

Generalità		Musulupu dell'Aspromonte	
Presentazione	<p>Musulupu dell'Aspromonte Formaggio grasso, freschissimo, a pasta molle, prodotto con latte caprino o ovino, intero e crudo, proveniente dai territori dei comuni interni del versante ionico della provincia di Reggio Calabria, da capre o pecore di varie razze, alimentate principalmente da pascoli estensivi. Si presenta in forme varie a seconda delle scelte del pastore-casaro che lo produce nei caseifici annessi agli allevamenti e/o alle occasioni per cui è destinato. Gli stampi utilizzati per la formatura (le <i>musulupare</i>) sono di legno, spesso di gelso, cesellate a mano; hanno sembianze antropomorfe (coppa emisferica rappresentante il seno di una donna, profilo in miniatura di una figura femminile), o forme di fantasia riccamente cesellate, o anche con riferimenti ai simboli appartenenti alla iconografia sacra di rito ortodosso. Il prodotto, freschissimo, viene consumato generalmente nella stessa giornata di produzione, addirittura quando la pasta è ancora tenera e calda. Le sue dimensioni sono variabili e il peso è di 0,7÷4,0 Kg; è privo di crosta; la pasta è di colore bianco-avorio, compatta, tenera e umida; il sapore è dolce per l'assenza di salatura; l'odore e aroma sono di lattico fresco (latte appena munto). Si degusta "tal quale" come formaggio "da tavola", o in particolari ricorrenze, accompagnato con un buon vino bianco locale, di medio corpo, morbido, mediamente caldo.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Calabria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Provincia di Reggio Calabria : territori dei comuni interni del versante ionico della provincia	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Musulucu "	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo Capre e Pecore di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze pabulari aziendali, fresche	
Storia	<p>Il termine <i>Musulupu</i> o <i>Musulucu</i> deriverebbe, secondo alcuni studiosi, dalla lingua <i>romanza latina dialettale</i> usata in loco e significherebbe "<i>boccone del lupo</i>", mentre per altri avrebbe origine dalla lingua greca o, addirittura, dall'arabo <i>maslúk</i>, cioè "derivato dal latte"</p> <p>La particolarità di questo formaggio è rappresentata dalla "<i>musulupara</i>", lo stampo di legno con sembianze anche antropomorfe, spesso di gelso, in cui viene collocato il coagulo per essere formato. Essa si presenta con varie forme: dalla coppa emisferica rappresentante il seno di una donna, al profilo in miniatura di una figura femminile, o con altre forme riccamente intarsiate, anche con riferimenti al culto della Madre Terra, che veniva venerata dalla cultura greco-ortodossa e grazie alla quale, secondo le credenze popolari, gli uomini potevano ogni anno ottenere un buon raccolto e buoni prodotti trasformati (fra cui il formaggio). Fino a pochi anni fa i pastori producevano il "Musulupu" soprattutto in concomitanza della Pasqua per regalarlo ai padroni (<i>i gnuri</i>), come segno di riguardo. Ancora oggi, con il termine <i>Musulupu</i>, si indica spesso una piccola porzione di cagliata che, durante il trasferimento dalla caldaia alla fuscella, il pastore manipola e offre, come segno di benvenuto, ai presenti alle varie manifestazioni folcloristiche</p> <p>Presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari esiste documentazione che comprova che il prodotto viene prodotto da più di 25 anni</p>		

Descrizione		Musulupu dell'Aspromonte	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora o Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Freschissimo	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Forme varie della tradizione, antropomorfe o di fantasia, riccamente istoriate
	Facce	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	0,7÷4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Liscia
	Colore	Bianco-avorio
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-avorio
	Struttura	Morbida, Umida
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	n.d.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte fresco)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, di latte appena munto
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenera, Umida, Poco adesiva, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.a.

Utilizzo		Musulupu dell'Aspromonte
Utilizzo	In tavola	Si degusta fresco, "tal quale" come formaggio "da tavola", o in particolari ricorrenze
	In cucina	Il prodotto non consumato entro qualche giorno viene spesso affettato, passato nell'uovo sbattuto, poi nel pane grattato e fritto
Abbinamenti	Vino	Vino bianco locale, di medio corpo, morbido, mediamente caldo

Produzione		Musulupu dell'Aspromonte			
Periodo produzione		Marzo÷Settembre (produzione a richiesta) <i>Le tecniche di lavorazione sono esclusivamente manuali</i>			
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	100	-

	Provenienza	Allevamento
	Munte	2 / giorno
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.a.
Coagulazione	Tipo	Presamica
	Preparazione	Il latte precedentemente filtrato, viene riscaldato in caldaia alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio
	Temperatura	26÷30 °C
	Tempo	60 minuti, seguiti da una sosta di 10 minuti per il consolidamento del coagulo
	Tipo di caglio	Capretto o Agnello, in pasta o liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene rotto con uno strumento di legno (" <i>miscu</i> " o " <i>ruppi cagliata</i> ") fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i>
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Pressatura, Affumicatura Salatura	<p>Quando il coagulo si è depositato sul fondo della caldaia si procede alla sua raccolta e al suo trasferimento su un tavolo inclinato dove viene suddiviso in pezzi abbastanza grossi per allontanare il siero</p> <p>I pezzi vengono scottati in siero caldo alla temperatura di 36÷38 °C e, infine, suddivisi negli appositi stampi (musulupare) di legno di gelso nero o pero selvatico, cesellati a mano, con le forme e i simboli scelti dal casaro, o dal committente (possono avere sembianze antropomorfe (coppa semisferica rappresentante il seno di una donna, profilo in miniatura di una figura femminile), o forme di fantasia riccamente cesellate, o anche con riferimenti ai simboli appartenenti alla iconografia sacra di rito greco-ortodosso)</p> <p>Il prodotto negli stampi viene pressato manualmente e lasciato a spurgare su un piano di legno leggermente inclinato per allontanare il siero eventualmente ancora presente che può uscire attraverso i fori opportunamente predisposti nelle musulupare</p> <p>Le forme non subiscono salatura</p>
Maturazione/ Stagionatura	Tempo minimo	Normalmente viene consumato immediatamente, o entro 2-3 giorni dalla sua produzione
	°C - UR%	Viene conservato a temperatura ambiente o di refrigerazione
	Cura forma	n.d.
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</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 esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari) - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto. <p>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali</p> <p>I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono da addurre a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di latte crudo; - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno e in giunco (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, stampi in legno); - fuoco diretto di legna, o a gas <p>Aspetti relativi alla sicurezza alimentare</p> <p>L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo</p> <p>Questi problemi possono essere superati:</p>	

- 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, di materiali in legno e giunco, 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

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 o in giunco (tavoli spersori, ripiani, stampi) poiché si ritiene che questi materiali siano necessari al mantenimento del gusto e del sapore tradizionale;
- confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- locali di lavorazione.