

O' PELUSO**Provincia di Salerno e Avellino**

O' Peluso è un formaggio ottenuto alla fine della lavorazione della caciotta con l'impiego di latte ovino, caprino o misto. Ha forma rotondeggiante o leggermente oblunga ed un colore bianco avorio a seconda del latte utilizzato.

Privo di crosta esterna e in pezzature da 200 grammi, viene confezionato in larghe foglie di fico o vite oppure in carta pergamena. si mangia subito o massimo il giorno dopo

Per la lavorazione della caciotta, il latte fresco appena munto, o proveniente dalla mungitura precedente, viene filtrato e posto in caldaia a riscaldare fino a una temperatura di 35-40 °C, quindi si introduce il

caglio di agnello o capretto. In seguito alla rottura della cagliata, si formano dei piccoli grumi che, asportati manualmente, si depongono nelle fascere; il prodotto così ottenuto viene pressato con le dita fino a ottenere una massa compatta. A questo punto segue la lavorazione classica e il formaggio viene messo in salamoia o per essere commercializzato dopo tempi diversi a seconda della tipologia. Rimossa quasi tutta la cagliata, si rimette il pentolone di acciaio (*caccavo*, anche di rame) sul fuoco e si riscalda. Con l'ausilio di un *ruotolo* di legno, si mescola il siero che è rimasto sul fondo e pian piano la polvere di cagliata viene raccolta e stretta con i pugni delle mani conferendole la forma di una palla o di un uovo di circa 200 grammi.

La tradizione vuole che a fine lavorazione, questo formaggio venga diviso tra i bambini della famiglia, rituale che ancora oggi viene onorato dalla maggior parte dei nonni o pastori, piccoli produttori di questa antica specialità.

English version



O' Peluso is a cheese obtained after the processing of the Caciotta from sheep, goat or mixed milk. It is round or slightly oblong, and ivory/white in color depending on the milk used. Without external rind and divided in pieces of 200 grams, it is packaged in large fig or vine leaves or in parchment paper. It can be eaten immediately or the next day at the latest.

For the processing of the Caciotta, fresh milk is filtered and placed in the boiler to heat up to a temperature of 35-40 °C, then the lamb or kid rennet is introduced. Following the breaking of the curd, small lumps appear. They are then removed manually and placed into the molds;

The product obtained is pressed with the fingers into a compact mass. At this point, the classic processing follows, and the cheese is put in brine. Having removed almost all the curd, the steel pot (Caccavo, also in copper) is put back on the fire and heats up. With the aid of a wooden roll, the whey remaining at the bottom is mixed and slowly the curd powder is collected and tightened with the fists, giving it the shape of a ball or an egg of about 200 grams.

Tradition has it that at the end of processing, this cheese is divided among the children of the family, a ritual that is still celebrated today by most of the grandparents or shepherds, small producers of this ancient specialty.