

Visita guidata stabilimento CAO

Cooperativa Allevatori Ovini



16 marzo 2016
CLASSI 3[^] - 5[^] A



Il Pecorino Sardo è uno dei formaggi più antichi della Sardegna e vanta una lunga storia, che affonda le sue radici ai tempi della popolazione Nuragica: popolazione dedita all'allevamento degli ovini piuttosto che all'agricoltura.



La mungitura



La pecora di razza sarda



Confezionamento e distribuzione



La qualità del latte



La produzione e la stagionatura



Il controllo

CAO Formaggi (acronimo per Cooperativa Allevatori Ovini) è una Società Cooperativa composta da 700 soci, fondata nel 1966. La cooperativa è nata con lo scopo di aggregare un insieme di allevatori per trasformare il latte prodotto nelle rispettive aziende e distinguersi nella produzione di formaggi prelibati dagli alti standard qualitativi. L'unione degli allevatori inoltre intende valorizzare e riconoscere il lavoro e il caratteristico patrimonio pastorizio del territorio.



Il percorso del latte prima di essere trasformato...

Le pecore pascolano e producono il latte



Vengono munte con mezzi meccanici



Il latte viene trasportato con le autocisterne...



...e sottoposto al controllo microbiologico per accertarne le qualità igienico e sanitarie.

Finalmente eccoci alla CAO, che emozione!





Appena arrivati siamo stati accolti e
abbiamo ricevuto le prime raccomandazioni!



Chissà quante cose
ci spiegherà
signor Antonio...



Indossiamo l'abbigliamento adatto alla visita all'interno dello stabilimento per non contaminare latte e formaggi.

Vediamo in pratica come avviene la trasformazione!

Si porta il latte a temperatura:
37°C



Si aggiunge
il coagulo



Il latte si
addensa



Si separa il siero
dalla cagliata...



... ed ora
procediamo
all'assaggio!



Fasi di lavorazione all'interno dello stabilimento

Latte a 37°C



Quando il latte si addensa, viene azionato un macchinario che rompe la cagliata in grani piccoli o grossi a seconda del tipo di formaggio che si deve produrre



Si fanno le forme...



Si porta agli ambienti per la salatura



La salatura



Con la
salamoia...



... a secco



La stagionatura



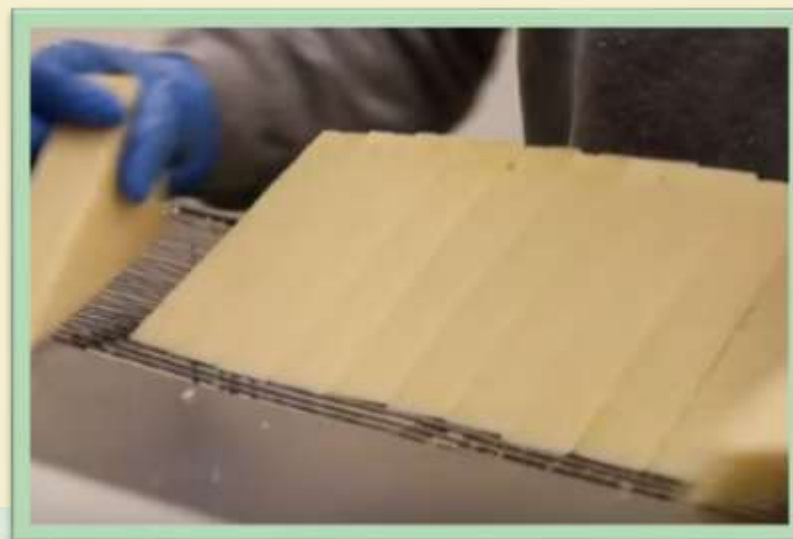
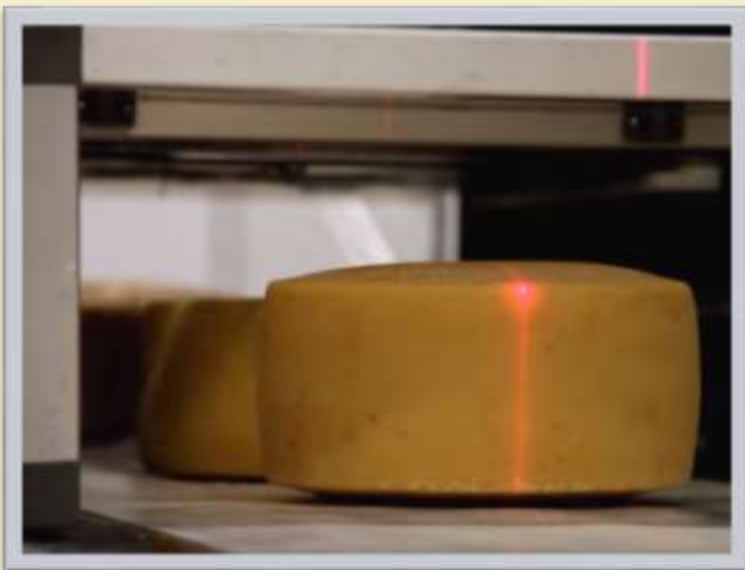
Pulitura e abbellimento delle forme...



Si puliscono le
forme, si preparano
per il
confezionamento.



Confezionamento



La ricotta

Prodotto derivato dal siero di latte di pecora. Ottenuta dalla delicata raccolta delle componenti residue a seguito della lavorazione del formaggio, affiorate in superficie per effetto del calore





Si riscalda il siero
a 80°C circa



Raccolta delle componenti residue a seguito
della lavorazione del formaggio...

affiorate in
superficie per
effetto del
calore





Momento conclusivo della visita guidata,
l'assaggio di due tipi di formaggio:

Pecorino Sardo Dolce
Pecorino Sardo Maturo....

Erano buonissimi entrambi!

Un ringraziamento a tutto il personale della
CAO per gentilezza, professionalità e cortesia.
È stata un'uscita didattica molto istruttiva!

Presentazione a cura della docente Pina Deidda