

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto  
Nome del prodotto  
Eventuale sinonimo  
Termine dialettale  
Area di produzione

FORMAGGI

CAPRINO DELL'ASPROMONTE

ASPROMONTE

**CARATTERISTICHE GENERALI**

Il formaggio viene prodotto da *latte crudo di capra*, nel periodo gennaio-giugno. Gli animali appartengono ad una *popolazione autoctona* piuttosto eterogenea, allevate in maniera estensiva. L'alimentazione avviene esclusivamente al pascolo.

**Area di produzione:** La maggior parte degli allevamenti sono presenti nel comprensorio aspromontano della fascia ionica della provincia di Reggio Calabria.

**Ingredienti utilizzati:** Latte di capra, caglio, sale.

**Forma:** Cilindrica.

**Dimensioni medie:** Diametro circa 20 cm, altezza circa 7 cm, peso 1-1,5 Kg.

**Sapore:** *Dolce e acidulo* per i formaggi fino a 20-30 giorni di stagionatura; *Piccante* per i formaggi stagionati a 4-5 mesi.

**Odore:** *Lattico* nel fresco ed *intenso* nello stagionato.

**Colore:** *Bianco* per i formaggi fino a 30 giorni e *giallo paglierino* per quelli di 4-5 mesi.

**Tecnologia:** Il formaggio, viene prodotto in allevamento, da latte crudo

- La *mungitura* è manuale e viene eseguita nell'ovile la mattina e la sera
- Il latte viene conservato, a temperatura ambiente, nei locali adibiti alla trasformazione oppure viene lasciato per tutta la notte nei secchi appesi all'esterno dell'ovile.
- La *filtrazione del latte* avviene tramite colino a maglie fitte nel momento in cui viene versato nella caldaia di caseificazione.
- La *lavorazione* avviene dopo aver miscelato in caldaia il latte della mungitura della sera precedente con il latte del mattino e riscaldato a fuoco diretto (27-34°C). Dopo 30-50 minuti dall'aggiunta del caglio in pasta di capretto preparato dagli stessi pastori (preventivamente diluito in acqua tiepida), la cagliata viene rotta manualmente, con un bastone tondo, per 2-4 minuti fino alle dimensioni di un chicco di riso. La cagliata viene lasciata spontaneamente sedimentare esercitando, di tanto in tanto, una leggera pressione con le mani per favorire il compattamento sul fondo della caldaia. Il tempo complessivo di lavorazione in caldaia è di circa 60-70 minuti

- La *cagliata* viene manualmente posta nelle fiscelle (canestri) di giunco, poste su tavolati con una lieve pendenza per favorire lo spurgo e la raccolta del siero, per poi essere pressata manualmente. La cagliata della fiscella viene rivoltata più volte al fine di prendere forma e consistenza per poi disporci sopra dei pesi per facilitare un ulteriore spurgo.
- La *salatura* avviene a secco, subito e dopo 24 ore strofinando la forma con sale fino.

**Periodi di lavorazione:** da gennaio, dopo la vendita dei capretti, alla fine di giugno momento in cui le capre vanno in asciutta.

**Stagionatura del prodotto:** Le forme vengono stagionate su ripiani in canne o in legno, con frequenti rivoltamenti e pulitura delle stesse. La stagionatura è breve (20-30 giorni), per il prodotto venduto allo stato fresco, mentre una piccola parte di produzione viene stagionata 4-5 mesi come prodotto da grattugia.

**Strumenti utilizzati per la produzione:** Caldaia di rame stagnato o di alluminio, contenitori in acciaio e/o in plastica adibiti al trasporto del latte, fiscelle per modellare la cagliata, scodelle piatte e cave, tavola (delimitata da una canaletta per la raccolta del siero) sulla quale si pone il formaggio ancora in fiscelle, diversi tipi di spini, ritella.

**Locali in cui avviene la produzione:** L'allevatore per la caseificazione utilizza strutture nei pressi dell'ovile e talvolta locali annessi alle abitazioni.

# REGIONE CALABRIA

## Prodotti agro-alimentari tradizionali

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna, fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Motivazioni per la richiesta di deroga

- I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a :
- utilizzo di latte crudo
  - utilizzo di caldaie in rame stagnato
  - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno ( tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco)
  - il confezionamento
  - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione
  - locali per la conservazione o stagionatura

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

L. 283/62 - D.P.R. 327/80- D.L.G.S. 155/97- Circ. Min. Sanità n° 11/98- D.L.G.S. 173/98- D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73- D.L. del 25/01/92.

Riferimenti normativi

## 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 :

- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la 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, disinfezione 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 il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione;

-Il contatto della materia prima ed il prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;

-per il contatto con fascelle di giunco;

- per il confezionamento;

- Per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;

-per i locali di conservazione o stagionatura.