

Generalità		Primosale stagionato di Cuffiano	
<b>Presentazione</b>	<p><b>Primosale stagionato di Cuffiano</b> Formaggio grasso, fresco, a pasta molle, prodotto artigianalmente tutto l'anno, da latte vaccino intero e crudo di vacche di razze <i>Bruna</i> o <i>Pezzata rossa</i> allevate nel territorio del comune di Morcone – fraz. Cuffiano (BN). Ha forma parallelepipedica a base rettangolare, larga 12 e lunga 25 cm, alta 8 cm e peso di 1,2÷1,5 Kg; la crosta è piuttosto sottile, tenera, di colore paglierino intenso, con evidente impronta delle fuscelle; la pasta è di colore bianco-panna, molle e fondente, con occhiatura fine-media e ben distribuita, di forma ellittica di dimensioni di 1÷2-3 mm, dovuta alla consistenza molle della massa; il sapore è delicato, acidulo e fresco, poco persistente; l'odore/aroma è di intensità medio-bassa, prevalentemente di tipo lattico fresco o acido (latte e burro freschi, yogurt). È un formaggio “da tavola” che si consuma in purezza, o in fresche insalate, molto gradito nel periodo estivo. L'abbinamento di elezione è con vini bianchi di buon corpo, giovani, abbastanza freschi e moderatamente caldi, provenienti da vitigni locali (es. <i>Falanghina, Greco, Fiano, Trebbiano</i>)</p>		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Campania</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Campania	
	<b>Province-Zona</b>	Province di <b>Benevento</b> : territorio della fraz. di Cuffiano, in comune di Morcone	
	<b>Tipologie</b>	n.a.	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Stalla, Allevamento semi-libero Vacche di razze <i>Bruna</i> o <i>Pezzata rossa</i> , stanziate nel territorio	
	<b>Alimentazione</b>	Il territorio di produzione è ricco di pascoli e offre una grande varietà di erbe fresche spontanee, a cui possono aggiungersi eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati	
<b>Storia</b>	<p>Questo prodotto è specifico di una ristretta area del Sannio, con caratteristiche non riscontrabili in altre aree. Da almeno 30 anni, quando sporadicamente capitava di dover “recuperare” partite invendute di formaggio “primosale”, è stato codificato un processo che potesse almeno evitare il danno economico, rendendo disponibile un prodotto che si è rivelato molto gradito a livello locale. Così da pochi anni è stata avviata la produzione istituzionale di questo “nuovo” formaggio</p> <p><b>Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– I locali di produzione sono laboratori artigianali</li> <li>– I locali per la stagionatura possono essere locali domestici, vecchie cascine in pietra con tetto in legno e coppi, normalmente terranee e di modesta altezza interna, o cantine, tali comunque da garantire temperatura ed umidità pressoché costanti (8÷15 °C e UR &gt; 80 %)</li> <li>– Le attrezzature sono costituite da caldaie in acciaio inox o rame, fuscelle in PE per alimenti, o di vimini, spino di legno, bastone in legno di faggio (<i>remenatora</i>), tinozza in legno di ciliegio</li> </ul> <p>Il prodotto è 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		Primosale stagionato di Cuffiano	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle	
	<b>Tecnologia</b>	n.a.	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	

	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Parallelepipedo (a base rettangolare)
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 12 x 25 (largh. x lungh.)
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto 8
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,2÷1,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rugosa (con i segni delle fuscelle), Umida
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino intenso
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Tenera
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco-panna
	<b>Struttura</b>	Molle e Fondente, Grasso
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Presente Ellittica, dovuta alla consistenza molle della pasta Fine-Media (1÷2-3 mm) Diffusa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b> <b>Persistenza</b>	Medio-basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, o acido (latte e burro freschi, yogurt)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Delicato, Abbastanza Dolce, Acidulo e "fresco"
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Molle, Fondente, Leggermente adesivo, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Primosale stagionato di Cuffiano</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b> <b>In cucina</b>	Formaggio "da tavola", che si consuma in purezza, o in fresche insalate, molto gradito nel periodo estivo
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Abbinamento con vini bianchi di buon corpo, giovani, abbastanza freschi e moderatamente caldi, provenienti da vitigni locali (es. <i>Falanghina, Greco, Fiano, Trebbiano, ...</i> )

<b>Produzione</b>		<b>Primosale stagionato di Cuffiano</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100	-	-	-
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento semi-libero			

	<b>Munte</b>	Doppia mungitura (sera e mattina) Refrigerato in stalla a 4 °C e quindi trasferito, una volta al giorno, al caseificio dove viene coagulato
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	n.d.
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	Il latte delle due munte viene filtrato, versato nella caldaia, riscaldato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio, mescolando accuratamente la massa senza somministrare altro calore
	<b>Temperatura</b>	37÷38 °C (38÷39 °C in inverno)
	<b>Tempo</b>	30 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Bovino (con Titolo 1:18)
<b>Rottura cagliata</b>	<b>Dimensione</b>	Si effettua con spino di legno, fino ad ottenere grumi di dimensioni di una <i>nocciola</i> La massa viene rimescolata per un tempo variabile, fino alla separazione del siero dai granuli e fin quando i singoli grumi assumono una consistenza elastica e omogenea, trattenendo una sufficiente umidità
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura Tempo Azioni</b>	n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Estrazione, Formatura, Pressatura, Spurgo, Salatura</b>	La cagliata viene raccolta manualmente, o con due fucelle affiancate (di forma rettangolare, allargata verso l'apertura), facendola debordare (circa 2,3÷2,5 Kg di cagliata) e senza pressarle Le coppie di fucelle si lasciano riposare per 45 minuti (per consolidare la forma del coagulo), quindi vengono separate con un coltello favorendo lo spurgo del siero (il peso si stabilizza a circa 1,5 Kg) Le fucelle si coprono quindi con teli di plastica, o con piastre d'acciaio, per altri 45 minuti durante i quali si seleziona e si attiva la flora microbica nella pasta, poi si toglie la copertura lasciandole raffreddare per 8÷10 ore Si tolgono le forme dalle fucelle e si immergono per 6-7 ore in una salamoia al 20 % Dopo la salatura le forme, tamponate con carta assorbente, vengono posate su ripiani grigliati e avviate alla maturazione per 7 giorni, in cella a 4÷8 °C (secondo la stagione) Successivamente, le forme vengono fatte asciugare in ambienti freschi per 12-13 ore, quindi vengono portate a completare la stagionatura
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	20÷25 giorni
	<b>Locali Temperatura Umidità</b>	In ambienti con temperatura di 12÷15 °C e umidità relativa elevata (> 80 %UR)
	<b>Cura forme</b>	Durante la stagionatura, sulle forme si sviluppano colonie di muffe bianco-verdastre, che vengono eliminate con lavaggi prima della vendita