

Codice prodotto

61

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

FORMAGGI

Nome del prodotto

MUSULUPU DELL'ASPROMONTE

Eventuale sinonimo

MUSULUCU

Termine dialettale

Area di produzione

Comuni interni versante jonico RC

Storia, tradizione ed usi

Il termine Musulupu o Musulicu deriverebbe secondo alcuni studiosi dalla lingua romanza latina dialettale usata in loco, mentre per altri avrebbe origine dalla lingua greca o, addirittura dall'arabo, e significherebbe "boccone del lupo".
La particolarità è rappresentata dalla "Musulupara", cioè lo stampo di legno, spesso gelso, in cui viene collocato il coagulo. Essa si presenta sotto varie forme, dalla coppa emisferica rappresentante il seno di una donna, al profilo in miniatura di una figura femminile. Sono utilizzate anche altre forme riccamente intarsiate al loro interno. Fino a pochi anni fa i pastori producevano il "Musulupu" soprattutto in concomitanza della Pasqua per regalarlo, come segno di riguardo, ai padroni (i gnuri). Ancora oggi, con il termine Musulupu, si indica una piccola porzione di cagliata che, durante il trasferimento dalla caldaia alla fascella, il pastore manipola e offre, come segno di benvenuto, agli astanti.

Esistenza di documentazione che provi che il prodotto ha più di 25 anni?

Sì, presso testi calabresi di storia delle tradizioni popolari.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

latte di pecore e capre allevate al pascolo, sale, caglio.

Forma

di stampe varie

Dimensioni medie

varie

Peso medio

da 700 gr. a 4 kg.

Sapore

dolce di latte appena munto

Odore

tradizionale

Colore

eburneo avorio

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

La lavorazione prevede l'uso di latte di due mungiture e di caglio in pasta o liquido, aggiunto alla temperatura di 26-30°C e lasciato agire per 1 ora. Avvenuta la coagulazione, ed al termine della fase di rassodamento, si procede alla rottura del coagulo fino alle dimensioni di un chicco di riso. Dopo la sedimentazione la cagliata viene trasferita direttamente negli stampi, attuando una leggera pressatura manuale per garantire lo spurgo attraverso i fori di cui essi sono dotati.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da marzo a settembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

a volte

Il Musulupo è un prodotto che può essere conservato solo per pochi giorni. Non subisce alcuna salatura.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Tavoli, spersori.

Strumenti utilizzati

Musulupara (stampo), caldaia e strumenti vari.

Macchinari utilizzati

Fornello a gas e/o legna per fuoco.

Locali dove avviene la produzione

Caseifici artigianali annessi agli allevamenti .

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna, fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Motivazioni per la richiesta di deroga

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)
- il confezionamento
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione
- locali per la conservazione o stagionatura

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

L. 283/62 - D.P.R. 327/80- D.L.G.S. 155/97- Circ. Min. Sanità n° 11/98- D.L.G.S. 173/98- D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73- D.L. del 25/01/92.

Riferimenti normativi

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalit , la omogeneit  della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalit  :
- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari
- alle caratteristiche qualitative e particolarit  del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato pu  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.

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede la deroga per:
-Le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione;
-Il contatto della materia prima ed il prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poich  si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
-per il contatto con fascelle di giunco;
- per il confezionamento;
- Per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
-per i locali di conservazione o stagionatura.