

Generalità		Cacioricotta	
Presentazione	<p>Cacioricotta Formaggio grasso, a pasta semidura, prodotto con latte misto di capra e di pecora di diverse razze, intero e crudo, a coagulazione termico-presamica (proteine del latte e del siero). Può maturare qualche giorno, ma anche uno o più mesi. Deve il suo nome alla tecnologia impiegata, che consente di trattenere al suo interno sia la componente caseinica che quella siero proteica del latte (è insieme una ricotta e un cacio). Ha un alto contenuto di proteine, caseine e sieroproteine, che ne fanno un formaggio molto energetico. Si presenta con forma cilindrica, a facce piane di diametro 5-6 cm, segnate dalle fucelle che l'hanno contenuto, scalzo dritto di 8-10 cm, peso di 0,2 Kg (ma le dimensioni possono essere molto varie). Il prodotto fresco non ha crosta; la pasta è compatta, di colore bianco e senza occhiature; di struttura morbida, appena friabile e sapore leggermente dolciastro, con intensità e sensazioni medie. Il prodotto stagionato presenta una crosta dura, di colore paglierino tendente al paglierino scuro o marrone; la pasta è dura, di colore paglierino, con occhiature rada; struttura che perde la morbidezza ed evolve verso il "gessoso", sapidità e odore caratteristici del tipo di latte utilizzato sapido, con intensità e sensazioni medio elevate; durante la stagionatura può diventare piccante. Il prodotto fresco è un formaggio "da tavola" che viene usato come componente di taglieri o affiancato a verdure di stagione; quello stagionato invece viene grattugiato e costituisce un importante ingrediente per condire ricette tradizionali di pasta. L'abbinamento con i vini è di tipo territoriale: con il prodotto fresco si scelgono principalmente vini bianchi (es. <i>Terre di Cosenza DOC Bianco, o Chardonnay</i>); con il prodotto stagionato, invece, si abbinano frequentemente vini rossi (<i>Terre di Cosenza DOC Aglianico, o Cabernet</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Provincia di Cosenza : tutto il territorio provinciale	
	Tipologie	Fresco	Stagionato
	Conosciuto anche come: " Casuricotta "		
Allevamento	Tipo	Stabulazione semilibera, o pascolo brado Capre e pecore di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>Il Cacioricotta è un formaggio molto particolare, per la peculiarità di procedere all'ebollizione del latte prima della coagulazione. Questo faceva sì che in passato esso potesse essere ottenuto solo da latte ovi-caprino perché il solo latte vaccino trattato ad alta temperatura perde la capacità di coagulare per via presamica. Probabilmente il Cacioricotta storico veniva prodotto con solo latte caprino, in quanto l'ebollizione consentiva di massimizzare le scarse rese inglobando tutta la frazione proteica nel reticolo caseoso</p> <p>La moderna tecnica casearia ha chiarito come agisce il processo di produzione del Cacioricotta: riscaldando il latte a temperature vicine ai 90 °C si ottiene la coagulazione delle siero-proteine e, abbassando opportunamente la temperatura e con l'aggiunta del caglio, vengono coagulate le caseine che normalmente compongono il formaggio</p> <p>Essendo in parte una ricotta, ha pasta con scarsa capacità di sineresi per cui, in passato, veniva "asciugato" per ventilazione naturale</p> <p>Gli elementi che comprovano che le metodiche siano praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali si basano sulla costanza del metodo di produzione che risulta essere maggiore dei 25 anni del periodo previsto dalla normativa</p> <p>Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato il latte proveniente unicamente dalla stessa azienda di produzione - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto <p>Nella zona il tipo di lavorazione si tramanda nell'ambito familiare o, più comunemente, da <i>caporale</i> a <i>caporale</i> (capo di un gruppo di lavoratori agricoli, responsabile della lavorazione del latte nei grandi allevamenti del Crotonese)</p> <p>Questo prelibato formaggio veniva anticamente chiamato "<i>Pane degli angeli</i>"</p> <p>Riferimenti storici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Alessio, "<i>Articoli glottologici</i>", in <i>Archivio Storico per la Calabria e la Lucania</i> – vol I-II - L. Accattatis, in <i>Vocabolario del dialetto calabrese</i>, Castrovillari, 1897 - "<i>Prodotti caseari del Mezzogiorno - Progetto strategico CNR</i>", ARSSA, Milano 1992 		

Descrizione		Cacioricotta
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio

	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora e/o Capra, ognuna con latte in purezza, o miscelato in percentuale variabile	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Cacioricotta	
	Stagionatura	Freschissimo	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (con dimensioni anche molto variabili)	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	5÷6 cm	
	Scalzo	Diritto	
	Dimensioni (cm)	8÷10 cm	
Peso	Kg	0,200	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita
	Aspetto	Con l'impronta delle fuscelle	
	Colore	Bianco	Giallo paglierino tendente al paglierino scuro o marrone (con la stagionatura)
	Spessore	n.a.	Sottile÷Leggermente spessa
	Consistenza	Morbida	Abbastanza dura, Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Giallo paglierino
	Struttura	Tenera, Umida e Leggermente Friabile	Abbastanza Dura, Asciutta e Gessosa
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente	Rada
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie	Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico acido (cagliata acidula), lattico cotto (latte bollito), animale (pecora/capra)	Lattico cotto (latte bollito), frutta secca, Animale (pecora, capra), tostato leggero
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Dolce, leggermente Acido	Abbastanza Salato
Sensazioni Trigeminali		n.a.	Piccante (durante la stagionatura)
Struttura (in bocca)		Morbida, Umida, Leggermente Friabile	Abbastanza Dura, Asciutta e Gessosa
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	n.d.	

Utilizzo		Cacioricotta	
Utilizzo	In tavola	Formaggio "da tavola", accostato a verdure di stagione	n.a.

	In cucina	n.a.	Grattugiato su piatti caserecci (pasta al sugo, piatti tradizionali)
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento consigliato con i vini è di tipo territoriale:	
		Prodotto fresco : principalmente vini bianchi (es. <i>Terre di Cosenza DOC Bianco</i> , o <i>Chardonnay</i>)	Prodotto stagionato : frequentemente vini rossi (<i>Terre di Cosenza DOC Aglianico</i> , o <i>Cabernet</i>)

Produzione		Cacioricotta			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		0÷100	0÷100	
	Provenienza	Stabulazione libera o semilibera			
	Munte	Una o due mungiture giornaliere			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	n.d.			
	Aggiunte	Nessuna			
Coagulazione	Tipologia	Termico-presamica			
	Preparazione	Il latte viene filtrato direttamente sulla caldaia di lavorazione con telo di cotone a trama fine, o con colino a rete fine e riscaldato a 85÷90 °C Raggiunta la temperatura il riscaldamento viene interrotto e la massa lasciata raffreddare fino alla temperatura a cui viene addizionato il caglio			
	Temperatura	38 °C			
	Tempo	n.d. Con una sosta di alcuni minuti per consentire il rassodamento della cagliata			
	Tipo di caglio	Capretto o Agnello, in pasta			
Rottura coagulo	Dimensione	Fino a dimensione di <i>chicco di riso</i> , mediante un bastone di legno La cagliata sosta sotto siero per circa 5 minuti per depositarsi sul fondo della caldaia			
Formatura e Trattamenti forma	Si estrae la cagliata e la si ripone nelle fuscelle di plastica, o di giunco, effettuando una leggera pressatura della pasta fino a completo riempimento Le forme vengono quindi poste a spurgare su tavoli di legno, per un tempo utile variabile Salatura "a secco" delle forme (nelle fuscelle), cospargendole di sale grosso su ambo le facce, rivoltandole durante la sosta di qualche giorno (in funzione dell'umidità dell'ambiente) Dopo 24÷48 ore dalla salatura, le forme vengono tolte dalla fuscelle, riposte su un ripiano di legno e lasciate stagionare				
Maturazione/ Stagionatura	Tempo minimo	1÷4 giorni Parte della produzione è venduta già dopo qualche ora, anche senza essere sottoposta a salatura	10÷30 gg (a seconda della temperatura) e fino ad alcuni mesi		
	°C - UR%	In locali adatti alla stagionatura, freschi e asciutti			
	Cura forma	n.a.	Durante l'asciugatura le forme vengono spostate frequentemente per ottenere una disidratazione omogenea, rivoltate e, all'occorrenza, lavate con acqua		
NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CALABRIA 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. 108 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 superficie ed attrezzature in legno (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco);
- 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, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas. 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 o di gas
- 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 sta 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.