

Generalità	Formaggio coi vermi	
Presentazione	<p>Formaggio coi vermi Formaggio PAT, prodotto da formaggi semi stagionati di varie tipologie (vaccini, ovini o caprini, grassi, semiduri, semicotti, cotti o filati) che sono stati esposti all'azione della <i>Piophil casei</i> – la "<i>Mosca casearia</i>" – le cui larve, con i propri enzimi, trasformano in una morbida crema la pasta del formaggio in cui si sviluppano. La sua produzione è rigorosamente stagionale, dalla tarda primavera all'autunno inoltrato, in funzione dell'andamento climatico, perché la temperatura ambientale deve essere compatibile con il ciclo vitale dell'insetto. Il prodotto si presenta generalmente in forma cilindrica, con dimensioni variabili e peso di 2÷3 Kg; la crosta, oltre a tutte le caratteristiche morfologiche del formaggio di partenza, evidenzia aperture/fratture prodotte dagli insetti che la riescono a perforare, oppure dagli stagionatori che creano piccoli buchi, successivamente colmati con olio, sia per ammorbidirla, sia per attirare l'insetto; la pasta è quasi del tutto trasformata dagli enzimi in una crema di colore da bianco avorio a marrone chiaro in cui potrebbero essere visibili le larve degli insetti che rappresentano un indicatore di salubrità del prodotto: se ci sono e sono ancora vive il prodotto è "buono", se invece ci sono ma non si muovono il prodotto è "andato a male"; l'odore e l'aroma sono abbastanza intensi e persistenti, con riconoscimenti fruttati (derivati dall'elevata lisi proteica e lipidica), con possibili sentori delle essenze aromatiche tipiche dei pascoli e con un leggero "fondo" di tipo lattico cotto; il sapore è molto particolare: dolce (medio basso), acido assente, salato (medio), amaro (medio ÷ medio alto) - per considerare il formaggio "<i>di qualità</i>" non deve essere troppo marcato -; è sempre presente anche una sensazione <i>piccante</i>, più marcata se il formaggio "di base" è stato coagulato con caglio di agnello o capretto. La maturazione del prodotto dura da 3 a 6 mesi durante i quali la forma può essere aperta (eliminando la parte superiore - una faccia -) per verificarne l'andamento: quando la pasta sarà della giusta consistenza e le larve al suo interno saranno notevolmente diminuite di numero, la forma viene esposta alla luce del sole per far allontanare quelle rimanenti. Non è certo un prodotto da consumare tutti i giorni, perché ha caratteristiche olfatto-gustative abbastanza "impegnative", ma può rientrare nel menù di "spuntini" organizzati in campagna, con gli amanti dei sapori particolarmente forti. Il formaggio si gusta spalmato su fette di pane tradizionale e rustico, accompagnato da un vino rosso di buon corpo, maturo, morbido e caldo, oppure da un vino passito e invecchiato.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali nel "<i>21-esimo Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>" - DM 15.02.2021</p> <p>Le vigenti norme igienico-sanitarie europee vietano, in generale, che qualunque prodotto alimentare possa essere prodotto, commercializzato, o contenere insetti. Per i formaggi con caratteristiche simili a questo, purché siano certificati PAT (quindi con produzione codificata da oltre 25 anni), il <i>Ministero Italiano delle Politiche Agricole</i> ha previsto una specifica dichiarazione che consente di derogare alle norme igienico-sanitarie europee e ne consente la produzione e la commercializzazione.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Province di: Salerno, Avellino
	Tipologie	n.d.
Allevamento	Tipo	Stalla, o Allevamento (brado o semi-libero)
	Alimentazione	L'alimentazione base del bestiame è costituita da foraggi verdi di erbe spontanee, con eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati
Storia	<p>La produzione di formaggi fermentati da larve di mosca o altri insetti è molto ridotta, ma ancora presente in piccole realtà lattiero-casearie soprattutto a conduzione familiare e il consumo di questi formaggi è spesso limitato alle tradizioni locali</p> <p>È un formaggio mitico, conosciuto nell'entroterra dei comuni delle provincie di Salerno ed Avellino, che i nostri nonni e bisnonni cercavano in lungo ed in largo come una vera leccornia. Non è di facile reperibilità dato il particolare tipo di produzione, spesso legata alla casualità</p> <p>Probabilmente è nato come errore di un casaro che non conosceva l'effetto della <i>mosca casearia</i> sul formaggio ma, una volta che i casari/pastori lo hanno assaggiato e ne hanno apprezzato il gusto pieno e piccante, anziché buttarlo lo hanno inserito fra i loro prodotti</p>	

Descrizione	Formaggio coi vermi	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Formaggio
	Lattifera	Vacca, Pecora, Capra, o Misto (in varie combinazioni e quantità)
	Trattamento Latte	n.d.

	Temperatura Cagliata	n.d.
	Umidità pasta	Cre moso
	Tecnologia	Fermentato
	Stagionatura	Semi stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (generalmente)
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. n.d.
Peso	Kg	2,0 ÷ 3,0
Aspetto esterno (Crosta, o superficie)	Tipo	Presente
	Aspetto	Irregolare
	Colore	Bianco avorio ÷ Grigiastro
	Spessore	Leggermente spessa
	Consistenza	Leggermente morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco avorio ÷ Marrone chiaro
	Struttura	Cre moso
	Occhiatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Fruttato (medio - derivato dai composti dell'elevata lisi proteica e lipidica), Vegetale (basso - possibili sentori delle essenze aromatiche tipiche dei pascoli, Lattico cotto (basso - di "fondo")
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Acido (assente), Dolce (medio basso), Salato (medio), Amaro (medio ÷ medio alto) Per considerare il formaggio "di qualità" l'amaro non deve essere troppo marcato
Sensazioni Trigeminali		Abbastanza Piccante (più elevato se il formaggio "di base" è stato coagulato con caglio di agnello o capretto)
Struttura (in bocca)		Cre moso, Spalmabile, Poco adesivo, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	n.d. - Prodotto Grasso

Utilizzo		Formaggio coi vermi
Utilizzo	In tavola In cucina	Non è certo un prodotto da consumare tutti i giorni, perché ha caratteristiche olfatto-gustative abbastanza "impegnative", ma può rientrare nel menù di "spuntini" organizzati in campagna, con amanti dei sapori particolarmente forti Si gusta spalmato su fette di pane tradizionale o rustico
Abbinamenti	Vino	Vino rosso di buon corpo, maturo, morbido e caldo, oppure vino passito e invecchiato

Produzione		Formaggio coi vermi			
Periodo produzione		Tarda primavera ÷ Autunno inoltrato (in funzione dell'andamento climatico, perché la temperatura ambientale deve essere compatibile con il ciclo vitale della mosca <i>Piophilha casei</i>)			
Materia prima: • Formaggio • Larve della Mosca casearia (<i>piophilha casei</i>)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Ognuno al 100%, o Misto (con percentuali variabili) "Alla mosca casearia poco importa con quale latte è fatto il formaggio: li attacca tutti indistintamente!"			-
Produzione	Tipologia	Fermentato			
	Nota su <i>Piophilha casei</i>	<p>La responsabile della produzione di questo prodotto è la <i>Mosca casearia "femmina"</i> che, nell'arco della sua vita riproduttiva (4 ÷ 10 giorni), depone circa 250 uova sul substrato idoneo allo sviluppo delle larve (formaggi, carni in stagionatura, pesce affumicato e animali in decomposizione)</p> <p>Le <i>larve</i> sono attive già dopo due giorni dalla schiusa, si annidano rapidamente all'interno del substrato di deposizione e impiegano circa due settimane prima di raggiungere la lunghezza di circa 10 mm e di <i>impuparsi</i></p> <p>Le <i>pupe</i>, di forma ovoidale (4-5 mm di lunghezza e 1-1,7 mm di diametro), di colore marrognolo, si formano direttamente nel substrato di deposizione, o nelle sue immediate vicinanze</p> <p>Lo sfarfallamento degli adulti avviene dopo 7÷12 giorni</p>			
	Preparazione	<p>Le forme destinate a diventare <i>Formaggio coi vermi</i> vengono raccolte in un locale arieggiato e con aperture non protette da zanzariere in cui le <i>Mosche casearie</i> possano introdursi liberamente per depositare le loro uova sulla superficie del formaggio</p> <p>Se il formaggio ha una crosta sufficientemente morbida, le piccole larve biancastre nate dalle uova penetrano rapidamente al suo interno, dove poi si tramutano in pupe, nascondendosi dai predatori nelle gallerie che scavano nella pasta di cui si nutrono, attivando fenomeni di idrolisi proteica e lipidica dovuti a un'azione combinata sia degli enzimi prodotti dall'insetto, che delle fermentazioni causate dalla sua microflora rilasciata nel formaggio, comprendente anche le deiezioni, gli esoscheletri e le "spoglie" dei diversi stadi di accrescimento delle larve</p>			
	Temperatura	Temperatura ambiente			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	<p>La maturazione del prodotto dura 3 ÷ 6 mesi durante i quali la forma può essere aperta (eliminando la parte superiore - una faccia -) per verificarne l'andamento</p> <p>Quando la pasta sarà della giusta consistenza e le larve al suo interno saranno notevolmente diminuite di numero, la forma viene esposta alla luce del sole per far allontanare quelle rimanenti</p> <p>Il prodotto non viene sottoposto a stagionatura</p>			
	°C - UR%	Deve essere conservato in cella a 4 °C			
NOTA	<p>Le vigenti norme igienico-sanitarie europee vietano, in generale, che qualunque prodotto alimentare possa essere prodotto, commercializzato, o contenere insetti.</p> <p>Per i formaggi con caratteristiche simili a questo, purché siano certificati PAT (quindi con produzione codificata da oltre 25 anni), il <i>Ministero Italiano delle Politiche Agricole</i> ha previsto una specifica dichiarazione che consente di derogare alle norme igienico-sanitarie europee consentendone la produzione e la commercializzazione.</p>				