

Generalità	Casu in filixi – Formaggio in felce	
Presentazione	<p>Casu in filixi – Formaggio in felce È una cagliata fresca da latte di capra o di pecora a fine lattazione, intero e crudo, che prende il nome dalle foglie di <i>felce setifera</i> (<i>Polystichum setiferum</i>) che vengono utilizzate durante la sua preparazione. Il formaggio ha in sé saperi che provengono da epoche lontanissime, che racconta la fatica di procurarsi il cibo, quando lo spreco era considerato un delitto e la scarsità di risorse imponeva di utilizzare tutto. Per produrre questo formaggio è necessario preparare in anticipo la quantità necessaria di felci, recidendo le punte dei rami di felce raccolte nel territorio (esenti da fitopatologie e parassiti), lavate e lasciate asciugare. Si prepara quindi un contenitore cilindrico che può essere d'acciaio o di alluminio - a sostituzione di quello tradizionale in legno di perastro selvatico (<i>aiscu</i>) -, rivestito internamente con un canovaccio di lino, entro cui verrà formato il formaggio. Il latte ovi-caprino viene munto, filtrato e versato in un paiolo (<i>su caddàrgiu</i>) in cui si aggiunge il caglio di capretto o di agnello. Dopo circa mezz'ora compare la cagliata che, quando è pronta, viene estratta con una schiumarola e adagiata nel contenitore preparato, alternando strati di cagliata e di felce, fino a riempirlo. La parte superiore del contenitore viene quindi chiusa con un ultimo strato di felci, i lembi superiori del canovaccio vengono legati e il "sacco" viene appeso per consentire la fuoriuscita del siero e per consentire l'incisione sui dischi di pasta (in negativo, come in un fossile) dei segni delle foglie di felce. Dopo circa due ore di riposo, la forma viene estratta dal contenitore e, fra gli strati di felce, il formaggio si presenta in forma di dischi circolari di alcuni millimetri di spessore, con diametro variabile tra i 15 e 20 cm, privi di crosta, di colore bianco latte; pasta molle; sapore dolce e acidulo; odore/aroma leggero, di latte ovi-caprino, con sentori erbacei e muschiati dati sia dal pascolo che dal contatto con le felci; struttura poco compatta, umida, grassa e leggermente adesiva. Normalmente viene consumato entro le successive 36 ore - prima della comparsa di acidificazione -, oppure dopo un tempo più lungo se conservato in frigorifero. Si abbina a vini bianchi, secchi, di bassa gradazione alcolica. Oggi viene prodotto esclusivamente per l'autoconsumo e occasionalmente offerto in dono (la produzione annua non supera i 300 kg di prodotto finito)</p> <p>Nell'elenco 2025 dei prodotti PAT il nome è stato variato da Casu in filixi a Casu in filixi – Formaggio in felce</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	Provincia di Sud Sardegna : comuni di Seùlo, Seù, Esterzili Provincia di Nuoro : comuni di Villagrande Strisaili, Olzài, Ussàssai tutti nel territorio della Barbagia , la vasta regione montuosa della Sardegna centrale che si estende sulle pendici meridionali del massiccio del Gennargentu
	Tipologie	-
Allevamento	Tipo	Pascolo brado Capre di razze diverse, Pecore di razza <i>Sarda</i> , stanziate nel territorio
	Alimentazione	Pascolo naturale estensivo
Storia	<p>Secondo la tradizione orale il prodotto è sempre esistito, mentre le fonti scritte più recenti risalgono ai primi del '900.</p> <p>Si tratta di una preparazione unica che avviene in Barbagia, tramandata a voce di generazione in generazione, in un territorio aspro e articolato che rappresenta il nucleo più selvaggio della Sardegna, un mondo dove usi, costumi e tradizioni, oltre a una natura generosa, caratterizzano e differenziano da millenni la vita delle sue genti.</p> <p>Il capraio deve vagare continuamente, inseguendo le sue bestie al pascolo, nelle montagne ancora coperte da foreste primarie e da campi di felce. Il suo ovile ha un'architettura preistorica di una sola stanza rotonda "<i>su Pinnettu</i>", con un tetto a forma conica di travi di ginepro o leccio, ricoperto da frasche che garantiscono una perfetta copertura e il focolare su cui trasformare il latte. All'interno sono presenti dei graticci per conservare, affumicare e stagionare il formaggio.</p> <p>Ancora oggi prodotto dai pastori sardi, questo formaggio è come un intatto reperto archeologico. Nella sua forma e nella sua preparazione racchiude, perfettamente conservata, tutta la sua storia, con le tecniche che sono quelle usate dai vecchi pastori e tramandate verbalmente da una generazione all'altra. I pastori facevano sempre formaggi per il loro uso e consumo, ma questo potevano mangiarlo subito perché, utilizzando le felci, aiutavano la pasta appena raccolta dalla caldaia a spurgare bene il siero e le facevano assumere aromi particolari. Veniva preparato sempre nel periodo estivo, quando il latte era più grasso, ma doveva essere consumato nelle 48 ore successive poiché diventava rapidamente acido e non era possibile conservarlo a lungo in quanto non esistevano ancora i frigoriferi.</p> <p>Oggi su casu in filixi viene prodotto esclusivamente per l'autoconsumo e occasionalmente offerto in dono. La produzione non supera i 300 kg/anno di prodotto finito. Questo formaggio rischia di scomparire per via della residualità della produzione e per il fatto che difficilmente se ne potrà fare un prodotto vendibile sul mercato, data la presenza nella produzione della <i>felce setifera</i> che, nonostante sia impermeabile, è considerata tossica.</p>	

Descrizione		Casu in filixi – Formaggio in felce
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Capra e/o Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Forma cilindrica irregolare, le cui dimensioni e peso sono molto variabili È formata da svariati strati di cagliata (ognuno di alcuni millimetri di spessore), separati dalle foglie di felce
	Facce Dimensioni (ø cm)	Irregolari Variabili (15÷20 cm)
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. Molto variabili, tipicamente 15+25 cm (prima della separazione degli strati di cagliata)
Peso	Kg	Molto variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie rugosa, con le impronte delle foglie di felce
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Strati di cagliata: Molle, Umida, Grassa, Leggermente granulosa
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte ovi-caprino), Leggeri sentori erbacei e muschiati, dati sia dalle essenze del pascolo che dal contatto della pasta con le felci
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente acidulo, Fresco, Delicato Non viene salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Poco compatta, Umida, Grassa, Leggermente adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso
Utilizzo		Casu in filixi – Formaggio in felce
Utilizzo	In tavola	Viene solitamente usato come antipasto, o come dessert
	In cucina	n.a.

Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi, secchi, di bassa gradazione alcolica
	Miele / Confetture	n.d.
	Pane	n.d.

Produzione		Casu in filixi – Formaggio in felce				
Periodo produzione		Giugno + Agosto				
Materia prima: • Latte • Foglie di felce	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	-	≤ 100	≤ 100	-	
	Provenienza	Pascolo brado				
	Munte	n.d.				
	Trattamenti Fisici	Intero				
	Trattamenti Termici	Crudo				
	Aggiunte	n.a.				
Coagulazione	Preparazione	Inizia con la raccolta delle cime delle foglie fresche di felce che devono essere lavate e asciugate; continua con la mungitura delle capre e/o delle pecore e si conclude con la successiva caseificazione Il latte appena munto viene filtrato e versato in un paiolo " <i>su caddàrgiu</i> "				
	Temperatura	~35 °C (temperatura di mungitura) Si aggiunge il caglio agitando la massa per qualche minuto				
	Tempo	~30 minuti Si forma una candida e consistente cagliata				
	Tipo di caglio	In pasta, di capretto o di agnello				
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.				
Formatura e Trattamenti forma	<p>Per la formatura ci si avvale di un contenitore, abbastanza alto, in acciaio o in alluminio (tradizionalmente era in legno di perastro selvatico –<i>aiscu</i>-) che viene rivestito da un canovaccio di lino su cui viene sistemata una base di felci</p> <p>La cagliata viene recuperata direttamente dal paiolo con una schiumarola e adagiata sulla base, senza nessuna separazione del siero: sul primo strato di cagliata viene depositato uno strato di felci e successivamente si ripete l'operazione sino a riempire il contenitore</p> <p>La sommità del contenitore viene chiusa con un ultimo strato di felci e i lembi superiori del canovaccio vengono stretti per chiudere la formatura</p> <p>Si appende il "fagotto" per favorire la fuoriuscita del siero e, dopo qualche ora, il formaggio è pronto per essere "sfogliato", man mano che viene richiesto</p> <p>Il formaggio non viene salato</p>					
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 2 ore Il formaggio può essere consumato fino alle successive 36+48 ore, prima della comparsa di sentori di acidificazione.				
	°C - UR%	In ambienti freschi e umidi Oggi il tempo può essere allungato con la conservazione in frigorifero				
	Cura forma	-				
Commercializzazione	Oggi viene prodotto esclusivamente per l'autoconsumo e occasionalmente offerto in dono (la produzione annua non supera i 300 kg di prodotto finito)					