



# Prodotti tradizionali

## Caso maturo del Matese



### **Territorio interessato alla produzione**

Comune di San Gregorio Matese (CE).

### **Descrizione sintetica prodotto**

Formaggio di pecora a pasta compatta, friabile, priva di occhiature, di colore giallo paglierino carico. La forma è cilindrica con facce piane e scalzo leggermente convesso. Il diametro delle forme va dai 10 ai 15 cm. Il peso in relazione alle dimensioni delle forme varia dai 500 g. a 1,5 kg. Alla vista si presenta con crosta consistente, color nocciola carico, rugosa e umida, caratterizzata dal non perfetto simmetrismo dovuto alla sovrapposizione delle forme durante la maturazione. Il sapore è deciso e caratteristico dei prodotti stravecchi, al palato è delicato tendenzialmente piccante.

### **Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura**

Il latte destinato alla produzione proviene dalla doppia mungitura (sera e mattina) delle pecore allevate nell'area di produzione. Esse vengono alimentate con pascolo di montagna ed integrazione di cereali e foraggi del posto.

Il latte intero viene coagulato ad una temperatura di 35° con l'aggiunta di caglio di vitello liquido. La rottura della cagliata avviene dopo circa 30 minuti, è fatta manualmente o con spini rompicagliata in legno o acciaio inox fino ad ottenere grumi di dimensioni da una nocciola ad un chicco di mais. La cagliata così sosta sotto siero per circa 10 minuti quindi viene estratta manualmente e messa in fuscelle canestrate di plastica o di vimini.

La salatura viene fatta a secco con sale medio per sfregatura sulla superficie dopo circa due ore dalla formatura. Dopo 7 giorni viene rimosso dalle forme e messo ad asciugare su tavolati di legno di faggio o graticciati dove periodicamente e all'occorrenza, durante la stagionatura, viene unto con olio d'oliva.

Trascorso un periodo minimo di stagionatura di sei mesi nei locali tradizionali viene messo a maturare in contenitori di terracotta smaltata o altro materiale idoneo, in cui sono sovrapposti e sul cui fondo viene posto olio d'oliva con erbe spontanee, dove permane per un minimo di altri sei mesi, durante i quali il formaggio subisce una rifermentazione ed una maturazione dei costituenti tale da conferirgli quelle caratteristiche sopra descritte.

Le fasi della lavorazione sono le seguenti:

- mungitura del latte crudo e riscaldamento a 35°C;
- Aggiunta di caglio liquido;
- Rottura cagliata;
- Maturazione cagliata sotto siero madre;
- Estrazione del siero;
- separazione della cagliata e pressatura nelle fuscelle;
- Salatura delle superfici con sale alimentare a grana media;
- Asciugatura su piani in legno o graticci;
- Stagionatura in locali freschi tradizionali, denominati caselle;
- Maturazione in recipienti non trasparenti alla luce, sigillati, in materiale vario.

### **Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione**

- Laboratori artigianali e locali tradizionali di stagionatura (caselle poste ad alta quota, realizzate in muratura di pietra, pavimenti in cotto e tetti in legno e coppi, normalmente parzialmente interrate e di modesta altezza interna) tali da garantire temperatura (8-15°) ed umidità (60-80%) pressoché costanti.
- Contenitori e piani d'appoggio in acciaio;
- caldare in acciaio inox o rame stagnato;
- Attrezzi di lavorazione in legno
- cucchiai di legno per rimescolamento della pasta
- Locali tradizionali per asciugatura e stagionatura;
- recipienti in terracotta smaltata o altro materiale idoneo, per la maturazione.

### **Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive**

Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona.

---

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015