

Regione PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE

Scheda identificativa per l'elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

CATEGORIA: Prodotto lattiero-caseario.
--

1. Denominazione del prodotto:	CACIORICOTTA CAPRINO ORSARESE
Nome geografico abbinato	ORSARESE
2. Provincia:	FOGGIA
3. Sinonimi e termini dialettali:	“CAS RCOTT”

4. Stima della produzione: circa 1 q.le al giorno di prodotto.

5. Descrizione sintetica del prodotto:

Il cacioricotta (cacio e ricotta) è un formaggio a pasta semidura ottenuto con latte esclusivamente di capra (coagulazione presamica e temperatura), dalla caratteristica forma a pera di circa 400 gr., fresco è di colore bianco (il latte di capra è privo di beta carotene, colore giallino), tenero, pastoso, morbido al taglio, di sapore dolce.

6. Territorio interessato:

Territorio del Comune di Orsara di Puglia e alcuni comuni limitrofi.

L'allevamento ovicaprino ad Orsara di Puglia è esclusivamente a conduzione familiare e viene esercitato da sempre tenendo le greggi al pascolo per tutto l'anno sulle colline del territorio dove sono presenti molti pascoli per lo più xerofitici e boschi di latifoglie. Gli ovili per il ricovero delle greggi sono costruzioni realizzate con strutture semplici e ampie recinzioni.

L'integrazione degli alimenti in stalla è limitata, riservata agli animali in svezzamento ed ai periodi nevosi. Gli allevamenti non sono in purezza ma rappresentati da esemplari misti soprattutto di razze garganiche ma anche alpine, maltese ed altre, adatte all'allevamento brado e semibrado. La riproduzione avviene in forma naturale. Attualmente nel territorio comunale sono allevati circa 1.300 esemplari caprini, su un totale di circa 4.000 esemplari presenti sul territorio dei Monti Dauni Meridionali e Settentrionali (29 Comuni). La produzione del latte è fortemente legata alla stagionalità specie da Pasqua ad Ottobre, anche per la presenza di pascoli rigogliosi nei periodi piovosi. Il latte viene munto manualmente al mattino ed al rientro delle greggi dai pascoli.

7. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Il latte intero di capra, massimo 2 mungiture sera+mattina, viene riscaldato in caldaie sferiche, in rame una volta ora in acciaio, a temperatura prossima all'ebollizione, circa 90°, si lascia raffreddare a 40°, si aggiunge caglio di capretto o di vitello, si ottiene così dopo circa 20-30 minuti la cagliata

che viene ridotta a chicchi di mais, la si lascia riposare per 15-20 minuti, si fa un recupero manuale della cagliata con deposizione in fazzoletti di tela o cotone che, opportunamente e sapientemente modellati con le mani, quasi strizzati, fanno fuoriuscire il siero ottenendo così le forme tipiche a pera, si legano e si appendono a sgocciolare per 4-5 ore dopodichè vengono messi in salamoia per pochi minuti se consumati in 4-5 giorni, 12 ore se da stagionare.

Il Cacioricotta caprino stagionato in locali freschi ed areati per circa 50-60 giorni, in genere fino all'affioramento in superficie del sale, si presenta esternamente di colore porcellana paglierino, la parte interna è bianca compatta, con il progredire della stagionatura acquista una consistenza dura, friabile quasi gessosa e dal sapore sempre più intenso e viene usato per lo più grattugiato per condire la pasta, ma anche da tavola. Fresco viene mangiato tal quale o deliziato da gocce di miele o vincotto (come usavano i nostri nonni).

8. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condimento:

Viene utilizzato latte intero di capra, massimo 2 mungiture sera+mattina, caglio di capretto o di vitello, riscaldato in caldaie sferiche, in passato in rame ora in acciaio.

9. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Locali freschi ed areati, in passato si lasciavano stagionare su canne legate tra loro.

10. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Anziani pastori testimoniano la presenza, da tempi lontani, dei caprini sul territorio orsarese, e la produzione di cacioricotta con la tecnica poi tramandata alle nuove generazioni.

11. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

Si ottiene un prodotto abbastanza sicuro da un punto di vista microbiologico e quindi sanitario in quanto nella lavorazione si raggiungono temperature prossime ai 90°/95°.

12. Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria:

SI

NO

13. Annotazione della deroga