

Cacio fiore aquilano

Presentazione:

Diffusa in tutto l'Abruzzo, la produzione di questo particolare formaggio era anticamente legata ai pascoli di altura della provincia dell'Aquila, dove era abitudine utilizzare il caglio di carciofo selvatico (*Carlina acaulis*), pianta spontanea dei pascoli abruzzesi. Gli ingredienti sono il latte intero crudo di pecora delle razze più diffuse, oltre al caglio di



carciofo e allo zafferano, che gli conferiscono il caratteristico colore giallo paglierino. È un formaggio da pronto consumo, che ha un aroma delicato di latte e un sapore tenue e molto fine. Si procede filtrando il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità e lo si porta a una temperatura di 36-37°C. Eventualmente si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione, si

procede con l'aggiunta del caglio, ottenuto dall'infusione dei fiori di carciofo selvatico, e dello zafferano, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per 30-40 minuti, arco di tempo durante il quale si conclude la coagulazione. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una rottura grossolana della stessa con lo spino; quindi, dopo una breve sosta, si procede a un ulteriore raffinamento della cagliata in frammenti della grandezza di un chicco di mais. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle), che conferiscono al formaggio la tipica scolpitura superficiale, dove resta per due giorni durante i quali la forma viene rigirata almeno quattro volte. Tali fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire la scolatura del siero, che può essere recuperato come sieroinnesto in un contenitore. Si ottiene così un ottimo formaggio fresco, pronto da gustare.

Descrizione:

Formaggio da pronto consumo, a pasta morbida, cremosa, ottenuto da latte ovino. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Materiali utilizzati per il confezionamento: le fuscelle
- Razze: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse; oggi si utilizzano anche altre razze ovine.
- Alimentazione: gli animali possono essere allevati al pascolo e/o in stalla dove sono alimentati con foraggi prevalentemente aziendali o comunque provenienti dal territorio regionale. Per i concentrati è ammesso l'utilizzo di farine, o mangimi semplici o complessi di provenienza prevalentemente aziendale, ma anche extra-aziendale, rispondenti alle norme nazionali e della Comunità Europea. La qualità migliore si ottiene se gli animali sono allevati al pascolo per buona parte dell'anno.
- Forma: cilindrica.
- Peso: variabile tra 0,5 kg e 1 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 13-15 cm.
- Altezza: variabile tra 7-8 cm.
- Tipo di pasta: morbida, cremosa con assenza di occhiature.

- Superficie esterna/crosta: crosta assente, con la tipica impronta delle tradizionali fucelle di giunco utilizzate come contenitori.
- Colore: superficie di colore bianco crema, talvolta giallo paglierino, perché colorata con zafferano.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.
- Limiti puramente indicativi di umidità 75% e tenore di grassi sulla sostanza secca 36%.

Metodiche:

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bidoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fucelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione.