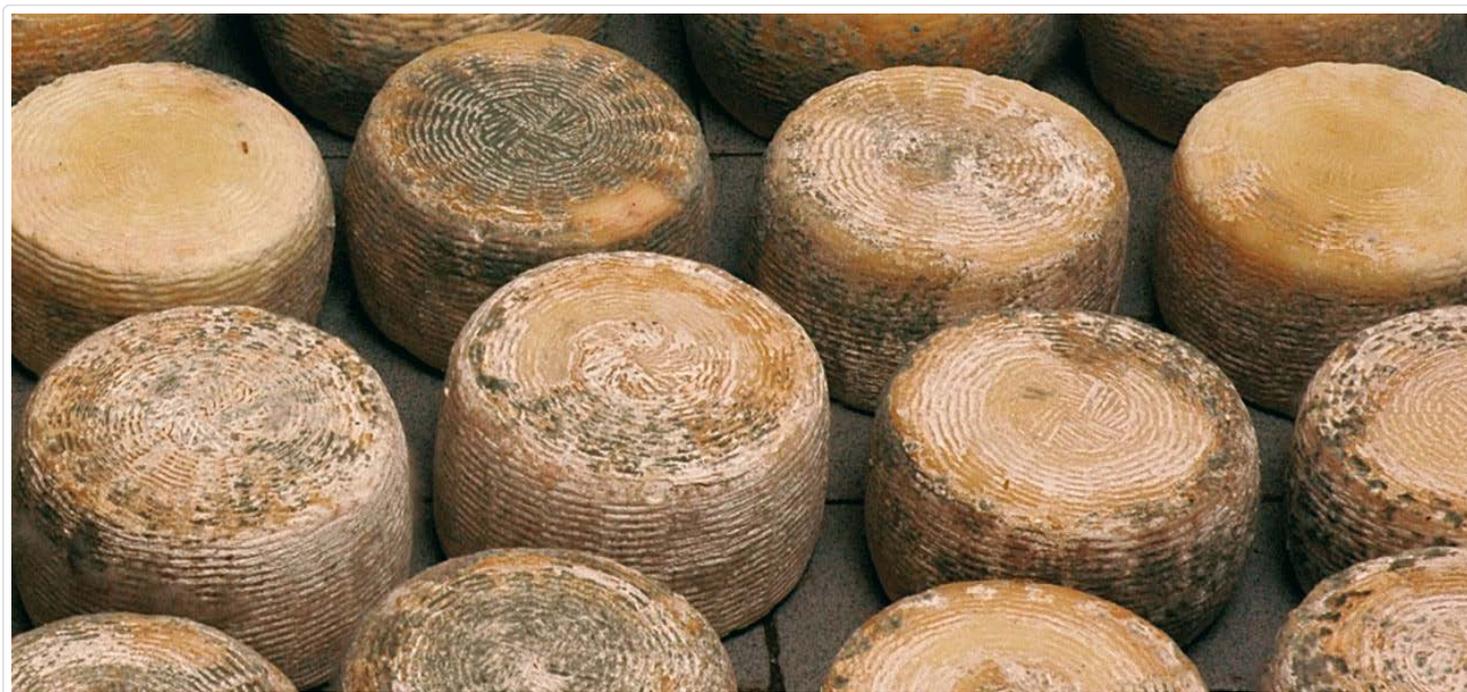




Prodotti tradizionali

Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca



Territorio interessato alla produzione

Aree montane del Matese Beneventano, comune di Cusano Mutri ed aree limitrofe

Descrizione sintetica prodotto

Formaggio a pasta dura, prodotto con latte proveniente da allevamenti di piccole e medie dimensioni, da bovine in prevalenza di razza bruna o pezzata rossa italiana, capre e pecore di razze locali, con stagionatura media (da 2 a 6 - 12 mesi), che avviene in locali aereati di tipo tradizionale, in area montana. Colore della pasta giallo paglierino molto chiaro, variabile con la stagione di produzione; crosta color giallastra quindi nocciola chiaro, tendente a scurirsi con l'avanzare della stagionatura. consistenza elastica prima e quindi granulosa con cristalli proteici evidenti, e frattura a scaglie.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

la caseificazione avviene utilizzando latte vaccino non scremato, di pecora e capra, in quantità variabili; una proporzione tipica del periodo primaverile, prevede circa il 70% di latte vaccino, 20% di pecora ed il restante 10% di capra. La proporzione però sembra risentire della contrazione che l'allevamento di capra ha subito nell'area di produzione.

Il latte, appena munto, viene addizionato di caglio di capretto, prodotto in azienda, e riscaldato a 37-38 °C per 1,5 - 2 ore; la cagliata viene rotta con un mestolo dal lungo manico, di acero o faggio, poi si procede ad una ulteriore affinamento della rottura con le mani, fino a raggiungere le dimensioni volute (inferiori al chicco di riso); si separa il

siero dopo una breve sosta e si pone la cagliata nelle fuscelle, tradizionalmente di vimini, e si pressa in porzioni da 1-2 Kg., si salano con sale alimentare sulle due facce, si asciugano su piani inclinati in legno per 2-3 giorni, e quindi si pongono a stagionare in locali tradizionali, solitamente ubicati in montagna, ad altitudini superiori ai 1000 m. s.l.m., in appositi armadi dotati di ampie aperture protette da reti sottili. In alternativa si ricorre all'immersione in salamoia.

La pasta è di colore giallo mielato che tende ad accentuarsi con la stagionatura, con rare occhiature, al tatto morbida ed omogenea; la crosta resta elastica, prima giallo paglierino poi castano, lucida per i periodici lavaggi con acqua e aceto e successive oliature.

Le fasi della lavorazione sono le seguenti:

- mungitura del latte crudo;
- Aggiunta di caglio di capretto;
- Riscaldamento a 37 - 38°C per 1-2 ore;
- Rottura cagliata;
- breve maturazione cagliata sotto siero madre;
- Estrazione del siero;
- separazione della cagliata e pressatura nelle fuscelle;
- Salatura delle superfici con sale alimentare o per immersione in salamoia;
- Asciugatura su piani inclinati in legno;
- Stagionatura in locali freschi tradizionali.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Laboratori artigianali e locali tradizionali di stagionatura
- Contenitori e piani d'appoggio in acciaio
- Attrezzi di lavorazione in legno
- Cucchiari di legno per rimescolamento della pasta
- Locali tradizionali per asciugatura e stagionatura.

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015