

Generalità	Formaggi di “stazzo”	
Presentazione	<p>Formaggi di “stazzo”</p> <p>In Abruzzo lo “stazzo” (in dialetto <i>jacce</i>), è il luogo dove si tengono le pecore e tutto ciò che occorre per la loro custodia in montagna. È costituito da un’abitazione (rifugio dei pastori) in muratura spesso a secco e in passato anche costituita da legname povero. Nei pressi dell’abitazione c’è il recinto per la custodia delle pecore, spesso fatto di reti, quindi il mungitoio (luogo per la mungitura), il luogo per la produzione e lavorazione dei prodotti caseari e generalmente anche un orticello per il sostentamento dei pastori (coltivazione di patate e alcuni tipi di verdure). Fino al recente passato questi luoghi erano utilizzati solo d’estate, quando le greggi sostavano in montagna di ritorno dalla transumanza (in Abruzzo le greggi d’inverno si recavano soprattutto nel Tavoliere delle Puglie).</p> <p>Per formaggi di “stazzo” si intendono una serie di formaggi ottenuti dalla trasformazione del latte crudo di ovini, bovini e caprini, effettuata direttamente presso gli stazzi ubicati in alta quota. Riguarda tutto il territorio montano abruzzese in cui si pratica la transumanza orizzontale o verticale, dove spesso la lavorazione del latte avviene in condizioni precarie, con il risultato di ottenere delle produzioni sicuramente valide dal punto di vista della qualità, ma con caratteristiche molto particolari e mai costanti. Non è infatti possibile dare una descrizione uniforme dei prodotti che si ottengono in queste situazioni, perché tante sono le variabili, per ogni allevatore e per ogni periodo della stagione di monticazione. Non v’è dubbio però che i formaggi prodotti con il latte di animali alimentati esclusivamente al pascolo conservano degli aromi e delle caratteristiche completamente diverse quelli prodotti con latte di animali alimentati alla mangiatoia.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Abruzzo
	Province-Zona	Province di L’Aquila, Chieti, Pescara, Teramo : l’intero territorio montano regionale in cui si pratica la transumanza.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo</p> <p>Itinerante, caratterizzato dalla “transumanza” primaverile e autunnale, orizzontale (in aree alla stessa quota) o verticale (in aree a quote diverse).</p> <p>Pecore, vacche, capre.</p>
	Alimentazione	Pascolo di erba fresca.
Storia	<p>Già tra i secoli XVI ÷ XII a.C. (in piena Età del Bronzo) la pastorizia era molto praticata dalle popolazioni insediate nel territorio abruzzese. A partire dal VII sec. a.C. le popolazioni Sabelliche, con le loro numerose “stirpi”, praticarono una pastorizia circoscritta al territorio in cui erano insediate, con spostamenti limitati fra il monte e il piano sottostante.</p> <p>La trasformazione del latte di qualsiasi specie, praticata direttamente nei luoghi di pascolo è forse la più antica forma di industria di trasformazione conosciuta. La storia e la cultura abruzzese sono fortemente legate alla pastorizia, soprattutto attraverso la transumanza, che ha rappresentato il più antico e importante sistema di gestione del territorio e razionale utilizzazione delle risorse. Anche le metodiche di trasformazione del latte, praticate in situazioni sicuramente precarie, non erano molto dissimili da quelle attualmente adottate.</p> <p>L’allevatore, allorché decide di spostare i propri animali sui pascoli montani, oltre a organizzare e dotare lo “stazzo” del necessario per la mungitura si attrezza per la trasformazione del latte. Le attrezzature più comunemente utilizzate sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caldaia di rame, molto spesso stagnata all’interno; fonte di calore, che può essere la legna o, sempre più frequentemente, un grosso fornello a gas alimentato da una bombola; • attrezzatura minuta necessaria alla rottura della cagliata (spino o rompituoro) e per la raccolta del formaggio e della ricotta (schiumarola); • tavolo spersorio, in genere in legno, per la lavorazione del formaggio; • stampi, fuscelle in giunco per il formaggio e in plastica per la ricotta; • contenitori per l’acqua, spesso di acqua sorgiva in quanto gli stazzi sono quasi sempre privi di acqua corrente e, in molti casi, la normativa prevista dai Piani Paesistici non consente la captazione dell’acqua al di sopra di determinate quote di altitudine. <p>Raramente i locali a servizio degli “stazzi” hanno subito adeguamenti strutturali. Nonostante questo, in molti casi, questi ambienti risultano essere particolarmente idonei a fungere da caseifici. Molti di questi locali, essendo stati costruiti in pietra e/o mattoni, risultano infatti termicamente isolati e sono abbastanza bui (l’oscurità come è noto impedisce lo sviluppo di alcuni microrganismi indesiderabili). Inoltre questi locali, essendo ubicati generalmente in alta quota, riescono a mantenere, senza condizionamento, temperature ottimali intorno ai 10÷12°C. La circolazione dell’aria è assicurata dalle porte e dalle finestre di cui questi locali sono dotati, generalmente di dimensioni ridotte, che garantiscono un giusto ricambio d’aria. Lo stesso discorso è valido per i locali di conservazione e di stagionatura anche se oggi, molto più spesso, i prodotti dopo la prima fase di conservazione vengono portati a valle in appositi locali.</p> <p>Le metodiche di trasformazione del latte, praticate in situazioni sicuramente precarie, non sono oggi molto dissimili da quelle adottate in passato. I locali angusti, la mancanza di acqua corrente, i materiali impiegati (rame, legno, giunco) testimoniano che la tradizione è stata mantenuta nel corso degli anni e, probabilmente, non muterà fino a quando ci sarà un solo allevatore disposto a seguire con i propri animali il corso delle stagioni e i bioritmi cadenzati dalla natura.</p>	

Descrizione		Formaggi di “stazzo”
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora, Capra, Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso Variabile
Peso	Kg	Variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, Naturale
	Aspetto	Rigata, con le tipiche impronte delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
	Colore	Bianco latte, Leggermente paglierino man mano che procede la stagionatura
	Spessore	Assente o Abbastanza sottile
	Consistenza	Generalmente morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o leggermente paglierino man mano che procede la stagionatura
	Struttura	Consistenza variabile, compatta, morbida, a volte gessata
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Lieve Tondeggiante Irregolare Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse, Medio basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Vegetale (aromi legati alle essenze presenti nelle erbe di pascolo utilizzate degli animali per l'alimentazione, Animale (ovino e/o ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Abbastanza armonico
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		Morbida, Poco elastica, Leggermente adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d., Formaggio grasso

Utilizzo		Formaggi di “stazzo”
Utilizzo	In tavola	Costituisce un ottimo piatto che si accompagna bene a insalate o verdure di stagione.
	In cucina	Ingrediente per primi o secondi piatti della tradizione locale
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi di medio corpo, anche leggermente invecchiati.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Formaggi di “stazzo”			
Periodo produzione		Da maggio a ottobre.			
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	In purezza per ogni lattifera o in % variabili per ognuna di esse			
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila			
Coagulazione	Preparazione	Il latte appena munto viene filtrato con panni e setacci.			
	Temperatura	Breve riscaldamento a fuoco diretto (se necessario)			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Liquido di vitello, o in pasta di agnello/capretto, prodotto dall'allevatore (storicamente venivano utilizzati come coagulanti il lattice di fico o il cardo selvatico)			
Rottura coagulo	Dimensione	A coagulazione avvenuta, dopo aver fatto brevemente riposare la cagliata, si procede alla rottura della stessa con lo spino, solitamente in legno, fino alla dimensione di “chicco di mais”.			
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene raccolta manualmente e posta negli stampi, quasi sempre fuscelle di giunco. La salatura viene effettuata a secco.			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 30 giorni e fino a qualche mese.			
	°C - UR%	La prima fase di stagionatura avviene negli stessi locali di trasformazione. Successivamente i formaggi, se non sono venduti direttamente negli “stazzi”, vengono conservati in locali annessi oppure, più frequentemente, vengono portati periodicamente a valle per essere commercializzati, o per portare avanti la stagionatura in locali annessi generalmente all'abitazione dell'allevatore, o alla stalla.			
Note					