

Generalità		Rasco	
Presentazione	Rasco	Formaggio grasso, fresco, a pasta cruda, semidura, anche affumicato, che si ottiene dalla lavorazione del latte intero e crudo di vacche meticce con prevalenza di razza Podolica. È un formaggio oggi scomparso di cui si tramanda memoria in cenni storici bibliografici. Si ottiene con coagulazione presamica con caglio in pasta di capretto; viene prodotto tra novembre e luglio nei caseifici artigianali annessi agli allevamenti delle zone collinari e montuose del Catanzarese e Crotonese, da lattifere che si nutrono esclusivamente delle erbe spontanee della zona particolarmente aromatiche, fresche o affienate, che forniscono un latte con elevate caratteristiche che si trasferiscono al formaggio. Tutta la lavorazione viene effettuata esclusivamente a mano sia a livello familiare che aziendale. Ha forma cilindrica leggermente schiacciata, con facce piane di diametro di 8-12 cm, scalzo di 20 cm e peso di 0,500÷0,750 Kg; la crosta è di colore bianco o giallo paglierino chiaro nel tipo non affumicato, marrone scuro dopo l'eventuale affumicatura; la pasta è di colore bianco, abbastanza compatta con leggera occhiatura; il sapore è armonico e tendenzialmente dolce; l'aroma, influenzato dal tipo di pascolo, è di tipo lattico o, nel caso di prodotto affumicato, con marcato sentore di fumo. Viene consumato fresco, oppure dopo un'affumicatura di circa 20 giorni durante i quali si raggiunge anche la sua maturazione. In tavola viene servito in purezza, o accompagnato da insalate fresche; predilige un vino bianco giovane, fruttato, anche aromatico (se affumicato).	
	Riconoscimenti	PAT Regione Calabria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Province di Catanzaro , Crotone : zone collinari e montuose del Catanzarese e Crotonese, in particolare nel comune di Borgia (CZ)	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo, o semi-estensivo Vacche di razze meticce con prevalenza di soggetti di razza <i>Podolica</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche con aggiunta di fieni ed eventuali integrazioni nel periodo invernale	
Storia	<p>Oggi il prodotto è scomparso e se ne tramanda memoria in cenni storici bibliografici perché nei secoli scorsi ha rappresentato uno dei formaggi di punta del patrimonio caseario calabrese</p> <p>Il Rasco ha antiche origini individuabili nel caseificio vaccino delle grosse mandrie di vacche Podoliche (<i>vaccarizzi</i>), dove era prodotto in alternativa alle paste filate quali il caciocavallo, i butirri ed il fior di latte. Questo formaggio era considerato un prodotto di pregio da dare in omaggio in particolari occasioni quali le festività natalizie: i proprietari delle mandrie, rappresentati in Calabria da nobili proprietari terrieri, ordinavano ai propri "<i>caporali</i>" un certo quantitativo di Raschi ottenuti in più lavorazioni successive.</p> <p>Il nome "<i>Rasco</i>" deriverebbe dalla radice del verbo "<i>radere</i>" ("<i>rascolare</i>" in latino volgare) e dall'usanza di "<i>rascare la caldaia</i>" o "<i>fare la rascata</i>" per recuperare la parte di coagulo che veniva raschiato dalla caldaia dopo aver utilizzato la più parte della cagliata per produrre "paste filate"</p> <p>In testi delle tradizioni popolari calabresi esiste documentazione che comprova che il prodotto viene prodotto da più di 25 anni</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria</i>" dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali</p>		

Descrizione		Rasco	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato, Affumicato (possibile)	
	Stagionatura	Fresco	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico irregolare
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	8÷12
	Scalzo	Diritto o Leggermente convesso
	Dimensioni (cm)	20
Peso	Kg	0,500÷0,750
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente o Pulita
	Aspetto	Rigata (con l'impronta delle fiscelle), Untuosa
	Colore	Bianco, o Marrone (nel prodotto affumicato)
	Spessore	Assente o Sottile
	Consistenza	Morbida, Abbastanza elastica (più dura e rigida dopo affumicatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte o Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza compatta, Morbida, Elastica, Grassa
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Leggera
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse o Medio-alte (nel prodotto affumicato)
	Riconoscimenti	Lattico (burro cotto), Erbaceo leggero (fresco o affienato), Fumo (nel prodotto affumicato)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico e Tendenzialmente dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenero, Leggermente adesivo, Grasso, Poco solubile, Buona palatabilità
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	n.d. - Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Rasco
Utilizzo	In tavola In cucina	Viene servito in purezza, o accompagnato da insalate fresche
Abbinamenti	Vino	Predilige un vino bianco giovane, fruttato, anche aromatico (se affumicato)

Produzione		Rasco			
Periodo produzione		Novembre ÷ Luglio – <i>L'allevatore per la caseificazione utilizza strutture nei pressi delle stalle e, talvolta, locali annessi alle abitazioni</i> – <i>Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali</i>			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-

	Provenienza	Allevamento
	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Nessuna Non è necessario inoculare fermenti lattici, in quanto sfrutta la microflora naturale del latte
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Il latte, dopo un'accurata filtrazione, viene immesso in caldaia e portato a temperatura di coagulazione, poi gli viene aggiunto il caglio
	Temperatura	36÷38 °C
	Tempo	n.d. (fino al raggiungimento della giusta consistenza della cagliata)
	Tipo di caglio	Capretto, in pasta (30 g/hl di latte)
Rottura coagulo	Dimensione	Con un bastone di legno di fico (<i>miscu</i>) o con le mani. Si tratta di una rottura poco energica e molto grossolana al termine della quale devono coesistere granuli delle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> e di una <i>nocciola</i> Se necessario, al momento della raccolta della cagliata si dà la " <i>calda</i> " (la giusta temperatura per consentire l'ottimale coesione dei grani), ottenuta aggiungendo direttamente in caldaia acqua a 85÷90 °C
Cottura		n.a.
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Stufatura, Salatura, ...	Si lascia riposare la cagliata sotto siero, sul fondo della caldaia, e con le mani si compattano le particelle caseose fino a formare un'unica massa Il coagulo viene quindi estratto manualmente dalla caldaia e suddiviso in fiscelle poste su un tavolato con una lieve pendenza per favorire lo spurgo e la raccolta del siero, senza azione di frugatura, ma con una leggera pressatura manuale Le forme, dopo aver ceduto parte del siero, vengono rivoltate e immerse nel siero caldo a 60 °C, per favorire una migliore "chiusura" della pasta Dopo 8÷10 ore dalla fine della lavorazione, le forme vengono tolte dalle fiscelle e cosparse con sale fino su tutta la superficie per una prima salatura "a secco", seguita da una seconda a distanza di 24 ore Le forme vengono quindi lasciate asciugare e avviate al consumo, oppure sottoposte ad affumicatura per 20 gg
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Il prodotto di consuma al termine della lavorazione
	°C - UR%	n.d.
	Cura forma	n.d.
NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CALABRIA Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Motivazioni per la richiesta di deroga I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna, fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.</p> <p>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a:</p> <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 (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco) - confezionamento - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione - locali per la conservazione o stagionatura <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:

- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

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

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede la deroga per:

- produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- contatto della materia prima ed il 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;
- contatto con fascelle di giunco;
- confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- locali di conservazione o stagionatura.