

Generalità	Formaggio morbido del Matese	
Presentazione	<p>Formaggio morbido del Matese Formaggio grasso, fresco o semistagionato, a pasta molle o semidura, prodotto con latte vaccino intero e crudo, da bovine in prevalenza di razza <i>Bruna</i> o <i>Pezzata Rossa italiana</i>, proveniente da allevamenti di piccole e medie dimensioni in una piccolissima zona d'origine (il territorio del comune di Pietraroja) posta sulle pendici beneventane del massiccio del Matese. Il formaggio viene prodotto tutto l'anno, la sua stagionatura media va da 10 giorni a 2-3 mesi e avviene in locali aerati di tipo tradizionale. Ha forma cilindrica a facce piane, scalzo leggermente convesso con spigolo arrotondato, dimensioni variabili e peso di 1÷2 Kg; la crosta, è abbastanza morbida, elastica, di colore giallo paglierino con efflorescenze di colore bianco dovute a muffe che si sviluppano durante la stagionatura; la pasta, abbastanza compatta e con rare occhiature, è di colore giallo paglierino chiaro, variabile con la stagione di produzione, che tende ad iscurirsi con la stagionatura, al tatto è abbastanza morbida, omogenea e abbastanza elastica; il sapore è armonico, di intensità medio-bassa o media al crescere della stagionatura; l'odore/aroma, di media persistenza, evidenzia i classici riconoscimenti lattici in evoluzione con la stagionatura, uniti a quelli erbacei che, grazie alla ricchezza dei pascoli/fieni presenti nel territorio di produzione, si manifestano con buona evidenza. Il suo utilizzo è "da tavola", consumato in purezza con pane casereccio e arricchito con verdure fresche in insalata. Si serve abbinato a vini bianchi o rossi, di medio corpo, abbastanza giovani e freschi, poco caldi.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Provincia di Benevento : zone montane del Matese beneventano e in particolare nel comune di Pietraroja ed aree limitrofe
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento semilibero, Stalla Vacche di razza <i>Bruna</i> o <i>Pezzata Rossa italiana</i>
	Alimentazione	Erbe fresche/fieni aziendali
Storia	<p>La sua presenza e la sua tecnologia nel territorio di produzione non è datata ufficialmente, ma è riconosciuto che la sua produzione avviene da almeno 25 anni nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT. È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"</p>	

Descrizione	Formaggio morbido del Matese	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle o Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente Convesso n.d.

Peso	Kg	1,0÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, con presenza di una leggera muffa bianca
	Colore	Giallo paglierino (più scuro con la stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza Compatta, Omogenea, Abbastanza Morbida, Abbastanza Elastica
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Rada
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Medio-basse ÷ Medie
	Riconoscimenti	Lattici (in evoluzione con la stagionatura), Erbacei (per la ricchezza dei pascoli/fieni presenti nel territorio di produzione)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Giustamente salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Omogeneo, Abbastanza Morbido ed Elastico, Grasso, Globoso, Leggermente adesivo, Abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso

Utilizzo		Formaggio morbido del Matese
Utilizzo	In tavola In cucina	Consumato in purezza con pane casereccio e arricchito con verdure fresche in insalata
Abbinamenti	Vino	Si serve abbinato a vini bianchi o rossi, di medio corpo, abbastanza giovani e freschi, poco caldi

Produzione		Formaggio morbido del Matese			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Allevamento semilibero, Stalla			
	Munte	Latte appena munto			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			

	Preparazione	Il latte appena munto (a temperatura corporea) viene filtrato, eventualmente riscaldato alla temperatura di coagulazione, e inoculato con il caglio
	Temperatura	37÷38 °C
	Tempo	1÷2 ore
	Tipo di caglio	Capretto in pasta, prodotto in azienda
Rottura cagliata	Dimensione	<p>Completata la coagulazione la cagliata viene rotta con un mestolo di legno di acero o faggio, dal lungo manico, poi si procede ad una ulteriore affinamento della rottura con le mani, fino a ottenere granuli con dimensioni inferiori al <i>chicco di riso</i></p> <p>La cagliata si lascia riposare alcuni minuti per consentire la formazione del coagulo sul fondo della caldaia</p>
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Salatura	<p>Si separa il siero e si dispone il coagulo in canestri di vimini o di plastica, fino ad ottenere il peso desiderato per le forme</p> <p>Le forme vengono sottoposte a pressatura per breve tempo e lasciate asciugare all'aria</p> <p>Successivamente le forme si salano "a secco" con sale alimentare sulle due facce</p> <p>Al termine della salatura le forme si lasciano asciugare su piani inclinati di legno per qualche giorno, poi si avviano alla stagionatura</p>
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	10÷90 giorni
	°C - UR%	In locali tradizionali, cantine o solai, con sufficiente grado di umidità
	Cura forma	n.d.