

Codice prodotto

F - 18

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

FORMAGGI

RICOTTONE SALATO

PROVINCIA DI COSENZA

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 particolarmente sui fusilli al sugo di capra.

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

Si, presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Siero di latte ovi-caprino e/o vaccino (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 500 ai 1,000 grammi

Sapore

Latte

Odore

Colore

bianco 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 fuscelle di giunco intrecciato e lasciati spurgare per un'intera giornata.

La salatura si effettua a secco per almeno una settimana. Il ricottone salato matura in 2 mesi in ambiente fresco e buio in cui le forme vengono quotidianamente rivoltate. Durante questo periodo i ricottoni vengono raschiati e puliti dagli accenni di muffa. La stagionatura minima va dai 2 mesi fino ad 1 anno.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da marzo a settembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

Il ricottone salato matura in 2 mesi in ambiente fresco e buio in cui le forme vengono rivoltate ogni giorno. Durante questo periodo i ricottoni vengono raschiati e puliti dagli accenni di muffa. La stagionatura minima va dai 2 mesi fino ad 1 anno.

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

LABORATORI MAIOLICATI E RISPONDENTI ALLA
NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA.

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 (la produzione tradizionale di formaggi) 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.