

Generalità		Mozzarella silana	
Presentazione	<p>Mozzarella silana Formaggio grasso, fresco, a pasta semicotta, molle e filata, prodotto in quantità limitata nel periodo giugno-settembre, con latte intero crudo o pastorizzato, prevalentemente di latte di bovini di razza <i>Podolica</i> alimentati a pascolo estensivo naturale, coagulato con caglio di capretto in pasta. Le vacche di questa razza danno rese unitarie più basse, ma garantiscono un elevato standard organolettico anche grazie a una maggiore percentuale di grasso. È prodotto sul versante orientale dell'altopiano della Sila, nelle aree comprese tra i monti della Sila Greca e quelli della Sila Piccola, ricadenti nelle province di Cosenza e Catanzaro. Già durante la transumanza delle mandrie dalle aride praterie della costa ionica verso i rilievi montuosi più freschi e con pascoli abbondanti, inizia la produzione della Mozzarella silana. Di forma sferoidale, con diametro di circa 10 cm e peso di 0,250÷0,300 Kg; presenta una "pelle" superficiale, che è parte della pasta filata, già poco tempo dopo la produzione; la pasta è omogenea ed abbastanza elastica, di colore bianco-latte, sfogliabile, colante di liquido lattiginoso. I singoli pezzi vengono avvolti con steli di giunco o felci per conservarne al meglio sia le proprietà organolettiche che il tipico sapore tendenzialmente sapido, al tatto pastoso, dei prodotti "a fermenti lattici". Nell'uso "<i>da tavola</i>" viene consumato tal quale, o in insalate con verdura fresca, o accompagnato con miele di acacia; in cucina si può utilizzare nella preparazione di pizze o focacce ripiene. Si abbina in modo ottimale con un vino bianco giovane, secco, giustamente caldo, magari frizzante.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Calabria		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Province di Catanzaro, Cosenza : intero territorio	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero e/o Pascolo brado Vacche prevalentemente di razza Podolica	
	Alimentazione	Pascolo naturale delle zone pedemontane delle Province indicate	
Storia	<p>Tradizionalmente il sud d'Italia è vocato alla trasformazione del latte in pasta filata, avendo maturato una cultura casearia che esalta l'esperienza dei casari locali. Questo formaggio calabrese, pur appartenendo alla grande famiglia delle mozzarelle, ha la particolarità di utilizzare il caglio di capretto</p> <p>Il tipo di lavorazione si tramanda nell'ambito familiare o più comunemente tra "<i>caporale e caporale</i>" (capo di un gruppo di lavoratori agricoli, responsabile della trasformazione del latte nei grandi allevamenti della regione)</p> <p>La razza vaccina Podolica sembra sia giunta in Italia dalla Podolia, regione dell'Ucraina, nel V sec. d.C. con le invasioni barbariche. Una volta molto diffusa in tutto il Paese, oggi ha una presenza piuttosto ridotta, con esemplari sparpagliati prevalentemente nell'Appennino Meridionale. La ragione della sua progressiva scomparsa è da attribuire alla sua scarsa produzione di latte, sebbene di eccezionale qualità, e al fatto che deve essere allevata allo stato brado o semibrado, mal prestandosi a uno sfruttamento intensivo. La vacca podolica è molto resistente: d'inverno, alle intemperie, si adatta molto bene alle basse temperature; si alimenta di foglie di essenze arbustive, dei "ricacci" di quelle arboree e della produzione erbacea del sottobosco. La grande varietà di piante di cui si nutre conferisce al latte sapori unici, che si trasferiscono nei formaggi prodotti</p> <p>Esiste documentazione che comprova che il prodotto ha più di 25 anni (presso il Caseificio Vincenzo Roberti & C. – via Gramsci – Celico (CS))</p> <p>Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> – AA.VV. - "<i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>", a cura di INSOR - Milano 1990, Angeli ed. – CNR - "<i>Prodotti caseari del Mezzogiorno - Progetto strategico</i>" - Milano 1992 - ARSSA <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria</i>"</p>		

Descrizione		Mozzarella silana	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	

	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale
	Facce Diametro (cm)	n.a. ø10
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. n.a.
Peso	Kg	0,250÷0,400
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Liscia, Lucida
	Colore	Bianco-latte
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-latte
	Struttura	Morbida, Abbastanza elastica, Fibrosa, Sfogliabile, Colante liquido lattiginoso
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	n.d.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco (latte fresco), Lattico acido (siero "dolce")
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente sapido, Acidulo
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza elastica, Fibrosa, Colante liquido lattiginoso, Non adesiva, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	56 %
Utilizzo		Mozzarella silana
Utilizzo	In tavola In cucina	" <i>da tavola</i> " viene consumato tal quale, o in insalate con verdura fresca, o accompagnato con miele di acacia In cucina si può utilizzare nella preparazione di pizze o focacce ripiene

Abbinamenti	Vino	Si abbina in modo ottimale con un vino bianco giovane, secco, giustamente caldo, magari frizzante.
-------------	------	--

Produzione		Mozzarella silana			
Periodo produzione		Tutto l'anno e, in particolare, nel periodo Giugno-Settembre – <i>Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali</i>			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento semi-libero, Pascolo brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte, messo in caldaia di rame stagnato (<i>Caccamo</i> , o <i>Caccavo</i>) e portato alla temperatura di coagulazione, vengono aggiunti i fermenti e il caglio			
	Temperatura	36÷38 °C			
	Tempo	60 minuti circa			
	Tipo di caglio	Capretto, in pasta			
Rottura coagulo e Acidificazione	Dimensione	Rottura della cagliata fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> con il <i>rotulo</i> , o il <i>miscu</i> (tipico attrezzo di legno di fico)			
Cottura	°C – Tempo - Azione	40÷42 °C (semicottura) Raggiunta la temperatura desiderata il coagulo viene lasciato sedimentare sul fondo della caldaia			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura, ...	<p>Il coagulo, compattato con le mani, si toglie dal siero con la <i>sciumarola</i> di latta bucherellata, si taglia con un coltello o si sbriciola con le mani e si lascia acidificare in un recipiente di legno, a temperatura ambiente, per mezza giornata. Il raggiungimento della corretta fermentazione/maturazione si controlla effettuando, a brevi intervalli, ripetuti prelievi di campioni che vengono immersi in acqua bollente per verificare se si allungano in fibre elastiche, lunghe e resistenti, se cioè "filano"</p> <p>La pasta "<i>maturata</i>" viene quindi tagliata a fette che vengono immerse in acqua corrente fredda per circa 24 ore</p> <p>Successivamente la pasta viene filata in tini di legno aggiungendo acqua a 85 °C. Il casaro, dopo aver mescolato energicamente la pasta in modo che diventi filante, ne preleva una quantità sufficiente per formare una specie di cordone appiattito da cui si prelevano i pezzi di peso desiderato. Ogni pezzo viene rapidamente plasmato con movimenti rapidi delle mani che comprimono la pasta in modo da avere una superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Ad ogni pezzo viene data la classica forma sferoidale "mozzata"</p> <p>Le forme vengono quindi immerse per alcuni minuti in un recipiente contenente acqua fredda per consolidarle</p> <p>Subito dopo vengono passate in un altro recipiente contenente acqua e sale (la <i>salamoia</i>) dove vengono lasciate in immersione per un periodo variabile in funzione del peso di ognuna</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono avviate alla commercializzazione</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	Il prodotto NON richiede maturazione o stagionatura			
		Viene commercializzato immediatamente conservato immerso nel tipico liquido di governo Alcuni produttori avvolgono ogni forma (sufficientemente grossa) con steli di giunco o felci per conservarne al meglio sia le proprietà organolettiche che il tipico sapore tendenzialmente sapido			

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M del 21/03/73 - D.L. 108 del 25/01/92

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono da addurre a:

- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura), o di latta;
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- locali di stagionatura.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo

Questi problemi possono essere superati:

- effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte)
- rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione)
- effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. È quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

È stata richiesta una deroga per:

- i possibili pericoli igienico-sanitari che derivano dall'utilizzo del latte crudo, di materiali di legno, di fuoco diretto di legna o di gas
- le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione
- il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale
- l'utilizzo di caldaie in rame stagnato
- il confezionamento;
- l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti.

NOTE