

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

RASCO

crotonese- comune di Borgia CZ

Il Rasco ha antiche origini individuabili nel caseificio vacuno delle grosse mandrie di podolica (vaccarizzi), dove era prodotto in alternativa alle paste filate quali il caciocavallo, i butimi ed il fior di latte. Questo formaggio era considerato un prodotto di pregio da dare in omaggio in particolari occasioni quali le festività natalizie.

I proprietari delle mandrie, rappresentati in Calabria dai nobili proprietari terreni, ordinavano ai propri "caporali" un certo quantitativo di raschi ottenuti in più lavorazioni successive.

Poiché si usava "rascare la caldaia" o "fare la rascata", il prodotto che si otteneva era il Rasco, cioè quella parte di coagulato che veniva raschiato, nel senso di tolto via, mentre la rimanente cagliata veniva normalmente lavorata a pasta filata. Da qui l'origine del nome che troverebbe la sua radice del verbo "radotare" che diventava "rascolare" in latino volgare.

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

Sì, presso testi calabresi di storia delle tradizioni
popolari.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

latte vaccino di razza podolica allevata al pascolo, sale, caglio.

Forma

cilindrica leggermente schiacciata

Dimensioni medie

vare

Peso medio

da 500/700 gr

Sapore

dolce di latte appena munto

Odore

delicato

Colore

bianco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Al latte intero di Podolica filtrato e riscaldato a 36/38 °C, si aggiunge caglio di capretto in pasta (circa 30 gr. / q.l.) e, quando la cagliata raggiunge la giusta consistenza, si procede alla rottura con un bastone di legno di fico (miscu) o con le mani. Si tratta quindi di una rottura poco energica e molto grossolana, effettuata a freddo ed al termine della quale devono coesistere grani della grandezza della fava e del granturco. Se necessario, al momento della raccolta della cagliata si dà la "calda", cioè la giusta temperatura, per consentire l'ottimale coesione dei grani. L'incremento di temperatura è ottenuto mediante aggiunta, direttamente in caldaia, di acqua a 85/90°C. Segue il riempimento delle fischelle senza alcuna operazione di "frugatura" ma con una lieve pressatura eseguita con le mani. Le forme vengono rivoltate dopo alcuni minuti e successivamente calate in siero caldo (circa 60°C) per favorire la chiusura della pasta. Dopo 8-10 ore dalla fine della lavorazione il formaggio viene tolto dalle fischelle e cosparso con sale fino su tutta la superficie. Una seconda salatura viene eseguita dopo 24 ore dalla fine della lavorazione.

99

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione
Maturazione Stagionatura del prodotto

Da marzo a settembre

No

Conservazione

a volte

Materiali e strumenti per la produzione
Mater. utilizzati

legno e vimini

Strumenti utilizzati

fiscelle, "miscu", caldaia e strumenti vari.

Macchinari utilizzati

legno per fuoco.

Locali dove avviene la produzione

Casifici 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, tinte 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.

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, fiscelle 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.

101

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo della 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 prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
- per il contatto con fascelle di legno;
- per il confezionamento;
- Per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- per i locali di conservazione o stagionatura.