

FIORE SARDO

Ingredienti per 4 persone:

- latte di pecora,
- caglio di capretto (o caglio d'agnello),
- sale,
- olio d'oliva.

È il pecorino tradizionalmente prodotto in Sardegna prima che venisse introdotta la tecnologia del pecorino romano. E' un formaggio a pasta dura, cruda prodotto con latte di pecora che può essere commercializzato in varie fasi di stagionatura.

La forma è quella di due tronchi di cono uniti per la base maggiore.

Lo scalzo, 'a dorso di mulo' misura dai 7 ai 10 cm; 20-30 cm di misura il diametro.

E' prodotto in tutta la Sardegna.

Il latte di pecora di una sola mungitura viene fatto coagulare con caglio di capretto o di agnello.

Una volta formatasi la massa, questa viene immersa brevemente in acqua calda al fine di meglio modellare esternamente la forma e far ispessire la crosta perché risulti più resistente.

Viene poi salato per breve tempo in salamoia e quindi a secco.

A questo punto è pronto per essere messo a stagionare da un minimo di tre mesi, a sei e oltre.

Dopo la salatura, nella abitazione stessa del pastore-casaro, viene deposto e messo ad asciugare su un traliccio di canne chiamato 'cannitta' che sta sospeso su un fuoco acceso, subendo quindi anche una lieve affumicatura.

Poi viene trasferito in un soppalco sito sotto il tetto e quindi in locali seminterrati con giusta umidità e areazione dove può rimanere anche alcuni mesi e dove periodicamente viene rivoltato e strofinato con olio d'oliva.

La peculiarità di questo formaggio è di essere in gran parte ancora artigianale, legato alla abilità manuale dei pastori-casari. Sono ancora molti i pastori che continuano a caseificare in casa o nelle 'pinnette' utilizzando le antiche tinozze, ma più spesso le caldaie di rame.

Le pinnette sono locali a pianta circolare con muri di pietra e tetto di legno e frasche, idoneo a far passare il fumo del focolare acceso al centro per far asciugare le forme di formaggio.

La tradizione della pastorizia in Sardegna è antica quanto l'uomo.

Una statuetta di bronzo del primo millennio a.C.

Ritrovata a Dolianova, rappresenta un pastore che reca sulle spalle un ariete.

La razza ovina sarda poi è autoctona e pare che discenda proprio dal muflone che ancor oggi alligna nei territori più remoti dell'isola.

Il fiore sardo è figlio dei pecorini prodotti in Sardegna fin dai tempi remotissimi con una tecnologia di gran lunga precedente a quella del pecorino romano, introdotta alla fine dell'800.