

## FORMAGGIO COI VERMI



### Provincia di Salerno e Avellino

Il formaggio coi vermi è un prodotto molto particolare colonizzato per l'appunto dalla *Piophilidae*, anche conosciuta come mosca casearia, un insetto che depone le uova sul formaggio, da cui nascono larve che sviluppando al suo interno si cibano della forma stessa. A pasta semidura o filata, si presenta di forma cilindrica con l'interno quasi del tutto trasformato in una crema di colore giallo-grigiastro in cui potrebbero essere visibili le larve degli insetti, indice di salubrità del formaggio se ancora vive, se invece non si muovono il prodotto è andato a male. Il sapore è piuttosto intenso, pungente e sapido ma per essere considerato di qualità deve essere equilibrato, non troppo amaro; meglio mangiarlo

a piccole dosi, magari spalmato sul pane. Durante la fase di produzione del formaggio, che solitamente avviene nel periodo primaverile ed estivo protrandosi fino ad autunno inoltrato, vengono presi alcuni accorgimenti atti a creare condizioni favorevoli per la riproduzione della *Piophilidae*, ad esempio riducendo i tempi della salamoia oppure creando dei piccoli buchi successivamente colmati con olio sia per ammorbidire la crosta sia per attirare l'insetto. Altro accorgimento è quello di limitare il rivoltamento del formaggio, che viene messo in locali aperti appositamente per essere attaccato dall'insetto che depone le sue uova. Dopo la schiusa, le larve trasformano con i propri enzimi la pasta del formaggio che diventa morbida come crema. Il periodo di maturazione dura da 3 a 6 mesi e, una volta maturo, le larve saranno notevolmente diminuite di numero; quindi la forma viene aperta togliendo la parte superiore (*su tapu*) ed esposta alla luce del sole per far allontanare le larve. È un formaggio mitico, conosciuto nell'entroterra dei comuni delle provincie di Salerno ed Avellino, che i nostri nonni e bisnonni cercavano in lungo ed in largo come una vera leccornia. Non è di facile reperibilità data la difficile produzione, spesso legata alla casualità.

English version



*Cheese with worms is a very particular product colonized by the *Piophilidae*, also known as the dairy fly, an insect that lays its eggs on cheese, giving birth to which develop inside the cheese and feed on it. The cheese is semi-hard or stretched-curd, it is cylindrical-shaped with the inside almost completely transformed into a greyish-yellow cream in which insect larvae could be visible, as an indicator of the cheese quality if the larvae are still alive. If the insects do not move the product has gone bad. The flavor is quite intense, stinging and savory but it must be balanced, not too bitter, in order to be considered a quality product; better eat it in small doses, perhaps spread on bread.*

*During the cheese production phase, which usually takes place in the spring and summer until late fall, some precautions are taken to create favorable conditions for the reproduction of *Piophilidae*, for example by reducing the brine times or by creating small holes subsequently filled with oil both to soften the crust and to attract the insect. Another trick is to limit the turning of the cheese, which is placed in open spaces specifically to be "attacked" by the insects that lays its eggs. After hatching, the larvae transform the cheese paste with their enzymes, making it soft as cream. The ageing period lasts from 3 to 6 months and, once the cheese is ready, the larvae will have significantly decreased in number. Then the cheese is opened by removing the upper part (*su tapu*) and exposed to sunlight to remove the larvae.*

*It is a legendary cheese, known in the hinterland and in villages nearby Salerno and Avellino, that our grandparents and great-grandparents sought far and wide as a true delicacy. It is not easy to find this cheese, due to its difficult processing often affected by chance.*