Fromages de Sardaigne







« ...et il attacha à sa selle la besace de laine grise,
à l'intérieur de laquelle se trouvaient les formes en bois
avec le fromage frais recouvert de feuilles d'asphodèle,
et la ricotta et le récipient pour le lait... »

G. Deledda
(extrait de «Le vieux serf»)

L'ÎLE DES FROMAGES

....la Sardaigne fait de bons fromages dans de différents endroits, ils sont vraiment excellents en tout puisque cette île regorge de pâturages savoureux et aromatiques.....

A l'âge du Bronze et de la Civilisation nuragique, environ 1500 ans avant J.C, les populations qui habitaient les villages sardes pratiquaient l'élevage de brebis, de chèvres et de vaches ; ce monde pastoral est représenté, depuis des générations, par de petites statues de bronze que l'on peut admirer aujourd'hui dans divers musées de l'île. Au lendemain de la fin de la première guerre punique, la Sardaigne, occupée par les légions romaines, fournit essentiellement du blé à l'Empire, *alors que le fromage au goût très relevé et le beurre obtenu avec une grande adresse par les bergers sardes* honorent les tables des consuls et des sénateurs de la République.

Au Moyen-âge l'île, organisée en quatre Royaumes ou *Giudicati*, produit et exporte, par l'intermédiaire des marchands de Pise et de Gênes, le fromage de *Torres* ou *Sardesco*, le fromage de *Cagliari*, le fromage blanc *d'Arborea* et le fromage de *Gallura*. Sur le marché de Gênes, les produits sardes sont si recherchés et ont tant de valeur que cela détermine une taxe sur le fromage de Torres plus élevée de trois sous et demi par canthare que celle imposée sur le fromage de Parme (*parmensis*).

La taxe sur l'exportation du fromage, de la laine et du cuir permet à la *Reale Amministrazione delle Torri* (1581) (Administration Royale des Tours), instituée pendant la période de domination Catalane-Aragonaise, de défendre les côtes sardes et de diffuser les productions fromagères de l'île.

Tout au début du XVIII^{ème} siècle, sous la dynastie de la Maison de Savoie, le Royaume de Sardaigne maintient un rôle important dans l'élevage du bétail et la transformation du lait. En effet, les activités de l'île permettent aux caisses royales de percevoir une somme qui s'élève autour de 132.000 lires grâce aux gabelles payées par les commerçants qui exportent depuis les ports sardes des *fromages conservés dans la saumure* vers les ports de Naples, Livourne et Marseille, *les fromages les plus*





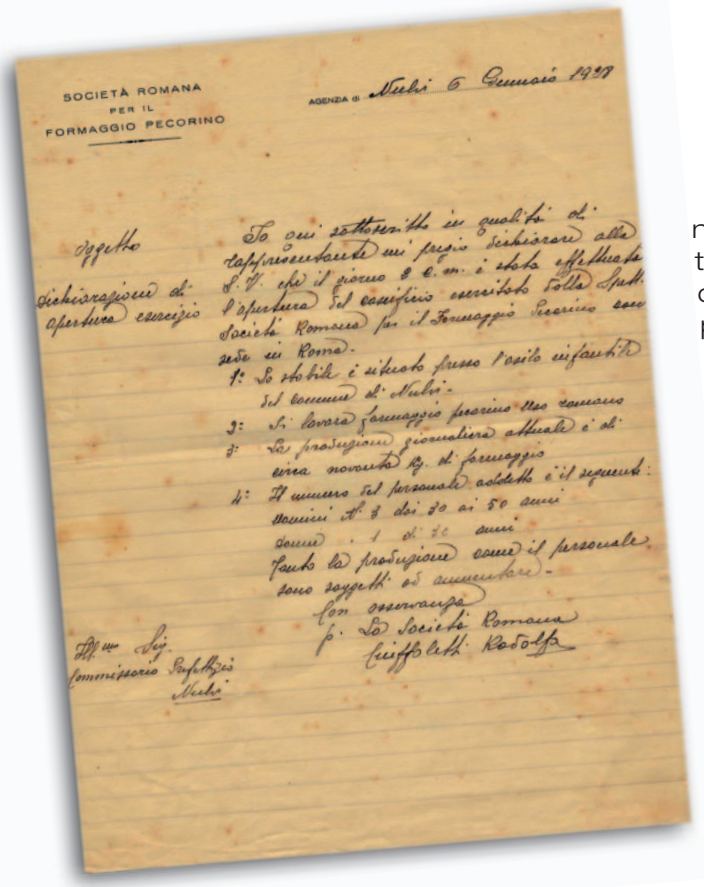




délicats vers les ports de Gênes et de Nice et les *fromages fumés* vers la Corse et les côtes de la Ligurie. Par ailleurs, les Régies des Gabelles du royaume imposent des taxes sur d'autres catégories fromagères, entre autre sur le fromage *fino* et le fromage *intiero*. En 1776, Francesco Gemelli, représentant du Réformisme du XVIII^{ème} siècle et écrivain passionné par tout ce qui touche à la Sardaigne, écrira un livre «Le refleurissement de la Sardaigne» refleurissement qui devrait se faire à travers son agriculture. Déjà à cette époque, l'auteur met en évidence l'importance économique de l'élevage de brebis et de chèvres pour l'île ; élevage important à la fois pour la quantité et pour la diffusion des troupeaux sur tout le territoire, pour le grand nombre de personnes travaillant dans ce secteur et pour toutes les denrées qui en dérivent. Il écrit entre autre : *Revenons-en finalement au fromage, et plus exactement au fromage de brebis et de chèvre, dont la production est plus que considérable en Sardaigne, car la race bovine est en quantité minime et n'est même pas suffisante pour la consommation locale, figurons-nous pour une éventuelle commercialisation !* C'est toujours lui qui, plus loin, exalte la qualité des produits et l'environnement naturel propice de l'île : toutefois, l'enthousiasme ne l'empêche pas de souligner, en observateur attentif, les imperfections commerciales de ces denrées dont il est un si grand amateur.

La Sardaigne fait de bons fromages dans diverses régions, et en général ils sont même excellents, étant donné que cette île regorge de pâturages riches en arômes et en saveur, mais si on se prenait la peine de soigner certaines imperfections, on aurait des fromages d'une bien plus grande qualité.

Si la qualité égalait la quantité, il n'y aurait qu'à louer les bergers qui sont les vrais magiciens de ces fromages, et continuer à les exhorter à ne jamais abandonner leur tradition. Mais puisqu'il n'en est pas ainsi, l'auteur remarque, dans une liste, toutes les carences tech-



SOCIETÀ ROMANA
PER IL
FORMAGGIO PECORINO

AGENZIA DI Nuoro 6 Gennaio 1927

Oggetto
Dichiarazione di apertura esercizio

Io qui sottoscritto in qualità di rappresentante mi prego dichiarare alla S.V. che il giorno 2 c.m. è stata effettuata l'apertura del caseificio annesso alla Spett. Società Romana per il Formaggio Pecorino con sede in Roma.
1°: Lo stabile è situato presso l'abitato suburbano del comune di Nuoro.
2°: Si lavora formaggio pecorino nei romano
3°: La produzione giornaliera attuale è di circa novanta Kg. di formaggio
4°: Il numero del personale addetto è il seguente: uomini n° 3 dai 30 ai 50 anni
donne n° 1 di 30 anni
Tanto la produzione come il personale sono soggetti ad aumentare.
Con osservanza
p. La Società Romana
Trifoletti Rodolfo

All'on. Sig.
Commissario Prefettizio
Nuoro

niques qu'il trouve dans ces fromages : utilisation de lait trop acide, doses excessives de caillette, évaporation des eaux des caillés inappropriée, trop de sel et enfin un fumage incorrect. L'écrivain ne le dit pas expressément, mais vraisemblablement le fromage sarde confectionné dans des formes qui ne sont pas grandes est le *Fiore Sardo* : unique fromage qui nous est fourni par la tradition bergère et qui, aujourd'hui comme alors, est une production exclusive des éleveurs de moutons.

Alors qu'il rêvait d'un « refleurissement » de la Sardaigne, il ne pouvait penser que ce fromage serait dans le futur l'objet de traités internationaux comme la Convention de Stresa, qu'il obtiendrait un jour l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et qu'il donnerait par ailleurs naissance à un Consortium pour la tutelle et la production de son nom.

Malgré les conseils de l'écrivain, la Sardaigne ne « refleurira » pas.

Dans les vingt dernières années du XIX^{ème} siècle, le secteur de l'élevage régional vit une succession d'événements déterminants : la rupture (1888) du traité France-Italie pour l'exportation de bétail et de viande vers le pays transalpin, la réduction de la production de lait de brebis dans les maremmes du Latium à la suite des bonifications et des diverses exploitations des pâturages, la diminution du prix du blé à cause de l'importation du blé américain, meilleur marché, la transformation en pâturages des surfaces céréalières de l'île et la demande croissante de *Pecorino Romano* de la part du marché américain contribueront à une croissance sensible de la présence ovine en Sardaigne, qui passera d'environ 850 000 têtes de 1881 à plus de 2 millions de têtes en 1918. La transformation du lait de brebis, jusqu'alors réalisé dans des petites cabanes circulaires appelées *sas pinnetas* dont la structure est composée d'un mur bas et d'un toit conique formé de branchages, s'effectuera ensuite dans de petites structures ambulantes appelées *caselli* gérées par des entrepreneurs du Latium, de la Toscane et de la Campanie qui commencent à produire sur l'île le *Pecorino Romano*. Ce transfert de technologie est dû, outre à l'abondance de la matière première disponible et aux raisons déjà décrites, à un décret du maire de Rome

(1884) qui interdit aux sauniers de saler le fromage de brebis, le *Pecorino Romano*, dans leur arrière-boutique. Ce ne sera pas une mince affaire ; d'une part, les sauniers organiseront à la périphérie des villes les premières caves de salaison, auprès desquelles apparaîtront ensuite les premiers centres de production de fromage, mais d'autre part ils s'opposeront juridiquement au décret.
Ils perdront le procès, bien évidemment, et le *Pecorino Romano* débarquera définitivement en Sardaigne. Après plus d'un siècle de profondes transformations, les instituts sardes de recherche et de technologie appliquée ont amélioré la qualité du fromage tout en maintenant son caractère spécifique. Il recevra le droit de citoyenneté dans l'île et prendra un rôle fondamental au sein de la production sarde de fromage. Dans les dernières années du siècle passé, l'Ecole d'Agriculture de Sassari, dirigée par N. Pellegrini, tient des conférences itinérantes sur la fromagerie dans de nombreux villages, afin de divulguer *les notions fondamentales de l'art moderne du fromage et d'améliorer la production fromagère locale et pour que la Sardaigne puisse avoir la réputation de produire d'excellents fromages au grand bénéfice de l'économie privée et publique*. Elle transmet aux participants, toujours plus nombreux, des techniques et points de vue nouveaux sur l'art du fromage. Mais, dans certains cas, elle constate une remarquable technique de transformation du lait. Entre-temps, les élevages deviennent de plus en plus nombreux et on assiste à la multiplication des lieux destinés à la fabrication de fromage, à proximité des fermes d'élevage. Les structures qui s'occupent de la salaison et de la maturation des fromages, quant à elles, sont concentrées près des centres habités, à proximité des voies de chemin de fer.
Cette organisation de la transformation du lait de brebis dans l'île frappe particulièrement l'écrivain Pietro Gobetti, qui écrira dans son essai « Le problème sarde » en 1924 : *Les fromageries donnent une idée de ce qu'est la physionomie générale de l'économie de l'île*. Elles réussissent à conquérir les marchés américains, déterminant

….la Sardaigne sera renommée pour sa production d'excellents fromages, avec grand bénéfice pour l'économie privée et publique….





.....L'île presque

continentale,

l'île des fromages

à découvrir et apprécier,

et si proche de nous...

ainsi un apport d'argent en Sardaigne. On verra ainsi apparaître une nouvelle psychologie sarde autour de cette transformation moderne de l'élevage traditionnel du mouton. Dans les années 30, la transformation du lait de brebis a pour conséquence le développement de l'initiative privée, locale et continentale, ainsi que la création des premières formes d'association. Il est important de mentionner, à ce titre, la Latteria Sociale Cooperativa de Bortigali (NU), née en 1907 sur l'initiative du médecin de campagne Pietro Solinas, et l'expérience de coopération née à Ozieri, voulue et stimulée par Paolo Pili, qui fournit de nouveaux éléments technologiques et commerciaux au secteur (Fédération des laiteries sociales et des coopératives de la Sardaigne 1924-1930).

Entre-temps, en Sardaigne arrivent les technologies des fromages de brebis typiques du Sud de l'Italie : les *canestrati* (les fromages en panier), alors que des opérateurs grecs choisissent l'île pour la production du fromage Feta et du balkanique Vise. La production de lait de vache était de « faible quantité » disait F. Gemelli, mais le lait de vache est utilisé dans la production du délicat *Fresa*, dans celle de la pâte filée dite *Casizolu* et dans celle du *Provolone* du type de Sorrento. Dernièrement, grâce à l'intervention de la Région Autonome de Sardaigne qui favorise le regroupement des éleveurs en associations et grâce à la collaboration des Instituts de technologie appliquée et des universités locales, la gamme des fromages de brebis et de chèvre sardes s'est enrichie d'une série de produits à pâte molle et à maturation rapide.

La production de fromage de chèvre, pénalisée dans le passé par la mauvaise répartition de l'élevage qui a retardé la formation d'un secteur fromager spécifique, n'a connu un développement concret que ces dernières années, grâce à une meilleure organisation zootechnique et à la disparition de certains préjugés sur les produits dérivés du lait de chèvre. Aujourd'hui, les délicats fromages de chèvre redonnent gloire à une tradition fermière très ancienne, alors qu'une technologie moderne leur a donné un nom et une







identité bien définis. La reconnaissance en 1996 de l'Appellation d'Origine Protégée remportée par nos trois fromages de brebis *Pecorino Romano*, *Fiore Sardo* et *Pecorino Sardo*, les deux premiers ayant été déjà insérés dans la liste de la Convention de Stresa de 1951 sur l'utilisation des noms d'origine et des appellations des fromages, représente un titre de noblesse et de crédibilité pour la transformation fromagère de l'île. En effet, quel que soit l'héritage culturel alimentaire du consommateur, il ne peut ignorer nos fromages, non seulement de brebis mais aussi de vache et de chèvre, qui sont un plaisir aussi bien à table que pour assaisonner les aliments.

La *Ricotta,* ou plus précisément « les » *Ricotte*, trouvent leur place auprès des fromages. En effet, la technique de recuisson du petit-lait permet d'obtenir divers produits qui diffèrent entre eux par la structure, la texture et la consistance de leur pâte mais aussi par leurs saveurs, arômes et utilisations.

Au cours des siècles le secteur laitier et fromager sarde a connu une évolution et des transformations importantes ; il a reçu des idées venues d'ailleurs, il a revu sa propre tradition, en tenant compte des coutumes transmises de génération en génération : sans pour autant la dénaturer, il a su l'adapter, aux besoins et attentes d'un consommateur toujours plus raffiné et exigeant. En Sardaigne, ce qui n'a jamais changé, c'est l'environnement naturel duquel proviennent les matières premières et le lait en particulier ; matières premières et produits finis, vrais et naturels comme autrefois.

Mer limpide, plages de sable fin, rose ou d'une blancheur extraordinaire, grottes finement brodées par l'eau, roches modelées par le vent, parfums de lentisque et d'arbousier, nuraghes qui racontent le temps lointain. C'est ainsi que se dévoile devant les yeux du visiteur cette île merveilleuse, presque un continent, l'île des fromages à découvrir et à apprécier, si proche de nous.



PECORINO ROMANO

Fromage à Appellation d'Origine Protégée (AOP)







À la fin du XIX^{ème} siècle, ce fromage débarque dans l'île et deviendra le protagoniste de la production fromagère sarde.
C'est un des premiers fromages italiens qui obtiendra des reconnaissances internationales et nationales.
En effet, l'utilisation des noms d'origine et des appellations des fromages est prévue par la Convention de Stresa de 1951 ; il a obtenu sa première *Denominazione d'origine* en 1955 il peut vanter d'avoir l'Appellation d'Origine Protégée dans le cadre européen depuis 1996, alors qu'en juin 1997, The United States Patent and Trademark (USA) lui attribuera le sigle « Roman cheese made from sheep's milk ».
Lait de brebis entier, provenant des élevages des zones d'origine : Sardaigne, Latium et province toscane de Grosseto, fromage préparé quotidiennement selon une méthode transmise pendant des siècles, caillette d'agneau en pâte, habile maestria des opérateurs locaux et rigoureux respect des phases de préparation qui n'ont pas changé depuis des milliers d'années, constituent les ingrédients qui rendent ce fromage unique.
C'est un fromage de forme cylindrique aux faces planes. Son poids varie, selon les coutumes, entre 20 et 35 kilogrammes. La croûte est fine, de couleur ivoire clair ou de couleur paille naturelle, parfois chapée, tandis que la pâte est blanche ou jaune paille plus ou moins intense, cuite, dure, compacte et parsemée de légers petits yeux. Le goût, légèrement piquant et sapide pour l'utilisation comme fromage de table, exige au moins cinq mois de maturation. Il devient plus piquant et agréablement typique quand il est râpé et demande dans ce cas-là une maturation d'au moins huit mois.
Chaque forme marquée à l'origine doit indiquer sur la partie latérale les éléments que le *Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano*, constitué en novembre 1979, estime indispensables : l'indication *Pecorino Romano*, le logo en forme de losange aux angles arrondis contenant la tête stylisée d'une brebis avec en dessous l'appellation *Pecorino Romano* et dans un rectangle la province d'origine, le code de la fromagerie, l'année et le mois de production et enfin les éléments de la reconnaissance de l'AOP (Appellation d'origine protégée).

DOP
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
regolamento (CEE) n° 1107/96

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO
Corso Umberto 1°, 226-08015 Macomer (NU)- Sardegna-Italia
Tel. 0785-70537 : Fax 0785-72215 – *www.pecorinoromano.net*

Acua a su meloni,
casu a su maccarroni.

De l'eau pour le melon et du fromage pour les macaroni.



PECORINO SARDO

Fromage à Appellation d'Origine Protégée (AOP)







Fromage de brebis, parmi les plus blasonnés de Sardaigne, il compte parmi ses ancêtres des types de fromages insulaires qui remontent à la fin du XVIII^{ème} siècle. Il obtient la *Denominazione d'Origine* en 1991, première grande consécration pour un fromage typique particulièrement représentatif du panorama sarde, et l'Appellation d'Origine Protégée dans le cadre européen en 1996. Le *Pecorino Sardo DOP* dans ses deux typologies *Dolce* et *Maturo* (frais ou affiné) est exclusivement produit en Sardaigne. Le lait entier de brebis, inoculé avec des ferments lactiques de la zone d'origine et coagulé avec la caillette de veau, donne un caillé qui après une demi cuisson est recueilli dans des moules cylindriques. Il est alors débarrassé, en partie, de son petit-lait, salé et porté à maturation pendant une période brève, entre 20 et 60 jours, dans le cas du *Pecorino Sardo Dolce*, alors que des temps de maturation dépassant deux mois sont nécessaires pour le *Pecorino Sardo Maturo*. Ce fromage, de forme cylindrique aux faces planes avec un bord droit ou légèrement bombé présente, dans ses deux typologies, des différences liées à certaines particularités technologiques.
Le *Pecorino Sardo Dolce*, dont le poids peut varier de 1,2 à 3 kilogrammes, présente une croûte lisse, fine, de couleur blanche jaune paille clair, une pâte blanche, molle, élastique, compacte ou parsemée de petits yeux et un goût doux et aromatique ou légèrement acide. Fromage de table.
Le *Pecorino Sardo Maturo*, dont le poids peut varier entre 1,7 et 4 kilogrammes, a une croûte lisse, consistante, de couleur jaune paille clair qui devient plus foncée avec la maturation ; la pâte est compacte ou parsemée de quelques petits trous, blanche tendant au jaune paille dans les formes plus affinées, qui présentent aussi une consistance majeure et une certaine granulosité ; le goût est agréablement piquant de manière à le rendre appréciable en tant que fromage de table ou en tant que fromage à râper.
Afin de garantir la provenance et l'identification du produit, le cahier des charges de production de l'Appellation prévoit l'apposition, au moment du dédouanement de la zone de production, d'une distinction avec l'écriture *PS DOP* et le numéro d'identification de l'entreprise de production.
Au moment de la mise sur le marché, le logo constitutif de l'appellation formée par les mots *PECORINO SARDO DOP*, séparés par un cône étroit avec une base légèrement arquée de couleur bleue, et une distinction verte ou bleue pour identifier, respectivement, les formes de *Pecorino Sardo Dolce* et *Pecorino Sardo Maturo*, doivent être présents sur l'étiquette positionnée sur le bord.

CONSORZIO DI TUTELA
PECORINO
SARDO DOP

Pani e casu e binu a rasu.

Du pain avec du fromage et
des verres pleins de vin.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO SARDO
Piazza San Bartolomeo, 8 - 09126 Cagliari - Sardegna - Italia
Tel. 070-372885 ; Fax 070-372899 - *www.pecorinosardo.it*



FIORE SARDO

Fromage à Appellation d'Origine Protégée (AOP)







Déjà cité dans la Convention de Stresa de 1951 pour l'utilisation des noms d'origine et des appellations des fromages, ce fromage a remporté la *Denominazione Tipica* en 1955 et la *Denominazione d'Origine* en 1974, en obtenant l'Appellation d'Origine Protégée en 1996. C'est le fromage de brebis qui conserve le plus aujourd'hui les techniques de travail artisanal, décrites au IV^{ème} siècle après J.C par l'écrivain érudit latin Palladius.
Son nom est dû à l'emploi, jusqu'à il y a peu de temps encore, de moules en bois de châtaigner sur le fond desquels était gravée une fleur, accompagnée souvent des initiales du producteur, qui marquaient les faces de ce fromage.
C'est un fromage à pâte dure et crue, produit exclusivement avec du lait de brebis entier, frais et cru, coagulé avec une caillette de pâte d'agneau ou de chevreau. Les formes, modelées avec des moules particuliers et avec maestria par les opérateurs, donnent au bord du fromage son aspect caractéristique « à dos d'âne». Elles sont marquées à l'origine et, après une brève pause en saumure, elles sont soumises à un léger fumage. Elles sont enfin affinées au frais dans les caves de la Sardaigne centrale.
Les formes pèsent en moyenne 3,5 kilogrammes, poids qui peut varier selon les conditions techniques de production. La croûte a une couleur qui varie entre un jaune foncé et un marron foncé ; la pâte est blanche ou jaune paille, tandis que le goût devient plus piquant après maturation. Le *Fiore Sardo DOP* est un excellent fromage de table s'il est consommé tout de suite, et devient un excellent fromage à râper quand il est sec.
L'étiquette prévoit, en particulier, l'écriture *FIORE SARDO DOP* sur le bord du fromage, tandis que dans la partie centrale, le logo de l'Appellation d'Origine Protégée est représenté par une brebis stylisée et la marque communautaire pour les productions AOP.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO FIORE SARDO
Via Margherita, 21 - 08020 Gavoi (NU) - Sardegna - Italia
Tel. 0784-529043 ; Fax 0784-529310 - *www.fioresardo.it*

Su casu cheret fittu,
su pane ispugnatu.

Le fromage est bon
compact mais le pain
est bon spongieux.



FROMAGES EN PANIER



Ce sont des fromages au lait entier de brebis élevées en Sardaigne dont la production a commencé au début du XX^{ème} siècle.
Les types de fromages diffèrent entre eux par la forme, le poids et la senteur. Leur seul point commun est la forme particulière des rayures externes imprimées sur la croûte des paniers de jonc dans lesquels est déposé le caillé.
La coagulation du lait avec une caillette de pâte d'agneau et/ou de chèvre, la rupture du caillot en de fines granules, le moulage en paniers de différentes tailles avec parfois l'apport de grains de poivre habilement disposés, les mois de maturation font l'excellence de ces fromages qui peuvent être consommés à table ou râpés.
Les formes en panier, cylindriques, ont un bord droit ou légèrement bombé. Leur poids varie suivant le produit : le *Crotonese* atteint 2 kilogrammes, alors que pour le *Foggiano* la forme typique pèse de 5 à 7 kilogrammes, en allant de 13 à 14 kilogrammes, avec un diamètre de 40 centimètres pour les typologies *Calcagno* et *Pepato*. Ce dernier diffère des autres par la présence de grains de poivre noir à l'intérieur de la pâte. La croûte, généralment de couleur jaune paille, devient plus intense après maturation, tandis que la pâte est dure, d'un blanc tendant au jaune paille, avec la présence de petits trous. Le parfum est intense et le goût est fort et agréablement piquant.

A fora est un'anzone,
intro unu leone.

Il est doux comme
un agneau et fort
comme un lion.



FROMAGES DE BREBIS Â PATE MOLLE

Le lait des brebis de race sarde est utilisé dans l'île pour produire des fromages de table à pâte molle. Caillette de veau, caillot délicatement brisé en granules de dimension d'une noisette, habile salaison et affinage de courte durée sont les éléments caractérisant la technologie de ces produits.
La forme est cylindrique avec des faces plates et un bord droit ou légèrement bombé ; la croûte est d'un léger jaune paille, fine et lisse ; sa pâte blanche, molle, compacte ou légèrement trouée, dégage une senteur de lait et offre au palais un goût délicat, doux et légèrement aromatique. Le poids peut varier de quelques centaines de grammes à 1,6-1,8 kilogrammes.





Chie pastorighizat, mandighizat.

Qui s'occupe du troupeau a de quoi manger.



FROMAGES À PÂTE FILÉE

Produits traditionnels





Après une longue attente du moment idéal pour la filature de la pâte, les opérateurs réalisent avec grande adresse les formes de ce fromage. Celles-ci sont d'abord séchées sur du linge et ensuite disposées à cheval sur des poutres en bois pour l'affinage. Ce type de fromages existe en Sardaigne depuis le XIII^{ème} siècle.

Obtenus à partir du lait de vache, ou plus rarement du lait de brebis, ces fromages à pâte filée peuvent avoir de différentes formes, taille et caractéristiques. Ce fromage à pâte filée en forme de poire, dont le poids varie de 600 à 800 grammes, a une tête façonnée en chapeau de prêtre ou en rosette, et il est le plus communément répandu dans l'île. On l'appelle, suivant les endroits, *casizolu, tittighedda, fighedda, sa buledda, sa zucchitta.* Leur affinage est relativement bref. Ces fromages présentent une croûte fine et lisse de couleur jaune paille ; la pâte est molle, compacte, élastique, soluble et dégage un parfum agréable de beurre et de lait, alors que le goût est délicat, lactique ou légèrement acidulé. Des spécialités telles que la *Mozzarella*, le *Cacio cavallo* et le *Provolone* viennent compléter cette typologie fromagère.

Annada mala distruet s'ama.

L'année mauvaise anéantit
le troupeau.



CASU AXEDU ET GIODDU

Produits traditionnels



CASU AXEDU. Il s'agit d'un fromage de chèvre ou de brebis produit dans de différentes localités de l'île et en conséquence appelé de différentes façons : *frue, frughe, fruge, frua, casu ageru, casu e fitta, pretta, latte kadzadu, latti kallau, latte biskidu, latte viskidu, merka*.
Le caillot, dont la formation est enduite principalement par une culture naturelle de ferments lactiques, est brisé en grosses portions qui, après avoir été acidifiées pendant une journée entière, sont prêtes pour la consommation . Le produit peut également, s'il est correctement purgé, salé à sec et conservé sous sel à l'intérieur de jarres de terre cuite, être porté à maturation pendant plusieurs mois. Le fromage frais se présente sans croûte, en petits cubes de couleur blanche porcelaine, avec une pâte compacte, molle, fraîche, soluble, au goût agréablement acidulé et dégage une odeur de lait. Dans le cas des produits affinés utilisés pour la préparation de soupes, la consistance de la pâte augmente et le goût devient légèrement salé et piquant.

GIODDU. Produit avec du lait fermenté, acide et alcoolisé, de brebis ou de chèvre. Il est également appelé : *miciuratu, mezzoraddu, junchetta, latte ischidu*. On ajoute au lait une culture mère naturelle, dite sa madrighe qui est décrite par un certain Vittorio Angius en 1840 lors de la préparation du berger : *... prendre un morceau de pain, le couper en tranches, le tremper dans le lait cuit un peu tiédi jusqu'à ce qu'il devienne acide, l'essorer et le mélanger au lait précédemment cuit, le pain peut être remplacé par le blé...* ; après un certain temps d'incubation on obtient un caillot prêt à être consommé, de couleur blanche porcelaine, d'une consistance onctueuse et dense, avec une odeur de lait et un goût délicatement acidulé et frais.

Anzone rassu
brincat in mandra.

Le gros agneau
saute dans l'enclos.



FRESA ET DOLCE SARDO ARBOREA

Produits traditionnels







FRESA. Fromage de table de lait de vache à pâte molle, cité en 1908 par le Professeur G. Fascetti, un des plus grands experts de technologie fromagère en Italie. Il est produit essentiellement dans certains territoires du centre ouest de la Sardaigne : Marghine, Planargia et Montiferru. Le terme dérive du latin *fresus*, écrasé, qui nous rappelle la forme plate et ronde de ce fromage. Il est aussi appelé *fresa'e attunzu*, du fait que l'automne est la saison idéale pour la préparation de ce produit.
Durant sa préparation, les granules de caillé, crus et de la taille d'une noisette, sont recueillis dans des moules cylindriques et les formes, enveloppées dans des toiles de coton, légèrement pressées, sont ensuite salées et exposées au soleil pendant quelques heures afin que la croûte obtienne une belle coloration jaune paille.
Le poids de ce fromage dont la maturation est rapide peut varier de 1,5 à 3 kilogrammes. Sa croûte est fine et la pâte est de couleur blanche ou jaune paille, compacte ou avec quelques trous : elle sent le beurre et a un goût acidulé.

DOLCE SARDO ARBOREA. Fromage de table de lait de vache à pâte molle produit à Arborea, petite ville de la Sardaigne centre occidentale située dans la province d'Oristano.
Ce fromage, obtenu à partir d'une caillette de veau, est affiné pendant une courte période. Après avoir brisé délicatement le caillé en graines de la taille d'une noisette, on le dépose dans des moules qui lui donnent sa forme. Celle-ci, bien égouttée de son petit-lait, est ensuite salée et affinée. Le produit fini a une forme cylindrique aux côtés plats et un bord droit. Les formes, qui pèsent 1,3 kilogrammes environ, ont une croûte très fine, de couleur blanche paille ivoire ; la pâte est blanche, molle, légèrement trouée, onctueuse, présente une odeur agréable de beurre et de lait et une saveur douce, fondante et délicate.

Cunforme a sa pastura sa rassura.

L'embonpoint est conforme au pâturage.



BONASSAI ET SEMICOTTO CAPRINO

Produits traditionnels



BONASSAI. Il s'agit d'un fromage à pâte molle obtenu à partir de lait de chèvre de race sarde que l'on trouve sur tout le territoire régional. La technologie mise à point dans les années 60 par l'Institut zootechnique et fromager de la Sardaigne dont le siège se trouve à Bonassai, en province de Sassari (d'où le nom du produit) prévoit l'utilisation de caillette de veau et de bactéries lactiques, la rupture du caillé en grains de la taille d'une noisette, la mise en forme dans des moules perforés de forme rectangulaire ou carrée, la correcte élimination de son petit-lait, une salaison légère et une courte période d'affinage.
Ce produit, en forme de parallélépipède, pèse entre 1,6 et 1,8 kilogrammes ; sa croûte est fine, sèche, un peu rugueuse, blanche ou légèrement jaune paille ; sa pâte est blanche, compacte, souple et moelleuse. Il dégage un arôme lactique et son goût est agréablement acidulé. C'est un fromage de table.

DEMI CUIT DE CHÈVRE. De l'élevage de chèvres en Sardaigne, qui comptait déjà plus de deux cent mille têtes au XVIII^{ème} siècle, on obtient un lait qui est transformé afin d'obtenir un fromage à pâte demi cuite, coagulé avec une caillette liquide de veau ou parfois d'agneau ou de chevreau.
Ce fromage a un poids qui varie entre 2,5 et 3 kilogrammes ; il est de forme cylindrique au bord droit ou légèrement bombé, a une croûte lisse de couleur jaune paille lorsqu'il est encore assez frais. Celle-ci devient marron quand il commence à vieillir ; la pâte est blanche ou légèrement jaune, compacte ou avec quelques yeux ; son odeur caractéristique et agréable s'accompagne d'un goût doux et aromatique lorsqu'il est frais. Mais quand il vieillit (durée de maturation qui peut varier de deux à 18 mois) son goût devient piquant. C'est un fromage de table ou à râper.

Sas crabas andant
da -i punta in punta,
e-i sos cascos
da-i bucca in bucca.

Les chèvres vont
de rocher en rocher,
et les bâillements
de bouche en bouche.



RICOTTA

Produits traditionnels







En Sardaigne les flocons blancs de *ricotta*, obtenus à partir de la cuisson du petit-lait résidu de la préparation du fromage, ont représenté pendant des décennies le produit pauvre de la bergerie, la nourriture qui accompagnait quotidiennement le pain *Carasau* des bergers et aides bergers qui souvent étaient loin de chez eux pendant de longs mois.
Il existe sur l'île différentes typologies de *ricotta* ; elles sont essentiellement de brebis, destinées à être consommées à table, parfois utilisées comme fromage à râper mais aussi comme base pour la préparation de plats cuisinés et de desserts.

La *Ricotta gentile*, dont la forme est en tronc de cône et le poids varie entre 1,5 et 1,8 kilogrammes, a une structure fine, molle et offre un goût délicat ; sa consommation à table, et son utilisation en général se font dans les jours qui suivent immédiatement sa production.
Les *Ricotte* destinées à une maturation (dites *ricotte* affinées) ont une forme différente qui peut être cylindrique, aplatie, en tronc de cone conique ou sphérique. Ces produits, de consistance et saveur plus fortes, après un séchage et une salaison habiles ainsi qu'un fumage, comme c'est le cas pour la variété *mustia*, peuvent être conservés longtemps et utilisés également comme fromages à râper.

Arrescottu, arrescottu,
arrescottu saliu.
Su soli est chi l'at cotu
a su picioccu miu.

Ricotta, ricotta,
ricotta salée.
Le soleil l'a brûlée
mon amour.



PRODUITS DIVERS

Entre tradition et nouveauté





La tradition fromagère de l'île a été marquée par les exportations durant l'époque des quatre *Giudicati*, sous les Aragonais et la maison de Savoie, par les conférences itinérantes sur le fromage de la fin du XIX^{ème} siècle, et l'arrivée des premiers entrepreneurs du continent et avec le début de la production du fromage *Pecorino Romano* et des fromages grecs, l'organisation en groupes des bergers, la naissance de petites entreprises locales et le développement de la coopération.

Tous ces événements ont permis de maintenir, préserver et d'une certaine manière améliorer la capacité technologique des producteurs sardes ; tout cela a fait en sorte que les productions traditionnelles, comme le *Pecorino d'Osilo*, de *Nule* et le fromage de vache *Griviera d'Ozieri*, coexistent avec de nouveaux produits, comme les fromages moisis à pâte persillée de brebis ou de chèvre ou encore les fromages à croûte fleurie qui sont caractérisés par l'importance accordée à la fraîcheur et au naturel du produit.

In su casu pastore,
messaju in su laore.

Dans le fromage le berger,
dans le blé le paysan.

LAORE Sardegna
Service pour la diversification
des entreprises agricoles, le développement rural
et la filière agroalimentaire.

Edition par :
Massimiliano Venusti.

Collaborateurs :
**Piergiorgio Vacca, Antonio Carta, Antonio Cossu,
Antonella Casu.**

Proverbes en langue sarde choisis par **Maria Sale**.

Nos remerciements vont à :
**Alessandro Madesani pour avoir autorisé la publication
d'un extrait de Grazia Deledda Prix Nobel de la littérature ;
les Industries Fromagères Sardes et Pinuccio Mangatia.**

Conception graphique, mise en page et impression :
COMPOSITA
Paola Governatori, Antonello Spano, Silvia Brucoli.

Photos : **MCF Marco Ceraglia Fotografia.**

**REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA**

Laore Sardegna
Agenzia Regionale per
l'attuazione dei programmi
in campo agricolo
e lo sviluppo rurale

Via Caprera, 8 - 09123 Cagliari
Tel. 070 60261
www.sardegnaagricoltura.it