

Generalità		Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca	
Presentazione	<p>Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca Formaggio grasso, semistagionato o stagionato, a pasta dura, prodotto da latte misto (vacca, pecora, capra), intero e crudo che rispecchia le tradizioni di una piccolissima zona d'origine, posta sulle pendici beneventane del massiccio del <i>Matese</i>. Il latte proviene da allevamenti di piccole e medie dimensioni, con bovine in prevalenza di razza <i>Bruna o Pezzata Rossa italiana</i>, con capre e pecore di razze locali; la produzione avviene nella zona d'origine, tutto l'anno, così come la stagionatura, da 2-6 mesi (e fino a 12 mesi), effettuata a quote non inferiori ai 1000 m s.l.m., in locali aerati di tipo tradizionale. Ha forma cilindrica a facce piane, scalzo leggermente convesso, di dimensioni variabili e peso di 1-2 Kg; la crosta, inizialmente abbastanza morbida, elastica, di colore giallo paglierino, con l'avanzare della stagionatura tende sempre più al marrone chiaro, lucida per i periodici lavaggi con acqua e aceto e successive oliature, mantenendo però una certa elasticità; la pasta, abbastanza compatta e con rare occhiature, inizialmente morbida, elastica e di colore giallo paglierino molto chiaro, variabile con la stagione di produzione, durante la stagionatura tende ad iscurirsi, a diventare più dura, granulosa e potersi scagliare (nel prodotto di lunga stagionatura sono evidenti i cristalli proteici di tirosina); il sapore è abbastanza intenso e armonico (più salato al crescere della stagionatura); l'odore/aroma, di buona persistenza, evidenzia i classici riconoscimenti lattici in evoluzione con la stagionatura, uniti a quelli animali dovuti alla presenza di latte di pecora e di capra e a quelli erbacei che, grazie alla ricchezza dei pascoli/fieni presenti nel territorio di produzione, si manifestano con buona evidenza. Il suo utilizzo è "da tavola", consumato in purezza con pane casereccio e arricchito con composte di frutta, o con verdure fresche in insalata. In cucina viene utilizzato grattugiato, dopo lunga stagionatura, per insaporire ricette locali. Si serve abbinato a vini rossi di buon corpo, maturi e morbidi, caldi, con buona persistenza gusto-olfattiva.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Benevento : zone montane del <i>Matese Beneventano</i> e in particolare nel comune di Cusano Mutri ed aree limitrofe	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento semilibero, Stalla Vacche di razza <i>Bruna o Pezzata Rossa italiana</i> , Pecore e Capre di razze varie, stanziate sul territorio	
	Alimentazione	Erbe fresche/fieni aziendali, Essenze pabulari reperite nel territorio di pascolamento	
Storia	La sua presenza e la sua tecnologia nel territorio di produzione non è datata ufficialmente, ma è riconosciuto che la sua produzione avviene da almeno 25 anni nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT. È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"		

Descrizione		Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Misto (Vacca, Pecora, Capra)	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	

	Dimensioni (cm)	n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente Convesso n.d.
Peso	Kg	1,0÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Rugoso, con l'impronta dei tradizionali cestini di vimini, Lucido e Untuoso (per i trattamenti di pulizia e conservazione delle forme durante la stagionatura)
	Colore	Giallo paglierino÷Marrone chiaro (secondo stagionatura)
	Spessore	Abbastanza sottile÷Leggermente spessa (secondo stagionatura)
	Consistenza	Morbida, Elastica ÷ Dura, leggermente Elastica (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro ÷ Giallo paglierino (secondo stagionatura)
	Struttura	Abbastanza Compatta, Più o meno dura (secondo stagionatura)
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Rada
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Secondo stagionatura: Medio-bassa ÷ Media Media ÷ Medio-elevata
	Riconoscimenti	Lattici : in evoluzione con la stagionatura, Animali: dovuti alla presenza di latte di pecora e di capra, Erbacei: per la ricchezza dei pascoli/fieni presenti nel territorio di produzione
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza intenso e armonico ÷ Intenso e più salato (al crescere della stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		All'aumentare della stagionatura tende al piccante per l'uso di caglio di capretto
Struttura (in bocca)		Secondo stagionatura: Compatto, Abbastanza duro, Grasso, Globoso, Poco adesivo ÷ Compatto, Duro, Grasso, Poco Adesivo, Leggermente Friabile, Abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso

Utilizzo		Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca	
Utilizzo	In tavola In cucina	Consumato in purezza con pane casereccio e arricchito con composte di frutta, o con verdure fresche in insalata In cucina viene utilizzato grattugiato, dopo lunga stagionatura, per insaporire ricette locali	
Abbinamenti	Vino	Si serve abbinato a vini rossi di buon corpo, maturi e morbidi, caldi, con buona persistenza gusto-olfattiva	

Produzione		Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	70	20	10	-
Proporzione tipica del periodo primaverile, che però sembra risentire della contrazione che l'allevamento di capra ha subito nell'area di produzione					

	Provenienza	Allevamento semilibero, Stalla
	Munte	Latte appena munto
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.d.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Il latte viene filtrato, riscaldato alla temperatura di coagulazione e inoculato con il caglio
	Temperatura	37÷38 °C
	Tempo	1,5÷2 ore
	Tipo di caglio	Capretto in pasta, prodotto in azienda
Rottura cagliata	Dimensione	<p>Completata la coagulazione la cagliata viene rotta con un mestolo di legno di acero o faggio, dal lungo manico, poi si procede ad una ulteriore affinamento della rottura con le mani, fino a ottenere granuli con dimensioni inferiori al <i>chicco di riso</i></p> <p>La cagliata si lascia riposare alcuni minuti per consentire la formazione del coagulo sul fondo della caldaia</p>
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Salatura	<p>Si separa il siero e si dispone il coagulo nelle fuscelle, tradizionalmente di vimini, per ottenere il peso desiderato delle forme</p> <p>Le forme vengono sottoposte a pressatura per breve tempo</p> <p>Successivamente le forme si salano "a secco" aspergendo sale alimentare sulle due facce oppure, in alternativa, si può ricorrere alla loro immersione in salamoia</p> <p>Al termine della salatura le forme si lasciano asciugare su piani inclinati di legno per 2-3 giorni, poi si avviano alla stagionatura</p>
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	2÷6 mesi e oltre (fino a 12 mesi)
	°C - UR%	In locali tradizionali, solitamente ubicati in montagna, a quote superiori a 1000 m s.l.m., in appositi armadi dotati di ampie aperture protette da reti sottili
	Cura forma	Periodici lavaggi delle forme con acqua e aceto e successive oliature