza sull'etichetta di una corona esterna e del contrassegno consortile numerato che, oltre al marchio, riporta la dicitura "dolce" o "maturo", a seconda del tipo di prodotto. Nel contrassegno relativo al tipo "dolce", rettangolare a spigoli arrotondati, prevale il colore verde; in quello relativo al tipo "maturo", rettangolare a spigoli vivi, prevale il colore blu.





La tutela dei prodotti caseari

Antonio Pirisi

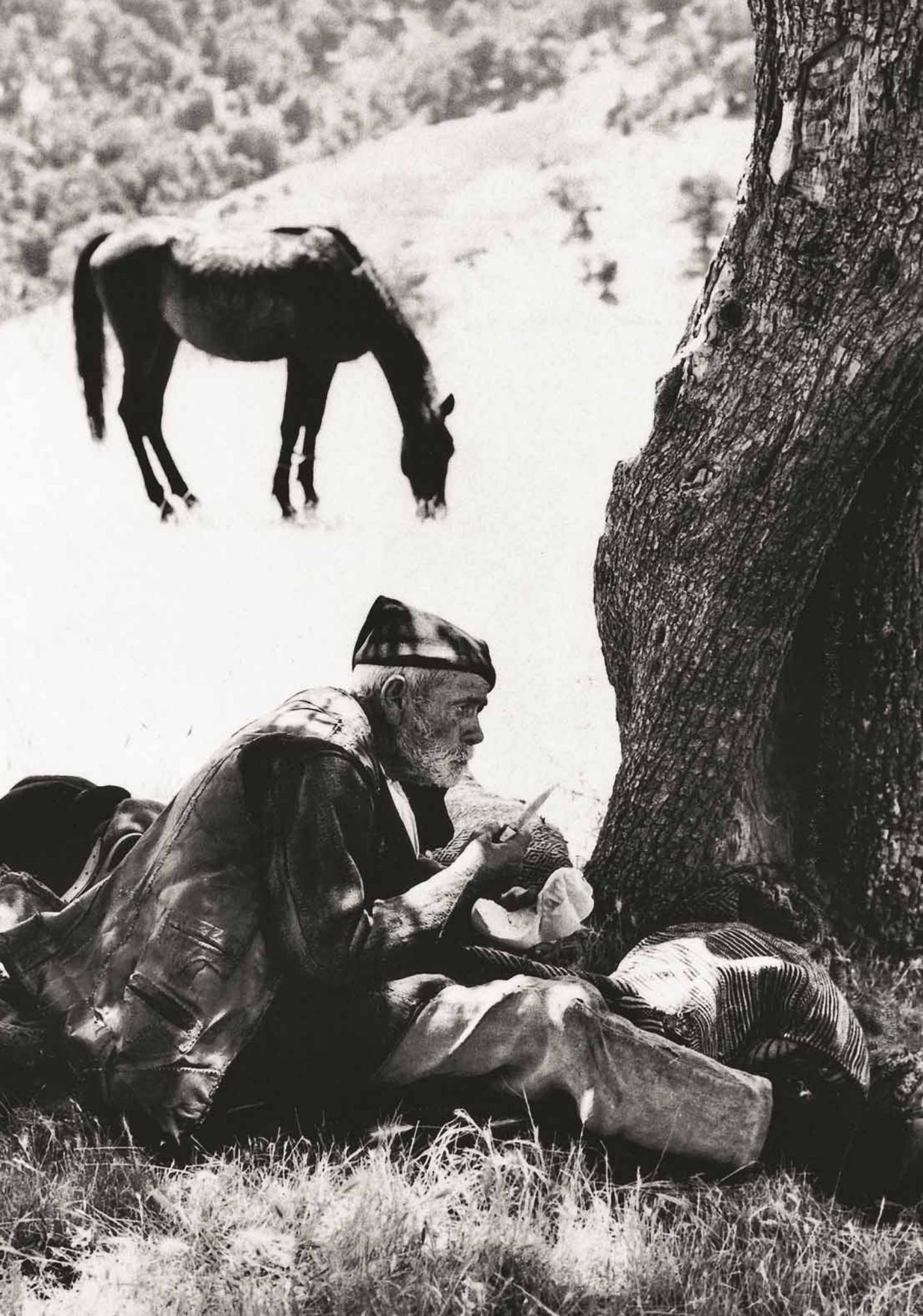
La certificazione dei prodotti caseari, così come quella di altri prodotti agroalimentari, fa riferimento a sistemi di qualità europei o nazionali. Fra i primi, tratteremo i marchi di protezione: Denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP) e Specialità Tradizionali Garantite (STG). Essi sono stati istituiti dalla Comunità Europea attraverso specifici regolamenti. Per quanto riguarda il sistema nazionale, tratteremo essenzialmente i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) tralasciando, in questa sede, gli altri marchi individuali e collettivi o la Denominazione Comunale (De.Co.).

La DOP rappresenta senza dubbio il grado più elevato di protezione ed è certamente il

più importante. Le fasi di realizzazione, trasformazione ed elaborazione dei prodotti DOP devono avvenire nella zona di origine e devono attenersi alle regole stabilite nel relativo disciplinare in cui si specificano le modalità di produzione, i requisiti da rispettare e le norme che riguardano l'etichettatura del prodotto. Un'autorità competente che opera come organismo di controllo e certificazione dei prodotti a denominazione effettua la verifica prima dell'immissione del prodotto sul mercato, garantendo così il rispetto

Due momenti della lavorazione del Fiore Sardo DOP. Azienda agricola Sa Marchesa di G. Cugusi, Gavoi.





Il pastoralismo sardo

Parlare di pastorizia (un mestiere) e soprattutto di pastoralismo (un complesso genere di vita) in relazione alla Sardegna – regione che occupa una posizione di preminenza emblematica a livello europeo e mondiale circa l'allevamento ovino e caprino – significa descrivere una realtà in cui coesistono e confliggono le istanze della tradizione e le esigenze della modernizzazione, e che, come in tutto il Mediterraneo meridionale e mediorientale, intende la figura del pastore-allevatore come una specializzazione individuale e identitaria diversa e disgiunta dal contadino-coltivatore. Il latte e soprattutto il formaggio (ma anche la carne) sono il principale esito produttivo, e in primo luogo alimentare, di questo sistema economico, sociale e culturale, beni destinati (insieme con la lana) alla sussistenza e ai mercati locali e non; basti pensare al caso spartiacque del Pecorino Romano, la cui filiera industriale avviata a metà Ottocento è stata all'origine di un fortunato commercio su vasta scala ma anche della prima "crisi di

identità" degli allevatori sardi e della diffusione quasi monoculturale della pastorizia ovina a scapito di altre attività. A fine Novecento il sempre maggior peso assunto dall'industria casearia trasformerà il pastore da allevatore, produttore e commerciante dei prodotti del suo lavoro a conferitore di latte per le grandi aziende, che controlleranno, quindi, la fase di trasformazione e vendita. Fino a pochi decenni fa il pastoralismo delle zone più interne e montuose – distinte da

Pastore intento a mangiare sotto una quercia secondo la tipica modalità detta *a fitta in gurteddu*, cioè usando il coltello anche come posata, Barbagia, 1955. Foto Fulvio Roiter.

La mobilità impone al pastore uno strumentario essenziale per quantità e funzioni: un tascapane (*taska*) col suo contenuto, le bisacce (*bertulas*), la caldaia per scaldare il latte (*kaddargiu*), 1965 ca. (Archivio ISRE, fondo Bentzon).

Nella doppia pagina seguente:

Barbagia, 1968. Foto Gianni Berengo Gardin.

