Codice prodotto

F - 05

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

FORMAGGI

CANESTRATO

INTERA REGIONE CALABRIA

Notizie documentabili sul pecorino si hanno a partire dal 1500, ma risale al 1759 il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte. Quest'ultimo descrive in poche righe molte caratteristiche del particolare e gustoso formaggio a coagulazione presamica, rotto in piccoli grani con il bastone, semi-cotto e del peso poco inferiore ai 2 Kg: "primo, che detto formaggio deve essere d'ogni bontà e qualità, non rotto, non buffato, non crepato, ma sano ed intero, e che il latte sia rotto il latte sia rotto tenerello, e di mescolo e di quaglio e di collasolita vampata, e di peso di libbre 5,5 a pezza."

RIFERIMENTI STORICI

AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.

CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si, presso testi delle tradizioni popolari.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte crudo caprino, ovino e vaccino, caglio in pasta di capretto, sale.

Forma

Rotonda

Dimensioni medie

10-15 cm. di diametro

Peso medio

circa un chilo

Sapore

Dolce

Odore

Tipico

Colore

Bianco, tendente al giallo

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La temperatura di coagulazione è compresa tra i 30 e 38 °C, utilizzando caglio di capretto o agnello in pasta. In una particolare area di produzione, sul versante tirrenico dell'Aspromonte, si utilizza un caglio liquido di capretto ricavato dalla manipolazione dei caglioli tenuti in salamoia.

Una volta ottenuto il coagulo della giusta consistenza si attua la rottura fino ad ottenere granuli della dimensione di un chicco di riso.

La messa in forma è effettuata con una pressatura molto spinta ed una leggera frugatura. La salatura è a secco. Al principiare dell'estate, il sale viene aggiunto già al momento della rottura della cagliata.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	Da ottobre a luglio.
Maturazione Stagionatura del prodotto	<p>Sì</p> <p>Generalmente è molto breve (qualche settimana), ma può essere portata a qualche mese. La stagionatura è attuata in magazzini e cantine non condizionate.</p>
Conservazione	<p>No</p>
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	TAVOLI SPERSORI, CALDAIE, ATTREZZO PER LA ROTTURA DELLA CAGLIATA, RECIPIENTI PER LA FILATURA.
Strumenti utilizzati	Mestoli, colini, caldaie di rame stagnate.
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	<p>Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.</p>
Deroga richiesta	Sì

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale sono da addurre a:

- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- locali di stagionatura.

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari;
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte).

Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione)

Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede la deroga per:

- le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, giunco e latta, poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
- per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- per il confezionamento;
- per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- per i locali di stagionatura.