

Generalità		Caso maturo del Matese	
Presentazione	<p>Caso maturo del Matese Formaggio grasso, affinato e fermentato, di lunga stagionatura, a pasta cruda e semidura, prodotto verosimilmente tutto l'anno, con latte ovino intero e crudo, che proviene spesso da piccoli allevamenti a carattere familiare. La forma è cilindrica, caratterizzata dal non perfetto simmetrismo, dovuto alla sovrapposizione delle forme durante la maturazione, con facce piane di diametro 10÷15 cm, scalzo leggermente convesso e peso di 0,5÷1,5 Kg in relazione alle dimensioni. Ha crosta consistente, di colore nocciola intenso, rugosa e umida; pasta di colore giallo paglierino intenso, priva di occhiature, compatta, friabile; sapore intenso e caratteristico dei prodotti stravecchi, abbastanza armonico con il dolce in leggera evidenza, piccante; odore/aroma di intensità e persistenza medio-elevate÷elevate, con riconoscimenti di lattico cotto (burro fuso), erbaceo (erbe aromatiche), animale (ircino). Le sue caratteristiche olfatto gustative sono principalmente legate al processo di stagionatura-maturazione che lo contraddistingue. Dopo un periodo di stagionatura di circa 6 mesi nei locali tradizionali, le forme vengono introdotte, sovrapposte, in contenitori di terracotta smaltata o di altro materiale idoneo, sul cui fondo vengono messi olio d'oliva ed erbe spontanee, dove rimangono per almeno 6 mesi, durante i quali il formaggio subisce una rifermentazione in condizioni anaerobiche ed una maturazione della pasta tale da conferirgli le particolari caratteristiche che lo contraddistinguono. Con il suo gusto ricco e il profumo intenso, è un ottimo formaggio consumato "tal quale" come appetizer o in un piatto di formaggi, valorizzato dall'abbinamento con miele di castagno o di corbezzolo oppure con confetture di limoni o di fichi. Per le sue caratteristiche gusto-olfattive l'accompagnamento può essere con vini rossi (es. <i>DOC Falerno del Massico-Rosso</i>) o bianchi (es. <i>DOC Falerno del Massico-Bianco, DOC Fiano di Avellino</i>), maturi, di buon corpo, morbidi e caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Caserta : territorio del comune di San Gregorio Matese (situato nel cuore del <i>Parco regionale del Matese</i> , a 765 m s.l.m.)	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero Pecore di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Pascolo di montagna con integrazione di cereali e foraggi del posto	
Storia	<p>Il suo nome "<i>caso maturo</i>" deriva probabilmente dalla particolare lunghezza del processo di stagionatura-affinamento alla base delle sue particolari caratteristiche olfatto-gustative che, pur non vantando produzioni "di quantità", ne hanno fatto un formaggio conosciuto e apprezzato</p> <p>San Gregorio Matese, situato nel cuore del <i>Parco regionale del Matese</i>, a 765 m s.l.m., è un piccolo paese (oggi conta poco meno di 1000 abitanti) che, all'interno e fra i monti del Matese, storicamente ha dovuto confrontarsi con un'economia "povera", sostenuta prevalentemente dalla pastorizia e della raccolta di "esca", un materiale vegetale che veniva usato per accendere il fuoco</p> <p>Nei periodi in cui le pecore davano una maggiore quantità di latte, la produzione di formaggio "fresco" eccedeva il normale fabbisogno locale così una parte doveva essere destinata alla stagionatura che, come per altri formaggi della zona, spesso consisteva nel trattare superficialmente le forme con olio di oliva, erbe aromatiche locali (<i>concia</i>), a volte con aceto, e conservarle, dopo la stagionatura, in vasi chiusi per impedire gli attacchi di parassiti</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona, 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		Caso maturo del Matese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	

	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Fermentato (in ambiente anaerobico, in contenitori sigillati e non trasparenti alla luce), Affinato (con erbe aromatiche)
	Stagionatura	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (moderatamente irregolare per la deformazione durante la fermentazione nei vasi)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane (in modo approssimativo) 10÷15
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso n.d.
Peso	Kg	0,500÷1,500
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Rugosa (per l'impronta dei tradizionali cestelli di vimini, o delle fuscelle di plastica usati durante la formatura)
	Colore	Nocciola intenso
	Spessore	Leggermente spessa
	Consistenza	Leggermente dura, Umida, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino intenso
	Struttura	Compatta, Grassa, Friabile
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-elevate+Elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erbe aromatiche), Animale (ircino, leggero)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza Armonico, con il dolce in leggera evidenza
Sensazioni Trigeminali		Piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro, Grasso, Leggermente Friabile, Abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Caso maturo del Matese
Utilizzo	In tavola In cucina	Con il suo gusto ricco e il profumo intenso, è un ottimo formaggio consumato "tal quale" come appetizer o in un piatto di formaggi, valorizzato dall'abbinamento con miele di castagno o di corbezzolo oppure con confetture di limoni o di fichi
Abbinamenti	Vino	Per le sue caratteristiche gusto-olfattive - quando usato <i>in purezza</i> - si consiglia di accompagnarlo con vini rossi (es. <i>DOC Falerno del Massico-Rosso</i>) o bianchi (es. <i>DOC Falerno del Massico-Bianco, DOC Fiano di Avellino</i>), maturi, di buon corpo, morbidi e caldi

Produzione		Caso maturo del Matese del Matese			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale • Olio di oliva • Erbe aromat. 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento semi-libero			
	Munte	Doppia mungitura (sera e mattina)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte della doppia mungitura (sera e mattina) viene filtrato, versato nella caldaia, riscaldato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	35 °C			
	Tempo	30 minuti, circa			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura cagliata	Dimensione	<p>Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta manualmente oppure con <i>spini</i> rompocagliata in legno o acciaio inox, fino ad ottenere grumi di dimensioni <i>nocciola+chicco di mais</i></p> <p>Si lascia riposare la cagliata sotto siero-madre, per circa 10 minuti</p>			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Salatura	<p>Dopo l'allontanamento del siero il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia e distribuito in fuscelle di vimini, o plastica, dove viene pressato a mano per eliminare più siero possibile</p> <p>Dopo circa 2 ore dalla formatura si effettua la salatura "a secco", con sale a grana media sfregato sulle facce</p> <p>Dopo 7 giorni le forme vengono tolte dalle forme e avviate alla stagionatura</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Stagionatura	<p>6 mesi, circa</p> <p>Su tavolati di legno di faggio, o su graticciati, dove periodicamente e all'occorrenza, le forme vengono unte con olio d'oliva per evitare che la crosta diventi troppo secca</p> <p>In locali tradizionali, le <i>caselle</i>, tali da garantire una temperatura di 8÷15 °C e un'umidità di 60÷80 %UR, pressoché costanti (le <i>caselle</i> sono poste ad alta quota, realizzate in muratura di pietra, pavimenti in cotto, tetti in legno e coppi, normalmente parzialmente interrate e di modesta altezza interna)</p>			
	Maturazione	<p>≥ 6 mesi</p> <p>Trascorso il periodo minimo di stagionatura di circa 6 mesi, le forme vengono introdotte, sovrapposte, in recipienti non trasparenti alla luce (di terracotta smaltata o di altro materiale idoneo), sigillati, sul cui fondo vengono messi olio d'oliva ed erbe spontanee</p> <p>Al termine della maturazione il formaggio avrà subito una rifermentazione in condizioni anaerobiche ed una maturazione della pasta tale da conferirgli le particolari caratteristiche che lo contraddistinguono</p>			