



VILLAGRANDE
STRISAILI
De.C.O. FORMAGGIO OVINO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

CENNI STORICI

Il formaggio ovino, assieme all'allevamento della pecora, ha tradizioni antichissime in Sardegna. Sin dai tempi remoti, infatti, la Sardegna è stata terra di pastorizia e i pastori sardi producevano questo formaggio già prima della conquista militare da parte dei Romani. Si ottiene dal latte di una razza autoctona di pecora, la “razza sarda”, che si caratterizza per un’elevata produzione di latte che può arrivare fino a 300 litri l'anno. L'isola attualmente offre la più vasta produzione di formaggi pecorini d'Europa che sono esportati ed apprezzati in tutto il mondo.

Il formaggio ovino è prodotto con latte di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici e quello tipico di Villagrande è a pasta dura. Più è lunga la stagionatura e più il gusto sapido si intensifica.

Si distingue da tutti gli altri tipi di formaggi perché si utilizza solo il latte di pecora sardo di ottima qualità grazie alla peculiarità dei pascoli e all’attenzione verso la salute del bestiame. E’, inoltre, frutto di antiche e particolari procedure di lavorazione, trasmesse di generazione in generazione.

Come riporta il testo di **Massimiliano Venusti “Formaggi di Sardegna”**, i sardi nuragici erano, oltre che guerrieri, allevatori e di conseguenza produttori di formaggi. In epoca romana i formaggi sardi arricchivano le tavole dei senatori e dei patrizi. Durante il periodo dei quattro regni dall'Isola ne venivano esportate diverse varietà. Furono altrettanto conosciuti ed apprezzati in epoca sabauda dove le casse reali riscuotevano cospicue somme provenienti dalle gabelle pagate dai commercianti che esportavano formaggi a Marsiglia, Napoli, Livorno, Genova. Nella seconda metà dell'Ottocento iniziarono le esportazioni del pecorino romano, prodotto direttamente in Sardegna, verso il mercato americano che hanno comportato la crescita del numero degli ovini da circa 850 000 capi del 1881 a oltre 2 milioni di capi nel 1918.

La storicità del prodotto è altresì attestata dal libro **“L’Isola dei formaggi – Il rifiorimento della Sardegna proposto nel miglioramento di sua agricoltura”** di **Francesco Gemelli**, esponente del riformismo settecentesco e scrittore interessato alla realtà sarda, il quale scrive: *“Fa la Sardegna di buoni formaggi in varie parti, e far gli potria eccellenti per tutto, avendo quest’isola comunemente pascoli saporosissimi, ed aromatici”*. Il Gemelli esalta la bontà dei prodotti, la particolare idoneità dell’ambiente naturale ed elogia, tra gli altri, il *“cacio sardesco”* verosimilmente riconducibile al Fiore Sardo, unico formaggio che viene a noi dalla tradizione pastorale, ed oggi come allora produzione esclusiva degli allevatori di pecore.

1. IDENTIFICAZIONE

FORMAGGIO OVINO DI VILLAGRANDE STRISAILI

2. VARIETÀ

FORMA cilindrica

DIMENSIONE h= 10-15cm circa diametro= 16-18cm circa

COLORE La crosta si presenta di colore giallo o bruno verdastro, la pasta di colore bianco o giallo paglierino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Il gusto e il profumo variano a seconda del periodo di maturazione. L'aroma è intenso, il gusto sapido (non piccante).

PESO Variabile da 2 a 3 kg

Esistono più tipologie dello stesso prodotto?

Il formaggio ovino di Villagrande Strisaili è a pasta dura e può variare a seconda della pezzatura e dei tempi di stagionatura

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Il formaggio ovino di Villagrande Strisaili è prodotto con latte di pecora allevata allo stato brado, che viene coagulato con caglio. Dopo la salamoia viene sottoposto a stagionatura, e dopo 30-40 giorni si può mangiare. Lo si utilizza a tavola o grattugiato su qualsiasi tipo di pasta o minestre.

A - Materie prime

INGREDIENTI: Latte ovino fresco, caglio e sale.

Per 1 kg di formaggio sono necessari 5-6 litri di latte fresco di pecora, una piccolissima quantità di caglio – pochi grammi sono sufficienti a far coagulare centinaia di litri di latte – e colture di batteri acidolattici per indurre la fermentazione e la maturazione del prodotto.

B - Luogo e Fasi di lavorazione

Procedimento di lavorazione:

A Villagrande Strisaili sono presenti caseifici che utilizzano le moderne tecniche di caseificazione, ma il formaggio continua ad essere preparato rispettando le antiche tecniche tradizionali. Le principali fasi di lavorazione sono descritte qui di seguito.

Dopo la mungitura, il latte viene colato da tutte le impurità utilizzando un panno bagnato, versato in un calderone (*su caddargiu*) per essere scaldato fino a raggiungere una temperatura di 36-38 gradi. Raggiunta la temperatura ottimale, il latte viene tolto dal fuoco e cagliato con il caglio, rigorosamente di origine animale, estratto dall'abomaso del vitello. Dopo circa venti minuti la cagliata ottenuta viene rimessa a scaldare e con attrezzi di acciaio (anticamente erano di legno), la si rompe mescolandola fino a farla diventare completamente liquida. Raggiunta la temperatura di 38-39 gradi circa, viene definitivamente tolta dal fuoco e lasciata riposare per circa 12-15 minuti. La pasta di formaggio viene plasmata, in passato con le mani oggi con l'utilizzo delle macchine, fino ad ottenere un unico agglomerato separato dal siero.

La pasta di formaggio viene divisa con un coltello di acciaio in tante fette quante sono le pezze che si vogliono ottenere. Ogni fetta viene poi messa in contenitori forati e pigiata con le mani per facilitare la fuoriuscita del siero. E' durante questa fase che il formaggio assume la sua forma caratteristica cilindrica. Il formaggio viene sottoposto a salatura a secco a mano, tipica dell'Ogliastra, e successivamente lavato e messo ad asciugare su delle tavole di legno per la stagionatura.

Eventuale conservazione/stagionatura:

La stagionatura dura minimo 1 mese e avviene generalmente in cantine fresche (10-15°C) con sufficiente umidità e buona aerazione. Dopo 30-40 giorni dalla preparazione il formaggio è dunque pronto per essere consumato. Durante la stagionatura, all'occorrenza, viene unto con olio d'oliva

C – Tipicità – Tradizione - Unicità

A Villagrande il rito della produzione del formaggio, tuttora avvolto da un velo di sacralità, conserva l'inconfondibile identità di una tradizione senza tempo. Le materie prime utilizzate per la produzione del formaggio ovino sono tutte rigorosamente locali. Il tipo di lavorazione che ancora oggi viene seguito è sostanzialmente quello che si tramanda dal passato, l'unica differenza è rappresentata dall'utilizzo dei moderni utensili e macchinari. L'unicità del formaggio villagrandese è data dalla salatura a secco e non in salamoia, eseguita a mano.

4. CONFEZIONAMENTO

Il formaggio viene confezionato nudo sia a forma intera sia spicchiato.