



**VILLAGRANDE**  
**STRISAILI**  
De.C.O. FORMAGGIO CAPRINO

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO**

## CENNI STORICI

Il formaggio caprino ha origini antichissime che risalgono almeno al III millennio a.C. Inizialmente veniva prodotto semplicemente per coagulazione acida del latte e solo in un momento successivo sono nati i formaggi a coagulazione enzimatica, dopo che si è scoperto che il latte conservato in recipienti ricavati dall'abomaso dei ruminanti coagulava per la presenza del caglio.

La produzione di formaggi caprini, penalizzata in passato da un allevamento non omogeneo dovuto alla morfologia dell'isola, oggi ha recuperato una tradizione pastorale molto antica e rappresenta uno dei prodotti caseari a base di latte di capra più diffusi.

La Sardegna è il più importante produttore nazionale di latte caprino. Il 24% del patrimonio caprino nazionale, infatti, viene allevato nell'isola. Il formaggio caprino, ancora oggi prodotto dai pastori sardi, è rimasto intatto nel tempo nella sua forma e preparazione che racchiude tutta la sua storia. Il capraio seguiva, e tuttora segue, i suoi animali al pascolo nelle montagne, il suo ovile aveva un'architettura preistorica di una sola stanza rotonda, "su Pinnettu", con una copertura a forma conica con travi di ginepro o leccio. All'interno si creavano dei graticci per conservare, affumicare e stagionare il formaggio. Il tetto all'esterno veniva ricoperto da frasche, per garantire una perfetta copertura. Questo formaggio trova pertanto la sua tipicità nella preparazione stessa, nelle tecniche utilizzate, che sono quelle usate dai vecchi pastori e tramandate verbalmente da una generazione all'altra. In passato veniva preparato sempre nel periodo estivo quando il latte era più grasso per essere consumato nelle 48 ore successive poiché diventava acido facilmente e non era possibile conservarlo a lungo in quanto non esistevano ancora i frigoriferi.

Come riportato nel libro di **Massimiliano Venusti "Formaggi di Sardegna"**, già nell'Età del Bronzo e della Civiltà Nuragica, intorno al 1500 a. C., le genti che popolavano i villaggi sardi allevavano ovini, caprini e bovini, rappresentando e tramandando il mondo pastorale in piccole statuine in bronzo oggi custodite in diversi musei isolani. Lo stesso testo testimonia che all'indomani della conclusione della prima Guerra Punica la Sardegna, occupata dalle legioni romane, fornisce all'Impero soprattutto grano, mentre il formaggio saporitissimo ed il butirro ottenuto con perizia dai pastori sardi arricchisce le tavole dei consoli e senatori della Repubblica. Ai primi del Settecento il Regno di Sardegna, sotto la dinastia sabauda, conserva un ruolo importante nell'allevamento del bestiame e della trasformazione del latte. Infatti, le attività nell'Isola consentono alle casse reali la riscossione di ben 132.000 lire dalle gabelle pagate dai commercianti che esportano dai porti sardi formaggio di vario tipo.

Nel 1776 esce a Torino **L'ISOLA DEI FORMAGGI "Il rifiorimento della Sardegna proposto nel miglioramento di sua agricoltura"** di **Francesco Gemelli** che sottolinea già a quel tempo la rilevanza economica degli allevamenti ovini e caprini nell'isola; allevamenti importanti per la consistenza delle greggi, per il numero di addetti, per la diffusione su tutto il territorio e per le derrate che da essi provengono. Esaltando la bontà dei prodotti e la particolare idoneità dell'ambiente naturale sardo, l'autore scrive: *"ma venghiamo finalmente al cacio, del quale fassi di verità copia considerevole in Sardegna, di pecorino intendasi e di caprino, giacchè il vaccino è tenuissima quantità, nè solo a proprio uso, ma ad oggetto altresì di commercio"*.

In Sardegna ad oggi sono presenti circa 500.000 capi di capre, che producono un latte molto particolare dovuto al fatto che gli stessi animali si cibano allo stato semibrado. I formaggi caprini sardi provengono, infatti, prevalentemente da allevamenti di tipo estensivo, si trovano spesso in ambienti montani e marginali, rappresentano una produzione sostenibile, sia per le tecniche di lavorazione tradizionali, ma soprattutto per l'alimentazione degli animali, che si nutrono nei pascoli di zone impervie e poco frequentate dall'uomo.

A Villagrande Strisaili si organizza ogni anno il concorso regionale "Caprino d'Oro" riservato ai formaggi caprini di tutta la Sardegna.

## **1. IDENTIFICAZIONE**

### **FORMAGGIO CAPRINO DI VILLAGRANDE STRISAILI**

## **2. VARIETÀ**

**FORMA** Cilindrica

**DIMENSIONE** Diametro di circa 16-18 cm

**COLORE** La crosta va dal giallo chiaro al bruno a seconda del grado di stagionatura; la pasta è bianca o leggermente paglierina

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Ha il profumo tipico conferitogli dal latte da cui deriva e il gusto delicato tipicamente acido, non salato.

**PESO** Variabile da 2 a 3 kg

### **Esistono più tipologie dello stesso prodotto?**

Generalmente a pasta dura

## **3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**

Il formaggio caprino di Villagrande Strisaili è prodotto utilizzando il latte ottenuto da capre allevate allo stato semibrado, che conferiscono al prodotto un sapore gradevole e un profumo intenso inconfondibili.

### **A - Materie prime**

**INGREDIENTI:** latte intero di capra, caglio di capretto, sale.

Per 1 kg di formaggio sono necessari 6 litri di latte fresco di capra, del caglio per far coagulare il latte e colture di batteri acidolattici per indurre la fermentazione e la maturazione del prodotto.

Le principali materie prime utilizzate per la produzione del formaggio caprino, ossia il latte e il caglio, sono rigorosamente locali.

### **B - Luogo e Fasi di lavorazione**

#### **Procedimento di lavorazione:**

La produzione del formaggio si sviluppa in cinque fasi caratteristiche:

**1. Coagulazione:** il latte viene filtrato e versato nella caldaia per riscaldarlo fino al raggiungimento della temperatura di circa 36-38°C gradi, rimestandolo di continuo. Il caglio, un enzima proveniente dall'abomaso dei capretti, viene aggiunto insieme alle colture di batteri acidolattici. Dopo averlo fatto riposare, il latte coagula formando una massa gelatinosa costituita da proteine in forma solida.

2. **Sminuzzatura:** la massa gelatinosa, detta cagliata, viene rotta con la lira in acciaio e ridotta in grani di grandezza regolare. In questo modo la cagliata si separa dalla parte acquosa, denominata siero. Più i grani vengono sminuzzati, più dura sarà la pasta del formaggio.
3. **Riscaldamento, pressatura e salatura:** la cagliata viene riscaldata fino a una temperatura massima di 38-39 °C, rimestando continuamente, poi viene estratta dal siero per mezzo di un apposito telo, insieme al quale viene adagiata in uno stampo. Per favorire la massima fuoriuscita di siero, il formaggio viene pressato. I batteri acidolattici trasformano il lattosio in acido lattico. Il formaggio viene sottoposto a salatura a secco a mano, tipica dell'Ogliastro. L'assorbimento del sale, infatti, favorisce l'espulsione dei liquidi. Inizia, a partire da questa fase, la formazione della crosta ed il formaggio diventa stabile.
4. **Stagionatura:** Durante la stagionatura le proteine si scompongono diventando, in tal modo, altamente digeribili. In questa fase, il formaggio assume il suo gusto caratteristico.

#### **Eventuale conservazione/stagionatura:**

I tempi e modi di stagionatura possono essere variabili, solitamente da un minimo di un mese. Trascorsi, infatti, circa 30-40 giorni il formaggio è pronto per essere consumato. La stagionatura ha luogo per lo più in cantine seminterrate, alla giusta umidità e aerazione. Il formaggio si conserva in frigorifero.

#### **C – Tipicità – Tradizione - Unicità**

Il formaggio caprino di Villagrande Strisaili è un alimento di antico uso ed origine, la cui produzione nel corso dei millenni è rimasta fondamentalmente invariata, seppure le moderne tecnologie abbiano determinato un notevole risparmio di lavoro manuale ed un'elevata garanzia di igiene.

Il tipo di lavorazione si differenzia da quella seguita negli altri paesi della Sardegna per quanto riguarda la salatura, che si effettua a secco e non in salamoia.

#### **4. CONFEZIONAMENTO**

Il formaggio si confeziona nudo a forma intera o spicchiato.