

Generalità	Casu ré pecóra del Matese					
Presentazione	<p>Casu ré pecóra del Matese Formaggio grasso, fresco, a breve o lunga stagionatura, a pasta cruda, semidura o dura, da latte ovino intero e crudo, che proviene spesso da piccoli allevamenti a carattere familiare. Si produce nelle aree montane del Matese (province di Caserta e Benevento), nel periodo Gennaio-Ottobre. Gli animali, allevati nell'area di produzione, sono alimentati quasi esclusivamente con pascoli naturali, salvo integrazioni con fieni locali nei mesi invernali, perché le essenze variegiate del pascolo forniscano al formaggio un aroma intenso. La forma è cilindrica, con aspetto tipico del <i>canestrato</i> locale, a facce piane di diametro 10÷15 cm, scalzo leggermente convesso di 4÷8 cm e peso di 0,5÷1,5 Kg. Proposto nelle tipologie Fresco, Semistagionato e Stagionato (che in dialetto diventano "Frisco", "Musciu" e "Siccu"), il formaggio viene prodotto con i metodi tradizionali di un tempo e presenta caratteristiche organolettiche diverse, in funzione del grado di stagionatura, per crosta, pasta, odore e aroma. Le sensazioni aromatiche che sprigiona sono decisamente interessanti, così come la piccantezza derivante dalla stagionatura. È un ottimo formaggio consumato "tal quale" in un piatto di formaggi, valorizzato dall'abbinamento eventuale con miele o confetture di frutta e con pane casereccio, particolarmente indicato se cotto in forno a legna. Si accompagna con vini bianchi o rossi, in funzione della stagionatura.</p>					
Riconoscimenti	PAT Regione Campania					
Produzione	Nazione	Italia				
	Regione	Campania				
	Province-Zona	Provincia di Caserta, Benevento : aree montane del Matese				
	Tipologie	Conosciuto anche come " Pecorino del Matese " <table border="1" data-bbox="596 853 1469 931"> <tr> <td data-bbox="596 853 887 931">Fresco (<i>Friscu</i>)</td> <td data-bbox="887 853 1182 931">Semistagionato (<i>Musciu</i>)</td> <td data-bbox="1182 853 1469 931">Stagionato (<i>Siccu</i>)</td> </tr> </table>			Fresco (<i>Friscu</i>)	Semistagionato (<i>Musciu</i>)
Fresco (<i>Friscu</i>)	Semistagionato (<i>Musciu</i>)	Stagionato (<i>Siccu</i>)				
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero Pecore di razze varie, stanziate nel territorio, con buona presenza di soggetti di <i>Razza Pagliarola</i>				
	Alimentazione	Generalmente al pascolo, con eventuale integrazione di fieni locali e cereali				
Storia	<p>Le pecore sono presenti sulle pendici del massiccio del Matese da data immemorabile e il formaggio viene prodotto con i metodi tradizionali di un tempo, proposto nelle tipologie Fresco, Semistagionato e Stagionato (che in dialetto diventano "<i>Frisco</i>", "<i>Musciu</i>" e "<i>Siccu</i>")</p> <p>I locali tradizionali di stagionatura (le <i>caselle</i>, poste ad alta quota, realizzate con muratura di pietra, pavimenti in cotto e tetti in legno e coppi, di solito parzialmente interrati e di modesta altezza interna), sono tali da garantire valori pressoché costanti di temperatura (8÷15 °C) e umidità (60÷80 %UR)</p> <p>Il materiale di tutti gli utensili era sostanzialmente il legno ad eccezione delle caldaie (<i>caldare</i>) in acciaio inox o rame stagnato, dei contenitori e piani d'appoggio in acciaio</p> <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>					

Descrizione	Casu ré pecóra del Matese		
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato

	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico		
	Facce	Piane		
	Dimensioni (cm)	10÷15		
	Scalzo	Leggermente convesso		
	Dimensioni (cm)	4÷8		
Peso	Kg	0,5÷1,5		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	Pulita	Pulita
	Aspetto	Umida, Rugosa (per l'impronta dei tradizionali cestelli di vimini, o delle fuscelle di plastica usati durante la formatura)	Quasi liscia, Untuosa	Umida, Ruvida, Untuosa, con possibili macchie dovute a residui di colonie di muffa
	Colore	Bianco	Giallo paglierino	Giallo paglierino ÷ Bruno (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile	Sottile	Leggermente spessa
	Consistenza	Morbida, Umida, Leggermente elastica	Abbast. Morbida, Untuosa, Leggermente elastica	Abbast. Dura, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino
	Struttura	Tenero, Compatto, Abbastanza Elastico	Tenero, Mantecato, Quasi Cremoso	Abbastanza duro÷Duro, Scagliabile
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Rada Tondeggiante Fine Irregolarmente distribuita		
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse÷Medio-basse	Medie	Medie÷Medio-alte
	Riconoscimenti	Lattico fresco (panna), Lattico acido (Yogurt), Erbaceo (essenze vegetali)	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (essenze vegetali), Animale (pecora - leggero)	Lattico cotto (burro cotto), Erbaceo (essenze vegetali), Animale (Pecora)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce in evidenza, Acidulo	Armonico, Dolce in evidenza	Abbastanza salato÷Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.	n.a.	Piccante (in evoluzione con la stagionatura)
Struttura (in bocca)		Morbida, Compatta, Leggerm. Gommoso, Poco solubile	Morbida, Quasi cremoso, Grasso, Poco Solubile	Abbastanza duro, Grasso, Leggermente Friabile, Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso		
	Acqua (%)	n.d.		

Utilizzo		Casu ré pecóra del Matese
Utilizzo	In tavola In cucina	É un ottimo formaggio consumato "tal quale" in un piatto di formaggi, valorizzato dall'abbinamento eventuale con miele o confetture di frutta e con pane casereccio, particolarmente indicato se cotto in forno a legna
Abbinamenti	Vino	Si accompagna con vini bianchi o rossi, in funzione della stagionatura

Produzione		Casu ré pecóra del Matese			
Periodo produzione		Gennaio÷Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento semi-libero, Pascolamento			
	Munte	Doppia mungitura (sera e mattina)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte di due munte, quella serale e quella mattutina, viene filtrato, versato nella caldaia e riscaldato alla temperatura di coagulazione			
	Temperatura	35 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura cagliata	Dimensione	A cagliata ottenuta, dopo alcuni minuti si procede alla sua rottura utilizzando un attrezzo formato da un bastone di legno con una calotta, sempre di legno, all'estremità (il <i>ruociolo</i>), finché i grani raggiungono la dimensione desiderata			
		<i>Nocciola</i>	<i>Nocciola</i>	<i>Chicco di mais</i>	
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Stufatura, Salatura	<p>La cagliata viene mantenuta sotto siero-madre per circa 10 minuti (<i>Maturazione cagliata</i>)</p> <p>Il coagulo viene estratto dalla caldaia e posto nei canestri di vimini, o nelle fuscelle di plastica</p> <p>Dopo una leggera pressatura manuale, le forme sostano qualche ora prima di essere salate</p> <p>La salatura avviene "a secco", con sale alimentare a grana media asperso sulle superfici</p> <p>Le forme vengono lasciate asciugare su piani in legno o graticci, poi avviate alla stagionatura</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	< 7 giorni	7-90 giorni	≥ 90 giorni	
	Locali Temperatura Umidità	Le forme vengono disposte su assi di legno, in locali tradizionali di stagionatura (le <i>caselle</i> , poste ad alta quota, realizzate con muratura di pietra, pavimenti in cotto e tetti in legno e coppi, di solito parzialmente interrati e di modesta altezza interna), tali da garantire valori pressoché costanti di temperatura (8÷15 °C) e umidità (60÷80 %UR)			
	Cura delle forme	Periodicamente e all'occorrenza, durante la stagionatura, le forme vengono unte con olio d'oliva			