


Generalità		O' Peluso
Presentazione	<p>O' Peluso Preparazione casearia PAT, cremoso, freschissimo, magro, ottenuto dal siero che rimane al termine della caseificazione di formaggio del tipo <i>Caciotta</i> di latte intero ovino, caprino o misto. Prodotto da pastori, o da piccoli produttori nel territorio delle province di Salerno e Avellino, viene confezionato in larghe foglie di fico, di vite, oppure in carta pergamena e si consuma subito dopo la produzione, o al massimo il giorno successivo. Ha una forma rotondeggiante o leggermente oblunga, con peso di circa 200 g; è privo di crosta esterna e presenta un colore bianco avorio più o meno intenso a seconda del latte da cui deriva; la pasta è morbida e friabile (provenendo da siero); odore e aroma sono di intensità e permanenza basse, con riconoscimenti di tipo lattico (latte cotto, siero "dolce"); il sapore è dolce perché non viene sottoposto a salatura. Dopo aver rimosso quasi tutta la cagliata destinata alla produzione della Caciotta, si rimette sul fuoco il pentolone di acciaio, o il <i>caccavo</i> di rame, si riscalda il contenuto e si mescola con il <i>ruotolo</i> di legno. Mantenendo la temperatura di caldaia a valori sufficientemente elevati, si attende finché sul fondo si deposita una sorta di "polvere di prodotto" che viene raccolta, stretta con le mani a pugno per eliminarne il liquido e modellata nella forma e peso desiderati. La tradizione vuole che, a fine lavorazione, questa antica specialità venga divisa tra i bambini della famiglia con un rituale che ancora oggi viene onorato dalla maggior parte dei nonni. Viene utilizzato tradizionalmente come appetizer "dolce" (per i bambini), oppure come aperitivo, accompagnato da pane rustico, marmellate o miele, o anche per connotare insalate di verdure fresche o cotte. Si può abbinare a vini bianchi di poco corpo, giovani, freschi, poco caldi, anche frizzanti.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali nel "21-esimo Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania" - DM 15.02.2021</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Province di Salerno e Avellino
	Tipologie	n.d.
Allevamento	Tipo	Stalla, o Allevamento (brado o semi-libero)
	Alimentazione	L'alimentazione base del bestiame è costituita da foraggi verdi o affienati di erbe spontanee, con eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati
Storia	La tradizione vuole che, a fine lavorazione, questa antica specialità venga divisa tra i bambini della famiglia con un rituale che ancora oggi viene onorato dalla maggior parte dei nonni.	

Descrizione		O' Peluso
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero di latte
	Lattifera	Pecora, Capra, o entrambe
	Trattamento Latte	Intero, crudo o termizzato/pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Rotondeggiante o leggermente oblunga, Irregolare
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. n.d.

Peso	Kg	0,200
Aspetto esterno (Crosta, o superficie)	Tipo	Assente
	Aspetto	Irregolare (dovuto alla formatura con le mani)
	Colore	Bianco-avorio
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Deformabile
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-avorio
	Struttura	Cremosa, Poco compatta
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	n.d.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa Bassa
	Riconoscimenti	Lattico cotto (latte cotto, siero "dolce"), Leggerissimo animale (ircino - possibile)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Quasi evanescente, Spalmabile, Leggermente adesiva, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro

Utilizzo		O' Peluso
Utilizzo	In tavola In cucina	Viene utilizzato tradizionalmente come appetizer "dolce" (per i bambini), oppure come aperitivo, accompagnato da pane rustico, marmellate o miele, o anche per connotare insalate di verdure fresche o cotte
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi di poco corpo, giovani, freschi, poco caldi, anche frizzanti

Produzione		O' Peluso			
Periodo produzione		n.d.			
Materia prima: • Siero di Latte • Cagliata	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	Ognuno al 100%, o Misto in percentuali variabili		-
	Provenienza	Stalla, o Allevamento (brado o semi-libero)			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Il latte derivato dal processo di mungitura deve essere Intero, convenientemente filtrato			
	Trattamenti Termici	Il latte derivato dal processo di mungitura viene utilizzato Intero, crudo o termizzato/pastorizzato			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			

	Preparazione	<p>Dopo aver rimosso quasi tutta la cagliata destinata alla produzione della Caciotta, si rimette sul fuoco il pentolone di acciaio, o il caccavo di rame, si riscalda il contenuto e si mescola con il ruotolo di legno</p> <p>NOTA <i>La Caciotta viene prodotta con latte fresco appena munto, o proveniente dalla mungitura precedente, che viene filtrato e riscaldato in caldaia fino a una temperatura di 35-40 °C e coagulato con caglio di agnello, o di capretto. Con uno spino, la cagliata viene rotta in piccoli granuli che si depositano nel fondo della caldaia dove vengono raccolti manualmente e si depositano nelle fascere dove vengono pressati con le mani fino a ottenere una massa compatta che viene lasciata sgrondare. Le forme vengono salate "a secco" o in salamoia e commercializzate dopo la stagionatura desiderata.</i></p>
	Temperatura	80÷85 °C
	Tempo	15÷30 minuti, mantenendo in caldaia la temperatura ai valori indicati si attende finché sul fondo della caldaia si deposita una sorta di "polvere di prodotto"
	Tipo di taglio	n.a.
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura	Il deposito sul fondo caldaia viene raccolto, stretto con le mani a pugno per eliminarne il liquido e modellato nella forma e peso desiderati
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Deve essere consumato subito dopo la produzione, o al massimo il giorno successivo
	°C - UR%	Il prodotto deve essere conservato in cella a 4 °C
	Cura forma	n.d.

μτ

