

# Casu musciu (PAT Regione Campania)

## **Territorio interessato alla produzione**

Comuni di Bagnoli Irpino, Nusco, Montella, Volturara Irpina, Cassano Irpino, in provincia di Avellino.

## **Descrizione**

Il casu musciu è un formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte crudo di pecora di razza Bagnolese (o Malvizza). È una caciotta di forma tondeggiante e bombata sui lati per via dell'elevata quantità di umidità contenuta, alta 5-6 cm. Esternamente presenta superficie liscia di colore giallo mentre l'interno, più chiaro, è caratterizzato da ampie occhiature. Particolarmente acido e forte è il suo sapore di latte ma spiccati sono anche i sentori aromatici di erbe di montagna, apportati dall'alimentazione degli animali sui pascoli estivi. Viene commercializzato in forme dalla pezzatura compresa tra 1-1.3 kg.

## **Descrizione delle metodiche di lavorazione**

Si può dire che la lavorazione del casu musciu comincia già al pascolo con la mungitura delle pecore bagnolesi nel periodo compreso tra aprile ed agosto. Il latte raccolto viene filtrato e trasferito direttamente in bidoni di acciaio che vengono chiusi ermeticamente per mantenere costante la temperatura del latte e non risentire di quella esterna; all'interno è contenuto caglio di agnello naturale per far sì che inizi la coagulazione. Durante il trasporto, per effetto del movimento, la cagliata si agita rompendosi in maniera piuttosto grossolana, in coaguli di grosse dimensioni ad alta percentuale di acidità conferita dal siero di latte. Una volta arrivato al caseificio, inizia la fase di formatura: il casu musciu viene venduto entro 15-20 giorni dalla produzione, per cui le forme saranno di piccole dimensioni, ottenute in fuscelle (fuscedde) di vimini o ginestra; successivamente vengono messe ad asciugare su appositi cassoni in legno dove si formerà la tipica crosta esterna di consistenza semi compatta. Il giorno successivo si procede alla salatura in salamoia, per ottenere un prodotto finale uniformemente salato. Viene conservato in locali freschi, asciutti e ventilati fino al momento della vendita.

## **Osservazioni sulla tradizionalità**

Citazioni e fonti confermano che gli allevatori hanno prodotto questo formaggio per secoli fino ad oggi. Prodotto tradizionale, le tecniche produttive sono rimaste invariate. Prodotto sui pascoli di alta montagna quando risultava difficoltosa la discesa a valle; per questo gli allevatori mungevano e producevano il formaggio direttamente sul pascolo per poi portare il prodotto finito ed effettuare la vendita in un secondo momento.