

62

102

Codice prodotto

63

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

FORMAGGI

STRAZZATELLA SILANA

A STRAZZATA

PROV. DI COSENZA

Pur essendo un formaggio prodotto durante l'intero anno, ha una maggiore richiesta durante il periodo natalizio. E' prodotto tipico della zona dell'Altopiano Silano.

RIFERIMENTI STORICI

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

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

Esistenza di documentazione che
dimostrava che il prodotto ha più di
50 anni?

Sì, presso caseificio La Silana - Via campo
San Lorenzo - Camigliatello - Spezzano Sila.
CS tel. 0984 578377

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte vaccino proveniente da razze miste alimentate principalmente da pascoli estensivi, sale, caglio.

Forma

pizza arrotolata

Dimensioni medie

cm. 20 x 20

Peso medio

150 gr.

Sapore

dolce-acidulo

Odore

di latte

Colore

crema

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Il latte viene fatto coagulare. Poi si procede alla rottura della cagliata, si lascia a fermentare per circa tre giorni, poi viene tagliata a fette e tenuta sotto acqua corrente per 24 ore. Il composto va di nuovo impastato e prende la forma di tante mozzarelle che a sua volta vengono stese a forma di pizza. Può essere ripiena con sardella o con prosciutto o con altri prodotti.

104

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

tavoli in acciaio inox - griglie in acciaio per il deposito della cagliata-

Strumenti utilizzati

Mestoli, spino (rompi cagliata)-

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, fascelle 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, fascelle 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.