

Generalità		Marzellina	
Presentazione	<p><b>Marzellina</b>  <b>Preparazione casearia PAT</b>, semiduro, fresco o semistagionato, magro, prodotto dal siero ovino che rimane al termine della caseificazione del formaggio pecorino di piccoli allevamenti spesso a carattere familiare. Si produce nelle aree montane del Matese casertano, nel periodo Gennaio-Ottobre, con maggiore frequenza nei mesi primaverili e in particolare a marzo, da cui prende il nome. È un sottoprodotto del <i>Pecorino del Matese</i>, con forma cilindrica "allungata", determinata dalle fuscelle cilindriche di plastica in cui viene formato, facce convesse di 3-4 cm, scalzo diritto di 10÷15 cm, peso di 150÷200 g; è privo di crosta e a volte viene aromatizzato (solo in superficie) con peperoncino frantumato, o "<i>pimpinella</i>" (timo serpillio); la pasta è soda e compatta, di colore bianco; il sapore è abbastanza intenso e salato; l'odore/aroma ha una buona persistenza, di lattico fresco, se conservato sott'olio anche erbaceo (erbe aromatiche), o fruttato (olio d'oliva). Al termine della produzione, dopo alcuni giorni di asciugatura, viene conservato fino a qualche mese in barattoli ermetici con l'aggiunta di poco olio e foglie di timo serpillio essiccate. Viene consumato prevalentemente "da tavola", condito con olio EVO e pepe macinato, o accompagnato da un'insalata di verdura fresca. Si serve abbinato con vini bianchi o rossi di buon corpo, abbastanza giovani e freschi, armonici, mediamente caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di <b>Caserta</b> : aree montane del Massiccio del Matese, nei comuni di San Gregorio Matese e Castello del Matese	
	Tipologie	Conosciuta anche come: " <i>Ricotta di pecora del Matese</i> ", " <i>Récotta Sécca</i> "	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero Pecore di razze varie, stanziate nel territorio, con scarsa presenza di soggetti di Razza <i>Matesina (o Pagliarola)</i>	
	Alimentazione	Generalmente al pascolo, con eventuale integrazione di fieni locali e cereali	
Storia	<p>La Marzellina è uno dei frutti del lavoro delle popolazioni dei monti del Matese che, storicamente, si sono da sempre dedicate all'attività pastorale. Questa caratteristica, secondo testimonianze di vecchi pastori, è confermata dal grande numero di aziende ovine e dall'elevato numero di pecore presenti fino agli anni '80 (circa 50.000 capi) il cui latte veniva tutto trasformato in pecorino e venduto, o barattato, sui mercati campani e non</p> <p>Specialmente nell'economia agro-pastorale, fatta di molte rinunce e altrettanta fatica, si cercava di utilizzare fino in fondo le caratteristiche nutrizionali del latte così, per evitare gli sprechi, dopo la produzione del formaggio pecorino veniva largamente praticata la trasformazione in ricotta del siero residuo della caseificazione</p> <p>I locali di produzione sono laboratori artigianali e locali domestici per la stagionatura, "<i>Caselle</i>" dei pastori (vecchie cascine in pietra con tetto in legno e coppi normalmente terranee e di modesta altezza interna) o cantine, tali da garantire temperatura (8÷15 °C) ed umidità (60÷80 %UR) pressoché costanti. Le attrezzature sono costituite da caldaie in acciaio inox o rame, mestolo forato in acciaio inox, tavole in faggio e recipienti di terracotta, vetro o plastica alimentare per la stagionatura</p> <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</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Marzellina	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero	
	Temperatura Cagliata	Cotto	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	
	Tecnologia	Ricotto	

	<b>Stagionatura</b>	Fresco o Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Magro
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico "allungato"
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Convesse 3-4
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto 10÷15
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,150÷0,200
<b>Aspetto esterno (crosta o superficie)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Leggermente rugoso (per i segni delle fucelle) con possibile presenza di peperoncino frantumato, o " <i>pimpinella</i> " (timo serpillio) come aromatizzanti della superficie
	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Molle, o Leggermente Dura, Compatta, Leggermente grumosa
	<b>Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, se conservato sott'olio: Erbaceo (erbe aromatiche), o Fruttato (olio d'oliva)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza Armonico, Leggero Salato in evidenza
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Compatta, Moderatamente Tenera, Poco Adesiva, Leggermente friabile, Unta (se conservato sott'olio)
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Prodotto Magro

<b>Utilizzo</b>		<b>Marzellina</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola In cucina</b>	Viene consumato prevalentemente "da tavola", condito con olio EVO e pepe macinato, o accompagnato da un'insalata di verdura fresca
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si serve abbinato con vini bianchi o rossi di buon corpo, abbastanza giovani e freschi, armonici, mediamente caldi

<b>Produzione</b>		<b>Marzellina</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Gennaio÷Ottobre Con maggiore frequenza nei mesi primaverili e in particolare a marzo			
<b>Materia prima:</b> • Siero • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	-	100	-	-

	<b>Provenienza</b>	Allevamento
	<b>Munte</b>	n.a.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	n.a.
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Acido-Termica
	<b>Preparazione</b>	Il siero viene scaldato, in caldaia di acciaio inox o rame stagnato, con vapore insufflato direttamente nel siero, o con fuoco diretto Raggiunta la temperatura di flocculazione, si aggiunge l'acidificante per acidificare la massa in caldaia
	<b>Temperatura</b>	85÷88 °C
	<b>Tempo</b>	Dopo alcuni minuti, mantenendo in caldaia la temperatura ai valori indicati, le sieroproteine unitamente al grasso presente completano l'affioramento in forma di fiocchi
	<b>Tipo di caglio</b>	Acido (non definito)
<b>Rottura cagliata</b>	<b>Dimensione</b>	n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Estrazione, Formatura</b>	Con la schiumarola, si separa la massa affiorata che viene distribuita nei cestelli forati di forma cilindrica in materiale plastico per alimenti dove, per 24 ore, rimane a spurgare il siero rimasto Completato lo spurgo, le forme vengono estratte dai cestelli e salate "a secco", per sfregamento, con sale di media grossezza e messe ad asciugare su graticciati o tavolati di legno di faggio Una volta asciutte, le forme vengono inserite in barattoli ermetici con l'aggiunta di poco olio e foglie di timo serpillio essiccate
<b>Maturazione Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	Una volta messa sott'olio all'interno dei vasi, la Marzellina può essere consumata entro un tempo abbastanza lungo senza incorrere in particolari fenomeni dovuti alla distanza dal momento della produzione
	<b>°C - UR%</b>	In ambienti freschi
	<b>Cura forma</b>	n.d.

μπ