

Codice prodotto

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

FORMAGGI

Pecorino della Vallata " Stilaro-Allaro"

Alto jonio Reggino

Le origini del pecorino della vallata " Stilara -Allaro" si collocano in un passato piuttosto remoto, come d'altronde la maggior parte dei formaggi prodotti nell'alto jonio Reggino.

L'area, da sempre vocata alla pastorizia(si allevano razze locali di pecore e capre), trova nella trasformazione del latte ovi-caprino la principale fonte di sostentamento per le famiglie contadine.

Le tecniche sono rimaste pressochè invariate nel tempo, ma sono migliorati i sistemi di produzione che rendono questo formaggio tra i più graditi al palato.

Le condizioni ambientali della zona di produzione sono quelle tipiche del clima mediterraneo, caratterizzato da estati caldo asciutte e da stagioni autunno-invernali miti e piovose. Esse determinano lo sviluppo di una vegetazione spontanea tipica dell'area mediterranea, che costituisce la base pascolativa nel periodo primaverile estivo e che è particolarmente ricca in graminacee come gramigna e avena, e in leguminose quali ginestrino e trifoglio.

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

Si, presso caseifici artigianali presenti sul
territorio

78

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte ovi-caprino proveniente da razze locali alimentate principalmente da pascoli.

Forma

cilindrica

Dimensioni medie

varie

Peso medio

1 - 2 Kg

Sapore

burroso delicato

Odore

equilibrato e gradevole

Colore

bianco-giallognolo

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Il latte ovi-caprino, crudo e di due mungiture (sera e mattino), una volta filtrato viene coagulato ad una temperatura di 30/35 °C utilizzando caglio artigianale in pasta ottenuto solo dalla gemma di latte che si trova nell'abomaso dei capretti senza l'utilizzo delle pellette. Detta gemma di latte viene addizionata con sale o aceto. Di questo caglio se ne utilizza una quantità tale da avere la coagulazione in un'ora circa. La rottura della cagliata, che viene eseguita con un rudimentale attrezzo di legno di erica (u minaturu), è piuttosto spinta. Infatti, la cagliata viene rotta finemente e raccolta a freddo sul fondo della caldaia, e da qui, dopo una lunga e accurata pressatura, viene trasferita nelle fiscelle. Successivamente, la forma, viene salata a secco e poi trasferita nel locale di stagionatura.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Maturazione Stagionatura del prodotto

gennaio-luglio

Si

8 - 10 mesi

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione
Mater. utilizzati

legno, vimini.

Strumenti utilizzati

uminatori, fischette, mestoli in legno.

Macchinari utilizzati

Attrezzatura per caseificio-

Locali dove avviene la produzione

Caseifici artigianali annessi agli allevamenti.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la
richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna, fischette in giunco. 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 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, fischette in giunco)
- il confezionamento
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione
- locali per la conservazione o stagionatura

Riferimenti normativi

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.

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.