

Generalità	Felciata	
Presentazione	<p>Felciata Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cremosa, prodotto nel comprensorio di Morano Calabro (Cs), dalle origini remote e strettamente legato alle tradizioni della pastorizia locale. Il nome prende origine dalle felci, piante nelle quali viene avvolto fin dalla sua produzione e dalle quali assorbe il particolare aroma. Viene prodotto con latte intero e crudo di capra con l'aggiunta di una piccola quantità di latte di pecora, nel periodo estivo (tra maggio ed agosto) quando i pascoli nelle incontaminate e verdeggianti montagne del massiccio del Pollino conferiscono al latte il meglio in quanto ad aromi, profumi e sapori. Prende la forma del contenitore che lo ospita e ha un peso di 0,2÷0,4 Kg; non ha crosta e la pasta, di colore bianco-porcellana, è umida, cremosa; il sapore è dolce e fresco; odore ed aroma sono di bassa intensità con riconoscimenti di tipo lattico fresco ed erbaceo (dovuto alle felci). Per una degustazione ottimale si consiglia la consumazione nella medesima giornata di produzione, quando il formaggio è ancora tenero e caldo, ma non è facilmente reperibile nei caseifici calabresi. Con le sue caratteristiche olfatto-gustative così delicate e particolari viene consumato "da tavola", in purezza o con abbinamento a miele di acacia, ma anche condito con olio extravergine d'oliva e accompagnato da vino bianco, secco e leggero (es. <i>Terre di Cosenza DOC Bianco, o Chardonnay</i>).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Calabria
	Province-Zona	Provincia di Cosenza : territorio del comune di Morano Calabro (nel Parco del Pollino)
	Tipologie	Conosciuto anche come: " A filicéta " (in dialetto moranese), o " Filicata "
Allevamento	Tipo	Stabulazione semilibera, o pascolo brado Capre e pecore di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Essenze pabulari aziendali, fresche
Storia	<p>Prende il nome dalle felci, utilizzate per avvolgerlo e dalle quali assume aromi particolari</p> <p>Si racconta che i locali artigiani del legno, in cambio del gustosissimo formaggio, usavano barattare con i pastori locali un caratteristico secchiello fatto con legno di gelso, utilizzato specificatamente per la produzione della Felciata</p> <p>Viene prodotta solo ai piedi del monte Serra, nella "<i>vallata del Carbonaro</i>" in Morano Calabro, un borgo medioevale situato nel Parco del Pollino</p> <p>É un formaggio fresco, morbido, che compare sulle tavole estive poiché è realizzato col solo latte dei migliori pascoli, quelli in cui le piante conferiscono al prodotto sapori e profumi unici</p> <p>Quella della Felciata di Morano Calabro è una ricetta antica, strettamente legata alla tradizione pastorale calabrese, probabilmente tramandata 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 negli allevamenti del Cosentino.) Tali erano (e sono) il suo candore, la sua delicatezza e la sua freschezza, che la Felciata, come riportato in un antico testo calabrese, veniva spesso chiamata "<i>Pane degli Angeli</i>"</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>Per salvaguardarne e promuoverne la produzione e scongiurarne la scomparsa, la Fondazione Slow Food ha scelto di tutelare il delizioso formaggio calabrese inserendolo nel suo progetto <i>Arca del Gusto</i>.</p> <p>Riferimenti storici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L. Accattatis - <i>Vocabolario del dialetto calabrese</i> – Castrovillari - 1897 - C. Donadio - <i>Vocabolario del dialetto di Morano Calabro</i> - Ed. Prometeo - 1997 	

Descrizione	Felciata	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Felci
	Lattifera	Capra, o Misto (Capra-Pecora) con piccola quantità aggiunta di latte ovino

	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Cre moso
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Assume la forma del contenitore che lo ospita
	Facce	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	0,2÷0,4
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie irregolare, abbastanza liscia
	Colore	Bianco-porcellana
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-porcellana
	Struttura	Tenera, Umida, Cremosa
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Erbaceo (dovuto al contatto con le felci fresche)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Armonico, Acidulo
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cre moso, Umida, Poco adesiva, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Felciata
Utilizzo	In tavola	Consumato "da tavola", in purezza o con abbinamento a miele di acacia, ma anche condito con olio extravergine d'oliva
	In cucina	n.a.
Abbinamenti	Vino	Vino bianco, secco e leggero (es. <i>Terre di Cosenza DOC Bianco, o Chardonnay</i>).

Produzione		Felciata			
Periodo produzione		Maggio ÷ Agosto			
Materia prima: • Latte • Felci	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	≤ 20	≤ 100	-
	Provenienza	Stabulazione semi-libera, Pascolo brado			
	Munte	1 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte preventivamente filtrato con le felci viene messo in un pentolone e riscaldato alla temperatura a cui viene addizionato il caglio Si preparano i rametti migliori delle felci scegliendo dalla parte apicale della pianta quelli di una certa consistenza			
	Temperatura	34 °C			
	Tempo	30÷45 minuti			
	Tipo di caglio	Capretto o Agnello, in pasta			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	<p>Completata la coagulazione si procede alla raccolta del coagulo con la <i>cocchiera</i> (attrezzo tipico di legno d'acero) e al suo trasferimento in secchielli di legno di gelso o di noce (oggi si usano anche contenitori di vetro, di ceramica o di terracotta), avendo cura di formare strati omogenei, alternati, di cagliata e di rametti di felce</p> <p>Il coagulo rimane nelle forme per il tempo strettamente necessario per sgrondare il siero e raggiungere una sufficiente consistenza</p> <p>Non viene salato</p>				
Maturazione/ Stagionatura	Tempo minimo	La produzione viene venduta immediatamente, tanto che il formaggio è di difficile reperimento			
	°C - UR%	Non viene conservato prima della vendita			
	Cura forma	n.a.			
NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CALABRIA</p> <p style="text-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. 108 del 25/01/92</p> <p>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive Il prodotto deve la sua tradizionalità: <ul style="list-style-type: none"> - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari) - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto. </p> <p>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: <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di latte crudo; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno, in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco); - il confezionamento; - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione; - l'utilizzo di felci. </p> <p>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</p>				

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, dall'utilizzo dalle felci in cui il formaggio è contenuto e da cui riceve il suo straordinaria aroma. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Per la produzione di questo formaggio è stata richiesta una deroga per i possibili pericoli igienico-sanitari che possono derivare da:

- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno, in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- l'utilizzo di felci

