

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Casu in filixi (formaggio in felce)
2	CATEGORIA	→ Formaggi
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Territorio dei Comuni di : Seulo, Olzai, Esterzili, Villagrande Strisaili, Seui, Sadali, Ussassai.

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----------	---

“Su casu in filixi” (il formaggio in felce) è un formaggio a pasta molle. La sua particolarità sta nell’uso delle foglie della pianta di felce che aromatizza il formaggio e lascia su di esso la sua impronta. Il prodotto ultimato apparirà come un profumato fossile, perché nella sua pasta bianca rimane impresso in negativo, il disegno del ramo della felce verde. Da consumarsi fresco, ha il gustoso sapore muschiato delle felci ed il caratteristico profumo del formaggio caprino e ovino.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

“ Su casu in filixi” viene prodotto con il latte estivo nel periodo compreso tra Giugno ed Agosto. La lavorazione di questo formaggio inizia con la mungitura delle capre o delle pecore . Il latte ottenuto viene filtrato e versato in apposito paiolo dove vi si scioglie il caglio di capretto o agnello. Dopo circa mezz’ora si materializza una candida e consistente cagliata. A questo punto, nelle forme si pone un telo di lino o cotone e vi si stendono le foglie di felce alla base. Con un mestolo bucato si raccolgono strati sottili di cagliata e si adagiano nella forma. Altro strato di felce e strato di cagliata e così per 4, 5 strati. Si ripiega il telo, si chiude legandolo alle estremità e si appende per favorire la fuoriuscita del siero. Qualche ora di colatura ed il formaggio è pronto per essere sfogliato.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Tovagliato in stoffa per la spurgatura del siero, paiolo e mestolo bucato.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Il formaggio, oggi ancora prodotto dai pastori sardi, è come un intatto reperto archeologico. Nella sua forma e preparazione racchiude, perfettamente conservata, tutta la sua storia.

Il capraio, infatti, deve vagare continuamente inseguendo le sue bestie al pascolo nelle montagne ancora incorniciate da foreste primarie e campi di felce. Il suo ovile ha 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 creano dei graticci per conservare, affumicare e stagionare il formaggio. Il tetto all'esterno viene ricoperto da frasche, che garantiscono una perfetta copertura.

In questo contesto ha la sua naturale territorialità storica "su casu in filixi" prodotto dai pastori nel periodo estivo e realizzato con l'ausilio delle felci che ne conferiscono la particolare forma. 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. 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.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO