



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.

