

CALLU DE CRABETTU



Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda
Salatura: assente
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: primaverile-estiva
Grassi: 45% MGSS
Peso: 0,1-0,2 kg
Dimensioni: variabili
Produttori: pastori del nuorese

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina, compatta, granulosa
Sapore: intenso, piccante, ircino
Abbinamenti suggeriti: vini rossi corposi. Confettura di melanzane. Pane sardo "carrasau".

Storia e curiosità

Più che di un formaggio si tratta dell'antenato del formaggio, un autentico esempio di "paleogastronomia": lo stomaco di un capretto lattante chiuso alle estremità con una corda e fatto stagionare con tutto il suo contenuto, ossia l'ultima poppata di latte materno. È una preparazione molto rara, eseguita ancora da alcuni pastori sardi. L'usanza locale è di consumarlo tagliato a fette insieme al pane (comprese le pareti dello stomaco), oppure di friggerlo nello strutto sempre tagliato a fette. Anticamente la pasta, ricca di enzimi, si utilizzava anche per cagliare altro latte, da cui il nome che letteralmente in sardo significa "caglio di capretto".