



## **Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo, Rurale e della Pesca** L'atlante dei prodotti tradizionali del Molise

### **Formaggio di Pietracatella**

#### **Area di produzione**

La produzione del formaggio di Pietracatella è realizzata con il latte delle specie bovina, ovina e caprina proveniente dal comprensorio del Fortore molisano e particolarmente nel territorio del comune di Pietracatella (CB).

#### **Caratteristiche del prodotto**

Il prodotto, ottenuto con l'impiego di latte di animali al pascolo non pastorizzato, è di forma cilindrica, di pezzatura variabile compresa fra i 0,5 e 4 Kg circa, con la tipica impronta delle "fruscelle" di giunco.

#### **Metodiche di lavorazione**

Le materie prime sono latte di vacca, pecora e capra di razza locale, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da granaglie aziendali, caglio di vitello, agnello e capretto, sale da cucina.

Al latte riscaldato a temperatura di 36-38 gradi circa, si aggiunge il caglio in quantità tali da ottenere una coagulazione in circa 30 minuti.

Dopo la coagulazione si rompe la cagliata con lo "spino" e la si lascia depositare sul fondo della caldaia, ravvivando la fiamma.

La cagliata viene trasferita nelle *fruscelle* di giunco che gli conferiscono la classica impronta canestrata, quindi il prodotto viene salato a secco.

Il periodo di produzione è tutto l'anno.

#### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Caldaie di rame "cavlar", spino di legno, tavolo spersoio di legno "tampagn", canestri di vimini "fruscell", struttura in legno per la stagionatura "casce".

#### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Il prodotto è stagionato in grotte di tufo scavate sotto le abitazioni del centro storico del paese situato su una roccia tufacea detta "morgia" o in locali delle abitazioni rurali. Tali strutture hanno il ruolo di dispensa-cantina per la conservazione dei prodotti alimentari (formaggi, vino, salumi, ecc.).

La stagionatura dura almeno 2 mesi.

#### **Aspetti igienico-sanitari**

Il formaggio di Pietracatella è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da animali indenni da Brucellosi e Tubercolosi. Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti, riconducibili alle diverse essenze foraggere di cui si nutrono gli animali, nonché alle varianti genetiche delle popolazioni animali, pecore di razza Pagliarola.

L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto.

Un periodo di stagionatura superiore ai 2 mesi consente di ottenere un prodotto sicuro sotto il profilo igienico-sanitario.