

Generalità		Caprino conciato del Montemaggiore	
Presentazione	<p>Caprino conciato del Montemaggiore Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura, prodotto nel periodo gennaio-ottobre nella zona più elevata del Monte Maggiore, in particolare nei comuni di Formicola e Rocchetta e Croce (prov. Caserta), con latte di capra intero e crudo che proviene generalmente da piccoli allevamenti a carattere familiare. Dopo una asciugatura-maturazione di circa 20 giorni, viene "conciato" e successivamente conservato in vasi di coccio o di vetro, adeguatamente chiusi per preservarlo da attacchi di parassiti, in cui stagiona per 2÷3 mesi. Si dice che già i Sanniti (VI-V sec a.C.) utilizzassero erbe aromatiche selvatiche per conservare e aromatizzare i formaggi come questo. Oggi viene lavato (<i>cappato</i>) con una emulsione di olio e aceto e aromatizzato in superficie con timo serpillio (<i>pimpinella</i>) di produzione locale. Si presenta in forma cilindrica sufficientemente regolare, con dimensioni variabili; crosta di colore giallo-bruno per i residui delle erbe aromatiche, leggermente dura, untuosa e morchiata; pasta di colore giallo paglierino, piuttosto compatta, abbastanza dura, con frattura a scaglie, abbastanza solubile; sapore abbastanza armonico nelle componenti dolce-salato; durante la stagionatura diventa Piccante; odore/aroma di intensità e persistenza Medio-elevate+Elevate, in funzione del tempo di stagionatura, con riconoscimenti di Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (timo serpillio), Animale (ircino), Olio, Aceto. Ottimo consumato "tal quale" come appetizer o in un piatto di formaggi, viene valorizzato dall'abbinamento con miele di castagno o di corbezzolo e/o con confetture di limoni o di fichi. Per le sue caratteristiche gusto-olfattive si consiglia di accompagnarlo con vini rossi (es. <i>DOC Falerno del Massico-Rosso</i>) o bianchi (es. <i>DOC Falerno del Massico-Bianco</i>, <i>DOC Fiano di Avellino</i>), maturi, di buon corpo, morbidi e caldi, anche dolci, passiti (es. <i>IGT Terre di Volturno Passito</i>), o liquorosi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Caserta : territorio del Monte Maggiore e dei comuni di Castel di Sasso, Formicola, Liberi, Pietramelara, Pontelatone, Roccaromana, Rocchetta e Croce (in particolare nei comuni di Formicola, Rocchetta e Croce)	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Conciato di capra "	
Allevamento	Tipo	Stabulazione semilibera Capre di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze pabulari reperite nel territorio di pascolamento	
Storia	<p>La particolarità del formaggio prodotto nella zona più elevata del Monte Maggiore, in particolare nei comuni di Formicola e Rocchetta e Croce, risiede nell'uso esclusivo del latte crudo di capra</p> <p>L'allevamento caprino, fino ad alcuni decenni fa, era molto diffuso in quella zona e veniva praticato nelle radure boschive situate alle quote più elevate. Oggi gli allevamenti sono ridotti a poche decine mentre, fino al secondo dopoguerra, solo a Formicola si contavano alcune migliaia di capre che generavano un'importante fonte di reddito in relazione alle scarse alternative produttive</p> <p>Nei periodi di maggior produzione di latte, il formaggio "fresco" che eccedeva la normale richiesta di mercato veniva destinato alla stagionatura che, come altri formaggi "conciati" della zona, consisteva nel trattare superficialmente le forme con olio di oliva, aceto, erbe aromatiche locali e conservarle, durante la stagionatura, in vasi chiusi per impedire gli attacchi di parassiti</p> <p>Tale metodo viene fatto risalire all'epoca sannitica (VI-V sec a.C.), periodo storico in cui il Monte Maggiore, proprio al confine con il Lazio, costituiva un importante baluardo di difesa sulla pianura campana circostante, come attestano le numerose testimonianze archeologiche presenti in zona</p> <p>Viene prodotto da almeno 25 anni con lo stesso metodo, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Caprino conciato del Montemaggiore	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura	Crudo	

	Cagliata	
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Aromatizzato (in superficie, generalmente con timo serpillio reperito localmente)
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (in ogni caso di piccole dimensioni)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso n.d.
Peso	Kg	n.d.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Morchiata
	Aspetto	Rugosa (per l'impronta dei tradizionali cestelli di vimini, o di fucelle di plastica usati durante la formatura), Untuosa (per la "concia" con olio e aceto), Non pulita (per i residui delle erbe aromatiche)
	Colore	Giallo-marrone chiaro (per la presenza in superficie delle erbe aromatiche e della "concia")
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Leggermente Dura, Poco elastica, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Compatta, Abbastanza dura, Poco Elastica, Grassa, Facilmente Scagliabile
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	n.d.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-elevate+Elevate (secondo stagionatura)
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (timo serpillio), Animale (ircino), Olio, Aceto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza Armonico nelle componenti dolce-salato
Sensazioni Trigeminale		Diventa Piccante durante la stagionatura
Struttura (in bocca)		Abbastanza Dura, Grassa, Poco Adesivo, Abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Caprino conciato del Montemaggiore
Utilizzo	In tavola In cucina	Ottimo consumato "tal quale" come appetizer o in un piatto di formaggi, viene valorizzato dall'abbinamento con miele di castagno o di corbezzolo e/o con confetture di limoni o di fichi
Abbinamenti	Vino	Per le sue caratteristiche gusto-olfattive si consiglia di accompagnarlo con vini rossi (es. <i>DOC Falerno del Massico-Rosso</i>) o bianchi (es. <i>DOC Falerno del Massico-Bianco</i> , <i>DOC Fiano di Avellino</i>), maturi, di buon corpo, morbidi e caldi, anche dolci, passiti (es. <i>IGT Terre di Volturno Passito</i>), o liquorosi.

Produzione		Caprino conciato del Montemaggiore			
Periodo produzione		Gennaio-Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale • Olio di oliva • Aceto • Erbe aromat.	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	100	-
	Provenienza	Stabulazione semilibera			
	Munte	Si utilizza il latte di una sola munta			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Entro poche ore dalla mungitura, il latte caprino viene filtrato con un panno di canapa e versato nella caldaia di rame stagnato o di acciaio inox Riscaldato alla temperatura di coagulazione gli viene aggiunto il caglio naturale			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	1 ora, circa			
	Tipo di caglio	Capretto, in pasta, ricavato direttamente dai pastori essiccando lo stomaco dei <i>redi</i> macellati			
Rottura cagliata	Dimensione	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta alle dimensioni di un <i>cece</i> e lasciata riposare alcuni minuti per consentirne la "maturazione" Durante questa sosta le fuscelle (vuote) vengono zavorrate con un peso (tipicamente un piatto di ceramica) e tenute immerse nella massa, per facilitare la formatura e la separazione del siero			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Salatura, Asciugatura, Conciatura	<p>Dopo aver tolto il piatto di ceramica, completato con le mani il loro riempimento con il coagulo, le fuscelle vengono estratte dalla caldaia per poter ottenere uno spurgo del siero adeguato al raggiungimento di una pasta sufficientemente compatta (rispetto a quella destinata alla commercializzazione del prodotto "freschissimo", non "conciato", ottenibile con lo stesso procedimento, in cui però viene mantenuta una maggiore quantità di siero)</p> <p>Raggiunto il giusto grado di eliminazione del siero, le forme vengono tolte dalle fuscelle e salate "a secco" aspergendole con sale da cucina in quantità variabile con la temperatura dell'ambiente di lavorazione</p> <p>Le forme destinate ad essere "conciate" vengono sistemate su assi di legno traforati e inviate in locali asciutti e ben ventilati per consentirne, in 10÷20 giorni, una rapida asciugatura e una certa maturazione</p> <p>Una volta pronte, le forme vengono</p> <ul style="list-style-type: none"> - "lavate" accuratamente con la <i>concia</i> (un'emulsione di olio di oliva e aceto), - aromatizzate facendo aderire su tutte le superfici foglie di timo serpillio, tritate finemente (talvolta anche con peperoncino macinato) - quindi poste in vasi di vetro scuro o di terracotta, chiusi accuratamente, e avviate alla stagionatura 			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	2÷3 mesi			
	°C - UR%	In locali freschi e asciutti			
	Cura forma	Durante la stagionatura l'operazione di "concia" viene ripetuta un paio di volte Tale procedura evita lo sviluppo di muffe e parassiti anche per periodi prolungati			
NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CAMPANIA Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Motivazioni per la richiesta di deroga I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in</p>				

legno, per il fuoco diretto a legna, fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare 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, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco)
- confezionamento
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione
- locali per la conservazione o stagionatura

Riferimenti normativi

- L. 283/62 - D.P.R. 327/80 (norme di igiene alimenti e bevande)
- Dir. 93/43 (igiene alimenti e bevande)
- D.M del 21/03/73 (Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale)
- D.L. del 25/01/92 (Attuazione della direttiva n. 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari)
- D.P.R. n° 54/97 (attuazione Dir. 92/46 e 92/47 per la produzione e l'immissione sul mercato dei prodotti a base di latte)
- D.L.G.S. 155/97 (Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari)
- Circolare n° 11/98 (indicazioni del Min. San. Sull'applicazione del D.L.G.S. 155/97)
- D. Lgs 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali)
- D. Lgs 350/99 (regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali)

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

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

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

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

I materiali, le attrezzature ed i locali sono quelli autorizzati e seguono le norme in materia di igiene e sicurezza alimentare: panno di canapa per il filtraggio, latte caprino crudo prodotto da allevamenti locali, caglio artigianale ricavato dallo stomaco dei capretti, sale da cucina, caldaia di rame stagnato o in acciaio inox, cucchiari di legno, piani e assi di legno per la salatura e la stagionatura, locali tradizionali per la stagionatura, olio di oliva, aceto di vino locale, timo serpillio (pimpinella), peperoncino piccante macinato

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede la deroga per:

- produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- contatto della materia prima ed il 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;
- contatto con fiscelle di giunco;
- confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- locali di conservazione o stagionatura.