



Allevatore di Formaggi

Callu de cabreddu



Descrizione

Il **Callu de Cabreddu** non è un formaggio nel senso convenzionale, ma piuttosto un'affascinante espressione di "paleogastronomia" e un antenato diretto della caseificazione. Si tratta di una preparazione estremamente rara, ancora oggi realizzata da alcuni pastori sardi, che incarna un sapere antico. Questa singolare specialità consiste nello stomaco di un capretto lattante, sigillato alle estremità e lasciato stagionare con il suo prezioso contenuto: l'ultima poppata di latte materno. Un tempo, la sua pasta, ricca di enzimi naturali, veniva persino utilizzata per cagliare altro latte – da cui il nome, che in sardo significa letteralmente "caglio di capretto". L'usanza locale prevede di consumare il Callu de Cabreddu tagliato a fette insieme al pane, includendo le pareti dello stomaco, oppure di friggerlo nello strutto, sempre a fette. È un prodotto che offre un'esperienza gastronomica unica, legata a tradizioni profonde e a un legame indissolubile con il territorio sardo. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Sardegna

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

Pasta paglierina, compatta, granulosa

Sapore

Intenso, piccante, ircino

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Confettura di melanzane. Pane sardo “carrasau”.

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** assente
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** primavera-estate
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 2 kg
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** pastori del nuorese
- **Codice Forma:** 8000016