

Generalità		Formaggio di Pietracatella	
Presentazione	Formaggio di Pietracatella Prodotto con latte intero e non pastorizzato di vacca e/o pecora e/o capra di razza locale, per lo più tenute al pascolo nel territorio del comprensorio del Fortore molisano e particolarmente nel territorio del comune di Pietracatella (CB). È un formaggio grasso, a coagulazione presamica, a pasta cruda e semidura, di breve stagionatura. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 15÷20 cm, scalzo 6÷8 cm e peso da 0,5÷4 kg. La crosta è lievemente rugosa con le caratteristiche impronte delle "fruscelle" di giunco, di colore giallo paglierino. La pasta è tenera, umida, di colore bianco tendente al giallo con la stagionatura. Viene stagionato per almeno 2 mesi in grotte di tufo scavate sotto le abitazioni del centro storico del paese situato su una roccia tufacea detta "morgia", o in locali delle abitazioni rurali.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Molise	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Molise	
	Province-Zona	Provincia di Campobasso : comprensorio del Fortore molisano, e particolarmente nel territorio del comune di Pietracatella (CB)	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Mandrie di vacche, pecore (di razza Pagliarola) e capre, per lo più tenute al pascolo	
	Alimentazione	Foraggi integrati da granaglie aziendale.	
Storia	<p>Longano – 1790 : <i>"Il formaggio di Pietracatella è tra i migliori della provincia...Cambiatemi il massaro, che la manipola, la ricotta non è più la medesima. Sicchè la sua vera varietà non si deve tutta all'erbaggio, ma alla mano più o meno perita. Monacilioni, Sant'Elia, Celenza, la Riccia, Jelsi sono propinque il territorio di Pietracatella e pure il formaggio di quest'ultima esce quasi tutto dalla provincia, laddove quello degli altri non si trova a barattare nei paesi propri. Nel pieno non ho inteso più che l'uno che l'altro celebrare"</i>.</p> <p>Giustiniani – 1804 : <i>"Avendo Pietracatella degli eccellenti pascoli, vi riescono i formaggi squisitissimi e molto desiderati dalle altre popolazioni del regno"</i>.</p> <p>Galanti (un erudito della seconda metà del '700) parla così dei metodi di sfruttamento della terra in Molise: <i>"Le terre strercoreate dalle pecore danno sempre il doppio e spesso il triplo. I concimi operano per fermentazione. L'uso di incendiare le restoppie, sebbene attivo a sminuzzare il terreno, è poca cosa. Il letame ha maggiore attività perchè più sostanzioso. La stercoreazione delle pecore non ha bisogno di essere smaltita. Qui si usa generalmente quando si può avere e le terre danno il dodici e a volte anche il venti. A Pietracatella in quest'anno dalla stercoreazione un agricoltore ha ricavato il venticinque per uno"</i></p> <p>Attrezzature di lavorazione tradizionali: caldaie di rame "cavlar", spino di legno, tavolo spersoio di legno "tampagn", canestri di vimini "fruscell", struttura in legno per la stagionatura "cascer".</p>		

Descrizione		Formaggio di Pietracatella	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca, Pecora, Capra, Misto (Vacca-Pecora-Capra)	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø 15÷20	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 6÷8
Peso	Kg	0,5÷4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale
	Aspetto	Rugosa (con le caratteristiche impronte delle "fruscelle")
	Colore	Paglierino
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco (tendente al giallo con la stagionatura)
	Struttura	Tenera, Umida
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.
	Intensità e Persistenza	Media
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Animale (a seconda del tipo di latte utilizzato)
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro
Sensazioni Trigeminale		Abbastanza armonico, diventa più salato prolungando la stagionatura
Struttura (in bocca)		Morbida, Leggermente adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Formaggio di Pietracatella
Utilizzo	In tavola	Il formaggio viene consumato tal quale
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vini rossi di medio corpo
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Formaggio di Pietracatella			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Ognuna in purezza o in % variabile			
	Provenienza	Pascolo			

	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	
Coagulazione	Preparazione	
	Temperatura	36÷38 °C
	Tempo	30 minuti
	Tipo di caglio	Vitello o Capretto.
Rottura coagulo	Dimensione	Dopo la coagulazione si rompe la cagliata con lo "spino", alla dimensione di un " <i>chicco di riso</i> " e la si lascia depositare sul fondo della caldaia, portandone la temperatura fino a circa 40 °C.
Formatura e Trattamenti forma	La cagliata viene trasferita nelle fruscelle di giunco (che conferiscono alle forme la classica impronta canestrata) lasciate su tavoli di legno a spurgare del siero in eccesso. Il prodotto, estratto dalle fruscelle, viene salato a secco.	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 2 mesi.
	°C - UR%	Il prodotto è stagionato in grotte di tufo scavate sotto le abitazioni del centro storico del paese situato su una roccia tufacea detta " <i>morgia</i> " o in locali delle abitazioni rurali. Tali strutture hanno il ruolo di dispensa-cantina per la conservazione dei prodotti alimentari (formaggi, vino, salumi, ecc.).
Note	Un periodo di stagionatura superiore ai 2 mesi consente di ottenere un prodotto sicuro sotto il profilo igienico-sanitario.	

μτ