Su casu in Sardigna



PROSECUZIONE SPERIMENTAZIONE LINGUISTICA
DELLA PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA

Progetu finantziau cun su dinai de sa Regione Autonoma de Sardigna cunformas a sa L. 482/99 e a sa L.R. 22/2018 . Annualidadi 2024

Sa produsidura de su casu in Sardigna est cunsiderada bella e de calidadi gràtzias a is logus aundi pascint is pegus e a su chi papant. Su lati de brebei e craba ddu imperant giai totu po fai casu – cussu de baca est prus pagu imperau. Su casu prodùsiu tenit su màrchiu **DOP** (*Denomnazione Origine Protetta*) e **PAT** (*Prodotto Agroalimentare Tradizionale*) e ddi nant *"canestrato"* poita de manera traditzionali ddu poniant in scarteddus de tzinniga.

Bortadura de su libru *Formaggio in Sardegna*, ed. Ilisso.

Casus DOP

Fiore Sardo

Pecorínu Romanu

Pecorínu Sardu

Casus PAT

Arxídda

Biancospínо

Bonassaí

Callu de crabítu

Casu axedu

Casu cotu

Casu friscu

Casu in filixí

Casu martzu

Dolcesardo

Casu de colòstru

Casus a pasta filada

Pecora Nera de Arbus

Fresa

Gioddu



Casus DOP

01

FIORE SARDO DOP

Casu tìpicu de sa traditzioni agropastorali
Logu de produsidura: in is pinnetus de is pastoris, massimamenti in Barbàgia.
Lati: de brebei, friscu e cruu, si fait callai cun callu de angioni o crabitu e sigumenti non si callentat ddi donat unu sabori forti e pitziosu.
Afumadura cun arramus friscus de cràchiri.
Depit abarrai a stasonai assumancu 105 diis in logu friscu.
Pasta: tostada e de colori biancu; croxu grussu de colori biancu o grogu chi prus passat su tempus prus est bellu po ddu tratai.

Casus DOP



02

PECORINU ROMAU DOP

Casu antigu meda chi in s'antigòriu si faiat sceti in su tretu de Roma, de chi su lati fiat ammanchendi ingunis, is caseris romanus ant inghitzau a ddu fai produsi in Sardigna puru.
Logu de produsidura: sendi unu casu DOP, si fait sceti in Sardigna, Làtziu e provìntzia de Grosseto.
Lati: de brebei, friscu e interu. S'ammesturat su callu in pasta de s'angioni .
Stasonadura: 5 mesis po su casu de mesa (chi est pagu pitziosu e aromàticu) 8 po su de tratai (saliu e pitziosu meda).
Su croxu est fini, de colori avòriu o grogu meda.



Casus DOP

03

PECORINU SARDU DOP

Logu de produsidura: totu s'isula.
Podit essi "dolce" o "maturo", est a nai ca su primu est a pasta moddi e bianca, at stasonau prus pagu de duus mesis, est a croxu fini de colori groghixeddu, e est unu paghiteddu argu. Su segundu est a pasta semi tostada o tostada de su totu cun stasonadura prus longa de duus mesis, a croxu lissu e grogu craru; moritu candu s'imbèciat, aici etotu sa pasta chi si fait groga crara. Duncas si podit nai ca funt duas genias de casu diferentis poita funt fatus de manera diferenti s'unu de s'àteru.
Lati: de brebei sceti, de arratza Sarda e pesada pascendi.

Casus PAT

Arxídda

Biancospínо

Bonassaí

Callu de crabítu

Casu axedu

Casu cotu

Casu friscu

Casu in filixí

Casu martzu

Dolcesardo

Casu de colòstru

Casus a pasta filada

Pecora Nera de Arbus

Fresa

Gioddu

CASUS PAT

04

AXRIDDA

Logu de produsidura: Scalepranu e biddas allacanantis.
Lati: de craba o brebei a pasta crua o semi-cota.
Stasonadura: a su mancu 3 mesis, a pustis si acarraxat de argidda (de innì su nòmini).
Pasta: tostada o semi-tostada de colori biancu o groga meda, cunformas a su stadu de stasonadura.



CASUS PAT

05

BIANCOSPINO

Studiau e fatu de s'ex Istitùtu Zootècnicu e Caseàriu po sa Sardigna de Bonassai, (oi Agris).
Logu de produsidura: totu s'ìsula.
Lati: de craba.
Pasta frisca, croxu moddi cun lanedda bianca (Penicillium candidum) chi si podit papai. Su sabori assimbillat a su de su cordolinu friscu; prus est stasonau prus si fait pitziosu.



CASUS PAT

06

BONASSAI

Studiau e fatu de s'ex Istitùtu Zootècnicu e Caseàriu po sa Sardigna de Bonassai, (oi Agris).
Logu de produsidura: totu s'ìsula.
Lati: de brebei, friscu e interu.
Pasta moddi e bianca chi tenit sabori friscu e unu pagu arghitu, croxu fini acarraxau de imbidoni.
Stasonadura de 20-30 diis.

