

Generalità		Strazzatella silana	
Presentazione	<p><b>Strazzatella silana</b> Formaggio grasso, freschissimo, a pasta molle, acidificata, lavorato esclusivamente a mano. Viene prodotto nei caseifici artigianali annessi agli allevamenti nel territorio dell'Altopiano Silano, durante tutto l'anno ma se ne registra un maggior consumo durante il periodo natalizio. Deriva da latte intero di vacche di razze meticce, alimentate a pascolo estensivo naturale o artificiale, con o senza integrazione, coagulato con caglio di vitello e commercializzato al termine della produzione. Si presenta come un disco di diametro di 20 cm, arrotolato, con peso di circa 0,15 Kg; è privo di crosta, con superficie liscia e bianca; la pasta è bianca e morbida; impregnato del profumo del latte, ha un sapore acidulo e leggermente pungente. Si consuma tal quale, oppure srotolato e tagliato a piccoli triangoli da accompagnare con crostini per un aperitivo originale e sfizioso oppure, più comunemente, viene srotolato e farcito con sardine, insaccati e altri prodotti tipici del territorio (ottimo è l'accostamento con un prosciutto cotto o crudo profumato e dalle note affumicate). L'abbinamento con vino o birra dipende esclusivamente dal tipo di farcitura: in linea generale sono indicati vini bianchi o rosati di media struttura, oppure birre chiare.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Calabria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Province di <b>Cosenza</b> : nel territorio dell'Altopiano Silano	
	Tipologie	Conosciuta anche con il nome dialettale " <b>a strazzata</b> "	
Allevamento	Tipo	Allevamento libero o semi-libero Vacche di razze meticce	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale o artificiale, con o senza integrazione	
Storia	<p>È un prodotto tipico della zona dell'Altopiano Silano Pur essendo un formaggio prodotto durante l'intero anno, ha una maggiore richiesta durante il periodo natalizio Esiste documentazione che comprova che il prodotto ha più di 25 anni (presso il Caseificio La Silana - via Campo San Lorenzo - Camigliatello - Spezzano Sila (CS)) È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria</i>" <b>Riferimenti bibliografici:</b> - CNR - "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico</i>" - Milano 1992 - ARSSA - AA.VV. - "<i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>", a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.</p>		

Descrizione		Strazzatella silana	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Acidificato	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Disco arrotolato su se stesso	
	Facce Diametro (cm)	n.a. ø 20	

	<b>Scalzo Lunghezza (cm)</b>	n.a. 20
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,150
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Lucida
	<b>Colore</b>	Bianco-crema
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco-crema
	<b>Struttura</b>	Morbida, Abbastanza elastica, Leggermente fibrosa
	<b>Unghia/ Sottocrosta</b>	n.d.
	<b>Occhiatura, Forma, Dimensione, Distribuzione</b>	n.a.
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse, Medio-basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico fresco
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce e Acidulo
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Compatta, Abbastanza elastica, Leggermente gommosa, Non adesiva, Poco solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Strazzatella silana</b>			
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola In cucina</b>	Si consuma tal quale, oppure srotolato e tagliato a piccoli triangoli da accompagnare con crostini per un aperitivo originale e sfizioso, oppure, più comunemente, viene srotolato e farcito con sardine, insaccati e altri prodotti tipici del territorio (ottimo è l'accostamento con un prosciutto cotto o crudo profumato e dalle note affumicate)			
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	L'abbinamento con vino o birra dipende esclusivamente dal tipo di farcitura: in linea generale sono indicati vini bianchi o rosati di media struttura, oppure birre chiare.			

<b>Produzione</b>		<b>Strazzatella silana</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno e, in particolare, nel periodo natalizio – <i>Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali</i>			
<b>Materia prima: • Latte</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Allevamento semi-libero			

	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	n.d.
	<b>Aggiunte</b>	n.d.
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	Al latte, messo in pentoloni di rame o acciaio e portato alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il caglio
	<b>Temperatura</b>	35-38 °C
	<b>Tempo</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, Liquido
<b>Rottura coagulo e Acidificazione</b>	<b>Dimensione</b>	Rottura della cagliata fino alle dimensioni di una <i>noce</i> La cagliata viene lasciata sedimentare sul fondo della caldaia per un breve periodo, poi si estrae il siero
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	n.a.
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura, ...</b>	Il coagulo, compattato con le mani, si toglie dal siero, si taglia con un coltello e si lascia acidificare in un recipiente di legno, a temperatura ambiente, per circa 3 giorni Il raggiungimento della corretta fermentazione/maturazione si controlla effettuando, a brevi intervalli, ripetuti prelievi di campioni che vengono immersi in acqua bollente per verificare se tendono a filare La pasta " <i>maturata</i> " viene tagliata in pezzetti che vengono mantenuti per 24 ore in acqua fredda corrente. Ogni pezzo viene quindi plasmato in forma tondeggiante (tipo mozzarella) che il casaro appiattisce come una pizza e arrotola su se stessa
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo °C - UR%</b>	Il prodotto viene consumato freschissimo, al termine della lavorazione
		n.d.
<b>NOTE</b>	<p style="text-align: center;"><b>REGIONE CALABRIA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Prodotti agro-alimentari tradizionali</b></p> <p><b>Riferimenti normativi</b> 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><b>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive</b> Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;</li> <li>- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)</li> <li>- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.</li> </ul> <p><b>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali</b> 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"> <li>- utilizzo di latte crudo;</li> <li>- utilizzo di caldaie in rame stagnato;</li> <li>- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura);</li> <li>- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;</li> <li>- locali di stagionatura.</li> </ul> <p><b>Aspetti relativi alla sicurezza alimentare</b> 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione)</li> <li>- effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie</li> </ul> <p><b>Locali dove avviene la produzione</b></p>	

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 e 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 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.