



Prodotti tradizionali

primosale stagionato di Cuffiano

Territorio interessato alla produzione

Cuffiano (frazione di Morcone, BN)

Descrizione sintetica prodotto

Formaggio prodotto con latte intero di vacca di animali allevati nell'area di produzione, di razza bruna o pezzata rossa. La forma è a parallelepipedo, alta 8 cm, larga 12 e lunga 25 cm; la crosta, piuttosto sottile, è di colore paglierino intenso, con evidente impronta delle fuscelle, di peso 1,2 - 1,5 Kg; consistenza della pasta, color bianco panna, cremosa, con occhiatura fine e ben distribuita di dimensioni comprese fra 1 e 2-3 mm, di forma ellittica dovuta alla consistenza molle della massa. Al palato ha sapore delicato, fondente, acidulo, fresco.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

Il latte destinato alla produzione proviene dalla mungitura della sera prima, conservato a 4°C, aggiunta a quello del mattino di animali di razza bruna o pezzata rossa. Il latte crudo viene riscaldato a 37-38 °C (38°-39°C in inverno) aggiungendo caglio bovino (titolo 1:18), rimescolando e quindi lasciando riposare per trenta minuti senza somministrare altro calore. Una volta avvenuta la coagulazione, la cagliata viene rotta con uno spino a chicco grande (nociola). Si rimescola per un tempo variabile fino alla separazione del siero dalla cagliata rotta, quando il singolo grumo assume una consistenza esterna elastica e continua. Il grumo deve trattenere umidità sufficiente; la cagliata viene raccolta manualmente o con le fuscelle affiancate, di forma rettangolare - allargata verso l'apertura (tronco-piramidale) facendola debordare (circa 2,3 - 2,5 Kg di cagliata per fuscella). Non viene pressata e riposa per 45 minuti, quindi vengono separate le masse di ogni singola fuscella con un coltello; avviene lo spurgo del siero e il peso si stabilizza a 1,5 Kg circa. Si copre con teli in plastica o piastre d'acciaio per altri 45 minuti. Si scoprono, si lasciano raffreddare per 8-10 ore, si tolgono dalle fuscelle e poste in salamoia al 20% per 6-7 ore. Le forme si tamponano con carta assorbente e si avvia la stagionatura su ripiani grigliati per 7 giorni a 4-8°C secondo la stagione, quindi avviene una asciugatura per 12-13 ore quindi riprende la stagionatura per 20-25 giorni in ambienti ad umidità elevata (> 80°C) ed a temperatura naturale (12-15°C) con la formazione di muffe bianco-verdastre, che vengono eliminate con lavaggi prima della vendita.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- I locali di produzione sono laboratori artigianali e locali domestici per la stagionatura, vecchie cascine in pietra con tetto in legno e coppi normalmente terranee e di modesta altezza interna o cantine, tali da garantire temperatura (8-15°) ed umidità (>80%) pressoché costanti. Le attrezzature sono costituite da caldaie in acciaio inox o rame, fuscelle in PE per alimenti o vimini, Remenatora in legno di faggio, Tinozza di legno di ciliegio.

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

Questo prodotto è specifico di una ristretta area del Sannio con peculiarità non riscontrabili in altre aree. La tradizione, prima sporadica (legata al trattamento di partite di formaggio primosale invenduto) è stato codificato da almeno 30 anni ed è molto apprezzato a livello locale. La produzione per la vendita è avviata da pochi anni.

□ ultimo aggiornamento 24 giugno 2016