



# Prodotti tradizionali

## Formaggio morbido del Matese



### Territorio interessato alla produzione

Aree montane del Matese Beneventano, comune di Pietraroja ed aree limitrofe

### Descrizione sintetica prodotto

Formaggio a pasta tenera, pastosa, prodotto con latte proveniente da allevamenti di piccole e medie dimensioni, da bovine in prevalenza di razza bruna o pezzata rossa italiana, con stagionatura media (da 10 giorni a 2-3 mesi), che avviene in locali aereati di tipo tradizionale.

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

la caseificazione avviene utilizzando latte vaccino non scremato, appena munto, la mattina; viene addizionato di caglio di capretto, prodotto in azienda, e, senza riscaldare se non in caso di eccessivo abbassamento della temperatura ambientale, si attende la cagliata che avviene solitamente nel giro di 1-2 ore.

La rottura della cagliata avviene senza aggiungere di acqua calda e riscaldamento, fino ad una grandezza dei grumi a "chicco di riso"; quindi si lascia ricostituire la massa che si separa dal siero e si deposita sul fondo del recipiente di lavorazione. Quindi, a mano, la cagliata si separa, si lascia sgrondare dal siero residuo, e si pressa in porzioni da 1-2 >Kg nelle fuscelle, di vimini o di plastica per alimenti. si asciugano e si salano sulle due facce, quindi si pongono a stagionare in locali tradizionali, cantine o solai, con sufficiente grado di umidità.

La pasta è di colore giallo paglierino che tende ad accentuarsi con la stagionatura, con rare occhiature, al tatto morbida ed omogenea; la crosta resta elastica e lievemente più scura, con efflorescenze di colore bianco dovuto a

muffe per il protrarsi della stagionatura.

Le fasi della lavorazione sono le seguenti:

- mungitura del latte crudo a temperatura corporea 36C°/38C°;
- Aggiunta di caglio di capretto;
- Rottura cagliata;
- Maturazione cagliata sotto siero madre;
- Estrazione del siero;
- separazione della cagliata e pressatura nelle fuscelle;
- Salatura delle superfici con sale alimentare;
- Asciugatura su piani inclinati in legno;
- Stagionatura in locali freschi tradizionali.

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

- Laboratori artigianali e locali tradizionali di stagionatura
- Contenitori e piani d'appoggio in acciaio
- 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.

---

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015