

Generalità		Caciotto di Cirella di Plati	
Presentazione	<p>Caciotto di Cirella di Plati Formaggio grasso, fresco o di media stagionatura, a pasta filata, prodotto con latte vaccino intero e crudo di razze da latte (in passato era utilizzato esclusivamente quello di Vacca Podolica), prodotto da marzo a dicembre nel versante del Basso Ionio Reggino dell'Aspromonte, che rappresenta una tipica produzione della tradizione familiare nel territorio del comune di Cirella di Plati. Ha forma "a pera" senza testina, legata con una corda, di dimensioni variabili e peso di 0,3÷1,0 Kg; crosta sottile e lucida, tenera ed elastica, di colore avorio nel formaggio giovane, diventa paglierino nello stagionato; pasta compatta, da elastica, di colore bianco o paglierino chiaro, a seconda della stagionatura; sapore dolce e burroso quando è fresco, ma a media stagionatura, dopo 4 mesi di stagionatura, diventa significativamente piccante. Dopo la stagionatura si può trovare, ottimo, conservato sott'olio. Le caratteristiche del suo sapore, piuttosto leggere, suggeriscono che il miglior modo per consumarlo sia quello di mangiarlo da solo, senza aggiungerlo ad altre preparazioni da cui il gusto potrebbe essere coperto. Si può scegliere di mangiarne qualche fetta con contorni di verdure miste, in modo da dare risalto al formaggio. Tradizionalmente viene abbinato a vini rossi della regione, maturi, di corpo, abbastanza morbidi e caldi (es. <i>Locride IGT Rosato, o Rosso</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Calabria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Province di Reggio Calabria : intero territorio del comune di Cirella di Plati e territori limitrofi dei comuni di Ciminà e Antonimina	
	Tipologie	Conosciuto anche col nome: " Caciocavallo ", " Casucavallu "	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero e/o Pascolo brado Vacche di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Pascolo naturale del territorio indicato	
Storia	<p>I formaggi "a pasta filata" sono diffusi un po' in tutta l'Italia, anche se la produzione di questa tipologia è più frequente nel Sud Italia in genere e, in particolare, in Calabria.</p> <p>L'origine di questo formaggio è antichissima. Si pensa che la denominazione "caciocavallo" trovi la sua origine dalla circostanza che il formaggio, durante la sua stagionatura, veniva appeso "a coppie", legate da una cordicella vegetale di giunco o vimine, messe a cavalcioni di una pertica di legno fissata al tetto ("<i>u casu a cavaddu</i>") e in prossimità del focolare per agevolarne la stagionatura</p> <p>Il Caciotto di Cirella di Plati è un formaggio della tradizione calabrese, prodotto nel versante del Basso Ionio Reggino dell'Aspromonte, che rappresenta una tipica produzione della tradizione familiare nel territorio del Comune di Cirella di Plati</p> <p>Esiste documentazione che comprova che il prodotto ha più di 25 anni (presso "Azienda Pisto Immacolata", Contrada Schiavo - Cirella di Plati - RC)</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria</i>"</p>		

Descrizione		Caciotto di Cirella di Plati	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	“a pera”, senza testina
	Facce Misure (cm)	n.a. Variabili
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. Variabili
Peso	Kg	0,3÷1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle, Pulita
	Aspetto	Liscia, Lucida
	Colore	Avorio÷Giallo paglierino (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza tenera, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco÷Giallo paglierino chiaro (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, Morbida ed Elastica÷Leggermente dura e Mantecata (secondo stagionatura)
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro cotto)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce÷Sapido (secondo stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		Piccante (se stagionato)
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenera, Elastica÷Mantecata (secondo stagionatura), Grassa, Abbastanza Solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Caciotto di Cirella di Platì
Utilizzo	In tavola In cucina	<p>Le caratteristiche leggere del suo sapore suggeriscono che il miglior modo per consumarlo sia quello di mangiarlo da solo, senza aggiungerlo ad altre preparazioni da cui il gusto potrebbe essere coperto</p> <p>Si può scegliere di mangiarne qualche fetta con contorni di verdure miste, in modo da dare risalto al formaggio</p> <p>Il prodotto più stagionato è ottimo se conservato sott'olio</p>
Abbinamenti	Vino	Rossi o rosati della regione, maturi, di corpo, abbastanza morbidi e caldi

Produzione		Caciotto di Cirella di Platì			
Periodo produzione		Marzo÷Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento semi-libero, Pascolo brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene filtrato, immesso nella caldaia, portato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	30÷35 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Capretto, in pasta			
Rottura coagulo e Acidificazione	Dimensione	A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata con lo <i>spino</i> , fino a ridurlo in granuli della grandezza di una <i>nocciola</i> e la si lascia riposare per qualche minuto finché si compatta sul fondo della caldaia			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura, ...	<p>Si procede alla raccolta manuale del coagulo che viene posto su un tavolo inclinato (<i>spersore</i>) per spurgare il siero in eccesso e per farlo maturare. L'acidificazione della cagliata (di tipo "<i>lattico</i>") avviene a temperatura ambiente e si protrae per 4÷10 ore, in relazione alla temperatura esterna</p> <p>Per capire se la pasta è giustamente acidificata e se è in grado di essere filata si fanno alcune prove a brevi intervalli: prendendo un pezzo di pasta e, immergendolo nell'acqua a circa 85 °C, si controlla se si allunga senza rompersi, in fibre elastiche, quindi se è pronto per la filatura</p> <p>Quando la pasta ha raggiunto il giusto grado di maturazione si procede al taglio della stessa in piccole strisce che vengono immerse in un recipiente (tradizionalmente un mastello di legno) dove, aggiungendo acqua calda a circa 85 °C, vengono lavorate con un bastone di legno fin quando si raggiunge il grado ottimale di filatura</p> <p>Il casaro, dopo aver mescolato energicamente la pasta in modo che diventi filante, ne preleva una quantità sufficiente per formare una specie di cordone appiattito da cui si prelevano i pezzi di peso desiderato. Ogni pezzo viene rapidamente plasmato con movimenti rapidi delle mani che comprimono la pasta in modo da avere una superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Ad ogni pezzo viene data la tipica forma "<i>a pera</i>" senza testina</p> <p>Le forme vengono quindi immerse per alcuni minuti in un recipiente contenente acqua fredda per consolidarle</p> <p>Subito dopo le forme vengono passate in un altro recipiente contenente acqua e sale (la <i>salamoia</i>) dove vengono lasciate in immersione per un periodo di alcune ore, in funzione del peso di ognuna (il prodotto <i>fresco</i> può non essere salato)</p> <p>Tolte dalla <i>salamoia</i>, le forme destinate alla stagionatura vengono legate con corde che le abbracciano e le sostengono durante la stagionatura</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	1÷4 mesi			
		In cantine o magazzini abbastanza freschi e ventilati, non condizionati			
NOTE	<p align="center">REGIONE CALABRIA</p> <p align="center">Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Riferimenti normativi 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</p>				

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

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono da addurre a:

- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura tagliata, recipienti e bastoni per la filatura);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- locali di stagionatura.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può 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

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. È quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, fucelle in giunco, di fuoco diretto a legna. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

È stata richiesta una deroga per:

- i possibili pericoli igienico-sanitari che derivano dall'utilizzo del latte crudo, di materiali di legno, di fuoco diretto di legna
- le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione
- il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale
- l'utilizzo di caldaie in rame stagnato
- il confezionamento;
- l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti.