



# Prodotti tradizionali

## caso Vallicelli

### Territorio interessato alla produzione

Piccoli caseifici aziendali dell'area del Cervati (Vallo di Diano e Cilento) - provincia di Salerno

### Descrizione sintetica prodotto

Formaggio prodotto con latte intero ovicaprino di animali allevati nell'area di produzione. Forma cilindrica a facce piane, colore grigio per la presenza di muffe, peso di oltre 1 kg, aspetto tipico del canestrato locale. Prodotto e stagionato tradizionalmente nelle grotte del Cervati.

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

Viene utilizzato il latte munto la sera prima, un tempo trasferito immediatamente in grotta, dove la temperatura è costante e non superiore ai 10°C, cui si aggiunge quello della mattina stessa. Si riscalda il latte crudo ed intero fino a 36-38 °C previa filtrazione sospendendo sul fuoco il contenitore in ferro (caccavo) ad un asse sorretto da due "forcine" sempre in legno. La coagulazione avviene aggiungendo caglio in pasta di vitello, capretto, prodotto dai pastori utilizzando gli stomaci degli animali macellati, o vegetale (carciofo) E' consentito l'uso di lattoinnesto o sieroinnesto, purché di produzione interna all'azienda. A cagliata ottenuta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa utilizzando un attrezzo detto "ruociolo", formato da un bastone di legno con una calotta, sempre di legno, all'estremità, fino a che i grumi non raggiungono la dimensione di un chicco di riso. Si scalda la cagliata a 40-42°C in agitazione lenta quindi si lascia riposare sotto siero per circa 20-25 minuti. Si estrae la cagliata e si pone nelle forme. Lo spurgo deve avvenire in un ambiente sufficientemente caldo, a 38-40°C per circa 3 ore, fino a pH 5,2 (stufatura). La salatura avviene a secco o in salamoia satura. Nel primo caso si aggiunge sulle superfici una piccola quantità di sale massaggiandole. Nel secondo si immergono le forme in salamoia satura per un periodo di tempo variabile in base al peso (almeno 10 ore per Kg di prodotto). A salatura completata le forme vengono disposte su assi di legno per la stagionatura.

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

I materiali degli utensili erano sostanzialmente il legno ad eccezione del "caccavo", in ferro ricoperto di stagno nella parte interna. I locali invece erano quelli della grotta o l'area immediatamente prospiciente.

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

la metodologia di produzione sopra descritta veniva utilizzata da tutti i "massari" di tutta l'area del Cervati ed è una metodica che si perde nella notte dei tempi. Ancora oggi, anche nei moderni caseifici, la produzione segue la stessa tecnologia. Sono cambiate le attrezzature ed i locali ma la sostanza delle fasi di lavorazione è la stessa.

