

## Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Formaggi

### CASIEDDO anche CASIEDDU

<b>Area di produzione:</b>	Moliterno e comuni limitrofi.
<b>Materie prime:</b>	Latte crudo di capra al pascolo; foglie di "nepeta" Calamintha nepeta Savi.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Monaco, caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno, fuscelle in giunco.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	Il latte crudo di capra si riscalda sul fuoco a legna fino alla temperatura di 85-90°C in una caldaia di rame stagnato (caccavo); durante il riscaldamento viene immesso nella caldaia della "nepeta" e quando la temperatura è scesa a 35-38°C si aggiunge il caglio di capretto o di agnello aziendale. Dopo circa 30 minuti la cagliata viene rotta con il ruotolo o scuopolo di legno, in modo violento, fino ad ottenere dei grani di cagliata della dimensione di un chicco di riso. Dopo averla lasciata riposare si raccoglie sotto siero, quindi, i pezzi di cagliata vengono estratti e lavorati con le mani fino a fargli assumere la caratteristica forma sferica o ovoidale (padda) del diametro di circa 10 cm. Le forme, dopo una leggera salatura, vengono avvolte in felci fresche intrecciate e legate con legacci di ginestra.
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	La forma, cilindrica o ovoidale del diametro di circa 10 cm, viene avvolta in foglie fresche di felce tenute insieme con legacci di steli di ginestra. La pasta è di colore bianco con aromi derivanti anche dalle felci e dalla "nepeta".
<b>Periodo di produzione:</b>	Giugno – settembre
<b>Note:</b>	E' un prodotto da consumo fresco.
<b>Riferimenti storici:</b>	I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i formaggi; C.N.R.: I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno, 1992.