Codice prodotto

F - 17

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Categoria del prodotto**

FORMAGGI

Nome del prodotto

RICOTTA DI PECORA

Eventuale sinonimo**Termine dialettale**

RICOTTA FRISCA 'I PIACURA

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Tradizionalmente una parte della ricotta ottenuta dalla lavorazione del latte pecorino 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.

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.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

latte di pecora proveniente da razze miste alimentate da pascolo estensivo naturale, sale, siero di latte di pecora.

Forma

cilindrica o a tronco di cono di consistenza cremosa

Dimensioni medie

20-25 cm. di lunghezza, 10-15 cm. di diametro

Peso medio

da 500 grammi ad 1 chilo

Sapore

dolce cremosa

Odore

tipico

Colore

bianco

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 fuscelle di giunco intrecciato o foglie di fico e lasciati spurgare per un'intera giornata. In alternativa, dopo il coagulo, si aggiunge acqua fresca con immersi rametti di fico appena tagliati.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da ottobre a luglio

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Fuscelle di vimini, foglie e rametti di fico.

Strumenti utilizzati

Bastoni di ferla o mestoloni, colino, caldaia di rame stagnato

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

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.

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. 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, fischelle in giunco);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione.

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.

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.