



# Prodotti tradizionali

## Casu ré pecóra del Matese



## Casu ré pecóra del Matese

### **Sinonimi e/o termini dialettali**

Pecorino del Matese

### **Territorio interessato alla produzione**

Aree montane del Matese (CE)

### **Descrizione sintetica prodotto**

Formaggio di pecora a pasta morbida con struttura compatta e rarissime occhiature. Se ne differenziano tre tipologie:

- Fresco (Friscu);
- Semistagionato (Musciu);
- Stagionato (Siccu).

Il fresco si riconosce per sapore dolce con pasta bianca e morbida. Il semistagionato con pasta quasi cremosa di colore leggermente paglierino e sapore dolce sui generis. Il secco con pasta compatta di colore giallo paglierino, sapore deciso e tendenzialmente piccante. 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: il fresco con crosta bianca segnata dalle forme canestrate, il semistagionato ha una crosta quasi liscia di colore giallo paglierino, il secco si presenta con crosta ruvida di colore bruno.

### **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.

Viene definito friscu (Fresco)il formaggio fino a 7 giorni dalla produzione.

Viene definito musciu (semistagionato)il formaggio prodotto da 7 giorni fino a 90 giorni di stagionatura;

Viene definito siccu (stagionato) il prodotto da 90 giorni di stagionatura in poi.

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.

### **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 interrati 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
- Cucchiari di legno per rimescolamento della pasta
- Locali tradizionali per asciugatura e stagionatura.

### **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.

