

Codice prodotto

F - 16

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Categoria del prodotto****Nome del prodotto****Eventuale sinonimo****Termine dialettale****Area di produzione****Storia, tradizione ed usi**

FORMAGGI

RICOTTA AFFUMICATA

INTERA REGIONE CALABRIA

Tradizionalmente una parte della ricotta ottenuta dalla lavorazione del latte viene consumata fresca o sottoposta ad affumicatura e stagionatura. Tale consuetudine nasceva dall'esigenza di conservare la parte di prodotto fresco che non si riusciva a collocare tempestivamente sul mercato. E' un prodotto calabrese di largo uso e consumo la cui quantità di produzione, nelle sue diverse varianti, è di difficile stima perchè spesso lavorata dagli stessi allevatori e venduta direttamente.

Le modalità di consumo variano secondo la stagionatura del prodotto: se è poco stagionata (morbida) viene tagliata a fette e consumata come antipasto o contorno; se stagionata (dura) viene grattugiata su piatti tipici di pasta.

RIFERIMENTI STORICI

Achille Bruni - Nuova Enciclopedia Agraria, VOL. III - Napoli, 1859.

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

G. Rohlfs - Dizionario dialettale della Calabria - Longo Editore, Ravenna Ultima edizione 1990

R. Cerchiara - Il caseificio nella provincia di Cosenza - Tipografia La Veloce, Cosenza 1931.

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

Si.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Siero di latte ovino, caprino, vaccino (proveniente da razze miste alimentate dal pascolo estensivo naturale), sale, latte (dal 10 al 20%).

Forma

cilindrica

Dimensioni medie

20 cm. di lunghezza, 10 cm. di diametro

Peso medio

Dai 250 ai 300 grammi

Sapore

Latte affumicato

Odore

Affumicato

Colore

bianca all'interno, sui toni del marrone la crosta

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si riscalda il latte portato alla temperatura di circa 80-90 gradi, in una caldaia di rame stagnato (detta caccamo) aggiungendo il siero ed il sale. Si mescola il tutto con un bastone di legno fino a fare emergere i fiocchi di lattalbumina. Gli stessi vengono messi nelle fucelle di giunco intrecciato e lasciati spurgare per un'intera giornata.

La pasta nei contenitori viene poi salata e messa su graticci ad essiccare ed affumicare per cicli di almeno 3 giorni. L'affumicatura e l'essiccazione si prolungano per qualche settimana. La stagionatura minima è di 2 mesi ed avviene in un ambiente fresco e buio.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	tutto l'anno
Maturazione Stagionatura del prodotto	<p>Si</p> <p>Le ricotte ottenute vengono leggermente salate e poste sopra i "cannizzi" ed affumicate per qualche giorno utilizzando preferibilmente legna di arancio. La riduzione del peso può raggiungere il 40-50%. Si stagionano da 1 a 2 mesi per utilizzarli da grattugia.</p>
Conservazione	<p>No</p>
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	Fuscelle di vimini, graticci o ceste.
Strumenti utilizzati	Bastoni di ferla o mestoloni, colino, caldaia di rame stagnato.
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 limitata capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.</p>
Deroga richiesta	Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del siero non pastorizzato, dai materiali in legno, giunco, latta, dal fuoco diretto a legna o a gas e dal processo di affumicatura. 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 siero non pastorizzato;
- 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;
- affumicatura con fumo caldo.

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; DM del 31/03/65 (affumicatura).

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 siero non pastorizzato e di latte crudo può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul siero e 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 siero e 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 il processo di affumicatura.