

Generalità	Casu Musciu	
Presentazione	<p>Casu Musciu Formaggio grasso, fresco, a pasta cruda, semidura, da latte ovino intero e crudo proveniente da pecore di razza <i>Bagnolese</i> (o <i>Malvizza</i>). Si produce nel periodo Aprile-Agosto nelle aree montane del <i>Parco Regionale dei Monti Picentini</i>, spesso in piccoli allevamenti a carattere familiare. Le pecore devono essere allevate nell'area di produzione a pascolo brado o semibrado per consentire alle essenze variegiate del pascolo di fornire al formaggio l'intenso aroma che lo connota. Il <i>casu musciu</i> viene prodotto seguendo un particolare metodo tradizionale, caratterizzato dalle fasi di coagulazione e rottura del coagulo che avvengono fuori del caseificio: il latte appena filtrato viene immediatamente immesso in bidoni di acciaio, già contenenti il caglio di agnello, che vengono chiusi ermeticamente per mantenerne costante la temperatura; durante il loro trasporto al caseificio, avviene la coagulazione del latte e, per effetto del movimento, anche la rottura della cagliata che, così, può direttamente essere lavorata in caseificio per completare il processo produttivo. Venduto entro 15÷20 giorni dalla produzione, si presenta in forma di caciotta leggermente tondeggiante e bombata sui lati (per l'elevata quantità di umidità contenuta), alta 5-6 cm, con peso di 1,0÷1,5 Kg. Ha una superficie liscia, coperta da una sottile crosta semi-compatta, di colore giallo e una pasta, più chiara, caratterizzata dalla presenza di ampie occhiature; il sapore è particolarmente acido e marcato; l'aroma prevalente di latte acido è associato a spiccati riconoscimenti erbacei dovuti all'alimentazione degli animali che pascolano liberamente sui pascoli estivi. È un ottimo formaggio consumato "tal quale" in un piatto di formaggi, oppure valorizzato dall'abbinamento di miele o di confetture di frutta e di pane casereccio - particolarmente indicato se cotto in forno a legna-. A seconda della durata di stagionatura si accompagna a vini bianchi o rossi.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Provincia di Avellino : aree del <i>Parco Regionale dei Monti Picentini</i> Comuni: Bagnoli Irpino, Nusco, Montella, Volturara Irpina, Cassano Irpino
	Tipologie	n.d.
Allevamento	Tipo	Allevamento libero o semi-libero Pecore di razza <i>Bagnolese</i> (o <i>Malvizza</i>)
	Alimentazione	Generalmente a pascolo brado, con eventuale integrazione di fieni locali e cereali
Storia	<p>Citazioni e fonti confermano che gli allevatori hanno prodotto questo formaggio, per secoli fino ad oggi, con tecniche produttive rimaste invariate nel tempo</p> <p>Prodotto sui pascoli di alta montagna quando risultava difficoltosa la discesa a valle, gli allevatori mungevano e producevano il formaggio direttamente sul pascolo per poi portare in un secondo momento il prodotto finito per effettuare la vendita</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT ed iscritto nel "23-esimo Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"</p>	

Descrizione	Casu Musciu	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
	Aspetto	Cilindrico di forma tondeggiante e bombata sui lati (per l'elevata quantità di umidità contenuta)

Geometria forma	Facce Dimensioni (cm)	Convesse (abbastanza tondeggianti per l'elevata quantità di umidità contenuta nella forma) n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Molto convesso, con spigoli tondeggianti 5÷6
Peso	Kg	1,0÷1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Semi-compatta
	Colore	Giallo
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Umida, Poco elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza Tenera, Abbastanza Compatta, Poco Elastica
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Diffusa Varia Accentuata e molto variabile Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico acido (Siero di latte), Erbaceo (essenze vegetali fresche), Animale (pecora - leggero)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Acido (in evidenza)
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza Tenera, Grumosa, Poco solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Casu Musciu
Utilizzo	In tavola In cucina	È un ottimo formaggio consumato "tal quale" in un piatto di formaggi. Viene valorizzato dall'abbinamento con miele, o confetture di frutta, e con pane casereccio (particolarmente indicato se cotto in forno a legna)
Abbinamenti	Vino	A seconda della durata della stagionatura si accompagna a vini bianchi o rossi

Produzione		Casu Musciu			
Periodo produzione		Gennaio÷Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento libero o semi-libero con pascolamento			
	Munte	n.d.			

	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.a.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Prima della mungitura, vengono preparati i bidoni di acciaio (richiudibili con tappo ermetico), destinati a contenere il latte, nei quali viene immessa una quantità adeguata di caglio di agnello Il latte appena munto viene filtrato e versato immediatamente nei bidoni di acciaio, precedentemente preparati, che vengono subito chiusi ermeticamente per mantenerne costante la temperatura durante il trasporto in caseificio
	Temperatura	35÷37 °C (quella del latte appena munto)
	Tempo	Avviene all'interno dei bidoni durante il trasporto in caseificio
	Tipo di caglio	Agnello
Rottura cagliata	Dimensione	Così come la coagulazione del latte, anche la rottura della cagliata avviene all'interno dei bidoni per effetto della loro movimentazione durante il trasporto in caseificio Comprensibilmente, i coaguli ottenuti sono molto irregolari, di grosse dimensioni e con alta percentuale di acidità conferita dal siero di latte in cui sono immersi
Cottura	Temperatura, Tempo, Azioni	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Stufatura, Salatura	Il coagulo viene estratto dai bidoni e posto in fuscelle (<i>fuscedde</i>) di vimini o di ginestra che vengono messe ad asciugare in appositi cassoni in legno dove si formerà la tipica crosta esterna di consistenza semi compatta Il giorno successivo le forme vengono salate in salamoia, per ottenere un prodotto finale uniformemente salato Le forme vengono lasciate asciugare su piani in legno o su graticci, poi avviate alla stagionatura
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	15÷20 giorni
	Locali Temperatura Umidità	Viene conservato in locali freschi, asciutti e ventilati fino al momento della vendita

μπ

