

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 DI CAPRA 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
comprovi che il prodotto ha più di
25 anni?

Si, presso Caseificio " La Cava" - c/da Cava -
Belmonte Calabro - CS-

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Siero di latte caprino (proveniente da razze miste alimentate dal pascolo estensivo naturale), sale, latte

Forma

cilindrica

Dimensioni medie

20 cm. di lunghezza, 10 cm. di diametro

Peso medio

Dai 300 ai 500 grammi

Sapore

Tipico

Odore

Affumicato

Colore

bianca all'interno, sui toni del marrone la crosta

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si riscalda il siero portato alla temperatura di circa 80-90 gradi, in una caldaia di rame stagnato (detta caccamo) aggiungendo il latte 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

Da ottobre a luglio

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

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.

Conservazione

No

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

Casifici artigianali annessi agli allevamenti.

Deroga richiesta

Sì

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la
richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di siero 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 siero 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 siero 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 siero di 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.