

Generalità	Cacioricotta caprino del Cilento		
Presentazione	<p>Cacioricotta caprino del Cilento Formaggio grasso, a pasta semidura, da latte di capra intero e crudo. Deve il suo nome all'utilizzo della coagulazione termico-presamica, che consente di trattenere all'interno del prodotto sia la componente caseinica del latte, che quella siero proteica (è insieme una ricotta e un cacio) e, quindi, ha un alto contenuto di proteine, che ne fanno un formaggio molto energetico. Viene prodotto nella zona del Cilento, in provincia di Salerno, con latte di capra di razza <i>Cilentana</i> (autoctona), raccolto poche ore prima della trasformazione con mungitura a mano, da esemplari non stabulati, ma condotti al pascolo. Si produce tutto l'anno perché le capre consentono una buona o discreta produzione di latte per tutto l'anno, senza interruzioni. Il prodotto si può consumare da fresco (2-3 giorni, maturazione proteolitica), a stagionato (fino a 4 mesi, maturazione proteo-lipolitica). Si presenta con forma cilindrica segnata dalle fucelle che l'hanno contenuto, a facce piane di diametro 13÷24 cm, scalzo diritto di 4÷7 cm, peso di 1,5÷2,5 Kg. Il prodotto fresco può essere preparato senza o con sale aggiunto, non ha crosta; la pasta è bianca, priva di occhiatura, con struttura morbida, appena friabile; il sapore è abbastanza dolce, leggermente acidulo e giustamente sapido se sottoposto a salatura; odori e aromi di tipo lattico fresco, con intensità e persistenza piuttosto basse; il prodotto stagionato, che viene sempre salato, ha una crosta abbastanza dura, di colore paglierino ÷ paglierino intenso o marrone chiaro (secondo stagionatura); la pasta è di colore giallo paglierino, con occhiatura irregolare, fine o media, con struttura che perde la morbidezza ed evolve verso il "gessoso", abbastanza dura, secca e scagliabile; il sapore è tendenzialmente salato; odore e aroma sono di tipo lattico cotto, erbaceo, animale (leggero ircino), caratteristici del latte caprino utilizzato, con intensità e persistenza medie; durante la stagionatura può diventare piccante. Il Cacioricotta fresco o a media stagionatura viene utilizzato come formaggio "da tavola", anche da abbinare con miele, perfetto antipasto o componente di taglieri, o affiancato a verdure di stagione; quello più stagionato, spesso grattugiato o a scaglie, costituisce un importante ingrediente per condire ricette tradizionali di pasta (in grandi quantità, a cospargere completamente <i>cavatelli</i> e <i>fusilli</i> fatti a mano, con sugo semplice, o ragù di castrato). Restando nel territorio, l'abbinamento con il prodotto più fresco si indirizza principalmente a vini bianchi di medio corpo (es. <i>Cilento bianco DOC</i>, secco, dalle note fruttate e dalla buona struttura, prodotto da uve Fiano e Trebbiano, perfetto da abbinare alla cucina di mare e a formaggi più freschi; oppure <i>Paestum IGT Fiano</i> o <i>Greco</i>, profumati, ben strutturati e sapidi). Con il prodotto più stagionato, invece, si abbinano solitamente vini rossi, di buon corpo, maturi e abbastanza caldi (es. <i>Cilento rosso DOC</i>, prodotto da uve Aglianico con aggiunta di uve Piediroso e Primitivo, dal gusto pieno e dalla buona struttura, perfetto per sostenere i formaggi maturi, i piatti tipici di carne (le grandi braci, gli stufati, e gli arrostiti), oltre che per sposarsi perfettamente con i salumi tipici del Cilento; <i>Paestum IGT Aglianico</i> o <i>Piediroso</i>, ben strutturati, dal colore rosso intenso e dai profumi eleganti).</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Campania		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Salerno : tutta l'area del Cilento	
	Tipologie	Fresco	Stagionato
		In dialetto cilentano: " Casorecotta re crapa "	
Allevamento	Tipo	Stabulazione semilibera, o pascolo brado Capre di razza <i>Cilentana</i> (autoctona) e razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Specie arbustive della macchia mediterranea e della <i>gariga</i> (tipiche formazioni cespugliose discontinue, che si estendono su suolo non coltivato, in un ambiente caratterizzato da elevate luminosità, temperatura e aridità), costituita da arbusti bassi e portatori di frutti, che al massimo raggiungono 1÷1,5 metri di altezza	
Storia	<p>Fatta eccezione per l'area del monte Cervati e l'altopiano degli Alburni, che offrono ottimi pascoli per le mandrie di vacche Podoliche, il Cilento è terra di capre. Macchia mediterranea, arbusti, erbe cespitose e alberi bassi rappresentano il nutrimento ideale per quest'animale rustico e vivace. L'adattamento alle condizioni ambientali dell'area ha anche determinato, nei secoli, la differenziazione di una popolazione autoctona con caratteristiche specifiche. Questa popolazione, conosciuta come <i>capra del Cilento</i> (o <i>Cilentana</i>), comprende tre sottogruppi, differenziati per il colore del mantello: grigio, fulvo o più spesso nero. Le ottime qualità del pascolo e del tipo di allevamento delle capre si rispecchiano nei formaggi prodotti, che si distinguono per la complessità aromatica. Tra questi un posto particolare è occupato dal Cacioricotta, latticino la cui tecnica di lavorazione si ritrova anche in Puglia e Basilicata</p> <p>Il Cacioricotta è un formaggio molto particolare, per la peculiarità di procedere all'ebollizione del latte prima della coagulazione. Questo passaggio tecnologico è abbastanza critico perché può essere utilizzato solo con latte ovicaprino: il solo latte vaccino, infatti, trattato ad alta temperatura perde la capacità di coagulare per "via presamica". Probabilmente il Cacioricotta "storico" veniva quindi prodotto ovunque con solo latte caprino, perché l'ebollizione consentiva di massimizzare le scarse rese inglobando tutta la frazione proteica nel reticolo caseoso</p> <p>La moderna tecnica casearia ha chiarito come agisce il processo di produzione del Cacioricotta: riscaldando il latte a temperature vicine ai 90 °C si ottiene la coagulazione delle siero-proteine; poi, abbassando opportunamente la temperatura e con l'aggiunta del caglio, vengono coagulate le caseine che normalmente compongono il formaggio</p> <p>Essendo in parte una ricotta, ha pasta con scarsa capacità di sineresi per cui viene solitamente "asciugato" per</p>		

	<p>ventilazione naturale, talvolta sostituita da una fase di blanda "stufatura"</p> <p>Nonostante la capra <i>Cilentana</i> sia una razza a duplice attitudine (latte e carne), il suo allevamento è finalizzato prevalentemente alla produzione di carne (capretto leggero di 11-12 kg) e solo in parte alla produzione di formaggi: con il suo latte si produce quasi esclusivamente il Cacioricotta, uno dei formaggi simbolo della produzione casearia meridionale</p> <p>Gli elementi che comprovano che le metodiche siano praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali si basano sulla costanza del metodo di produzione che risulta essere maggiore dei 25 anni del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato il latte proveniente unicamente dalla stessa azienda di produzione - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto <p>Il prodotto è un <i>Presidio SlowFood</i></p> <p>Promuovere il Cacioricotta significa offrire una valida alternativa economica alla vendita del gregge, sovente l'unica scelta rimasta all'allevatore cilentano. La pastorizia nel Cilento, oltre ad essere un'importante risorsa economica, rappresenta un elemento caratteristico del paesaggio e l'unico valido strumento naturale di difesa contro gli incendi boschivi. L'azione del pascolo caprino, infatti, contribuisce a mantenere pulito e concimato il sottobosco, con effetti benefici sullo sviluppo delle piante ad alto fusto e sulla possibilità di controllare eventuali focolai di incendio</p> <p>Tra gli obiettivi del Presidio c'è la promozione del <i>Cacioricotta semistagionato "da tavola"</i>, affinando le tecniche di maturazione e il recupero degli ultimi greggi di razza <i>Cilentana</i> per incrementare la produzione fatta con il loro latte</p> <p>Alla data, il Presidio riunisce cinque allevatori e casari che hanno creduto e investito in questa attività ed è sostenuto da <i>Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano</i> e da <i>Rossopomodoro</i>.</p>
--	---

Descrizione		Cacioricotta caprino del Cilento	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Cacioricotta	
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 13÷24	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 4÷7	
Peso	Kg	1,5÷2,5	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita
	Aspetto	Rugoso, con l'impronta delle fuscelle	
	Colore	Bianco	Giallo paglierino tendente al paglierino intenso o marrone chiaro (secondo stagionatura)
	Spessore	n.a.	Sottile=Leggermente spessa
	Consistenza	n.a.	Abbastanza dura, Dura

Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Giallo paglierino
	Struttura	Tenera, Umida e Leggermente Friabile	Abbastanza Dura, Asciutta e Gessosa
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente	Rada, Irregolare, Fine o Media, Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse	Medie
	Riconoscimenti	Lattico fresco	Lattico cotto, Erbaceo, Animale (ircino)
		Il cacioricotta presenta una percepibile complessità aromatica, conferitagli anche dalle specie arbustive della macchia mediterranea e della <i>gariga</i> che entrano nell'alimentazione delle capre. Grazie a loro il profilo aromatico del prodotto presenta una notevole variabilità in funzione dei terreni di pascolo e del progredire della stagione di raccolta del latte	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Dolce, Leggermente Acidulo	Poco armonico, Abbastanza Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.	Può diventare Piccante (durante la stagionatura)
Struttura (in bocca)		Morbida, Umida, Leggermente Friabile, Leggermente Adesivo	Evolve verso il "Gessoso", Abbastanza Dura, Secca e Scagliabile, Abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	n.d.	

Utilizzo		Cacioricotta caprino del Cilento	
Utilizzo	In tavola	Formaggio "da tavola", anche da abbinare con miele, come perfetto antipasto, o componente di taglieri, o affiancato a verdure di stagione	n.a.
	In cucina	n.a.	Spesso grattugiato o a scaglie, costituisce un importante ingrediente per condire ricette tradizionali di pasta (in quantità, a cospargere completamente cavatelli e fusilli fatti a mano, con sugo semplice, o ragù di castrato)
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento consigliato con i vini è di tipo territoriale:	
		Prodotto più fresco : vini bianchi di medio corpo (es. <i>Cilento bianco DOC</i> , secco, dalle note fruttate e dalla buona struttura, prodotto da uve Fiano e Trebbiano, perfetto da abbinare alla cucina di mare e a formaggi più freschi; oppure <i>Paestum IGT Fiano</i> o <i>Greco</i> , profumati, ben strutturati e sapidi)	Prodotto più stagionato : vini rossi, di buon corpo, maturi e abbastanza caldi (es. <i>Cilento rosso DOC</i> , prodotto da uve Aglianico con aggiunta di uve Piediroso e Primitivo, dal gusto pieno e dalla buona struttura, perfetto per sostenere i formaggi maturi, i piatti tipici di carne (le grandi braci, gli stufati, e gli arrostiti), oltre che sposarsi perfettamente con i salumi tipici del Cilento; <i>Paestum IGT Aglianico</i> o <i>Piediroso</i> , ben strutturati, dal colore rosso intenso e dai profumi eleganti).

Produzione		Cacioricotta caprino del Cilento			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	100	-
	Provenienza	Stabulazione semilibera, o pascolo brado			
	Munte	n.d. Il latte viene raccolto, poche ore prima della trasformazione, mediante mungitura a mano			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	n.d.			
	Aggiunte	Siero acido proveniente da lavorazione del giorno precedente			
Coagulazione	Tipologia	Termico-Presamica			
	Preparazione	Il latte viene filtrato, direttamente sulla caldaia di lavorazione, con telo di cotone a trama fine, o con colino a rete fine e riscaldato a 85÷90 °C Raggiunta la temperatura il riscaldamento viene interrotto e la massa lasciata raffreddare fino alla temperatura a cui viene addizionato il caglio			
	Temperatura	36÷40 °C			
	Tempo	30 minuti In alcune zone del Cilento, come <i>Montano Antilia</i> e <i>Laurito</i> , la massa viene sottoposta a un ciclo termico più lungo (10÷20 minuti in più), contenendo la temperatura con allontanamenti periodici della caldaia dalla fiamma			
	Tipo di caglio	Capretto, in pasta (40÷50 g/hl) Il caglio viene prodotto dallo stesso allevatore, mediante essiccazione all'aria dell'abomaso intero del capretto, in luogo coperto ed aerato, per 30÷40 giorni. La pasta di colore bruno, ottenuta dal pestaggio nel mortaio, viene conservata in un vasetto ricoperta da uno sottile strato d'olio d'oliva			
Rottura cagliata	Dimensione	Non viene rotta, ma lasciata a rassodare sul fondo della caldaia per 30÷40 minuti Talvolta, dopo il rassodamento, la cagliata può subire la rottura in piccoli fiocchi della dimensione di un <i>chicco di mais</i> , lasciati in sosta nel siero per ulteriori 10÷20 minuti			
Formatura e Trattamenti forma	<p>Si estrae il coagulo e lo si ripone nelle fuscelle di plastica, o di giunco (<i>fuscedde</i>), fino a completo riempimento dello stampo, effettuando una pressatura della pasta di circa 15 minuti per espellere la maggior parte del siero</p> <p>Gli stampi vengono lasciati asciugare in maniera naturale, esponendo per 24 ore le forme alla temperatura del locale di lavorazione, solitamente sufficientemente caldo (una sorta di "stufatura" a bassa temperatura)</p> <p>La salatura, se richiesta, viene effettuata "a secco", poche ore dopo la formatura o al termine dell'asciugatura, mediante asperione delle forme con sale da cucina</p> <p>Dopo 24÷48 ore dalla salatura, le forme vengono tolte dalla fuscelle e avviate alla vendita, o alla stagionatura</p>				
Maturazione/ Stagionatura	Tempo minimo	2-3÷30 giorni Parte della produzione è venduta già dopo qualche ora, anche senza essere sottoposta a salatura		2÷4 mesi (solo prodotto sottoposto a salatura)	
	°C - UR%	In locali adatti, freschi e asciutti			
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme vengono spostate frequentemente per ottenere una disidratazione omogenea e rivoltate			
NOTE	<p align="center">REGIONE CAMPANIA</p> <p align="center">Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>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</p> <p>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole</p>				

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 superficie ed attrezzature in legno (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco);
- 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.