Codice prodotto F - 01

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	ANIMALETTI DI PROVOLA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	PROVINCIA DI CATANZARO

Storia, tradizione ed usi

Questo particolare prodotto è tipico del comune di Marcellinara. Alla pasta viene data la forma di cavallo. Una variante è data dalla lavorazione a forma di cavallo con cavaliere armato di sciabola, pistola e zaino oppure con armature medioevali.
Tutta la lavorazione viene effettuata esclusivamente a mano. Attualmente gli animaletti vengono confezionati su ordinazione per esposizioni gastronomiche oppure per farne omaggio.

RIFERIMENTI STORICI

AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si, presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari.

(2)

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

LATTE FRESCO DI VACCINO, CAGLIO, SALE

Forma

CAVALLO, CAVALLO CON CAVALIERE, ANIMALI VARIE

Dimensioni medie

DA 35 A 50 GR. o DA 200 A 300 GR.

Peso medio

Sapore

DOLCE

Odore

DI LATTE FRESCO

Colore

GIALLO PAGLIERINO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Il latte utilizzato e' di provenienza vaccina, munto per meta' la sera precedente e per meta' munto la mattina della lavorazione. Al latte pastorizzato viene aggiunto del caglio liquido. Dopo la rottura della cagliata ed un breve riposo si procede alla estrazione del siero. Si lascia maturare la pasta tagliata a pezzi per tre quattro giorni a temperatura ambiente. La filatura avviene con acqua a 80°, durante la quale si da al prodotto la tipica forma che li caratterizza. La salatura si effettua in salamoia per circa 12 ore quindi si pongono ad asciugare. Maturano in pochi giorni in ambiente fresco ed aerato.

3

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	Attualmente dietro specifica richiesta.
Maturazione Stagionatura del prodotto	SI
	4 / 5 giorni
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	TAVOLO IN ACCIAIO,
Strumenti utilizzati	LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	LABORATORI RISPONDENTI ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA.
Deroga richiesta	**No**

Codice prodotto F - 02

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	BUTIRRO
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	BURRINO
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Il butirro, detto anche burrino, può considerarsi una variante del caciocavallo. Particolarmente pregiati sono quelli prodotti nell'Altopiano Silano, nella zona del Pollino e nella Piana di Sibari, per la presenza di pascoli ricchi di essenza odorosa. E' consumato a fette.

RIFERIMENTI STORICI

AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

SI, PRESSO IL CASEIFICIO VINCENZO ROBERTI & C.
VIA GRAMSCI - CELICO (CS)
TL. 0984/435675

5

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte vaccino, burro, caglio, sale.

Forma

A pera con testina foggiata a tricorno

Dimensioni medie

20- 25 cm di lunghezza, 4 -5 cm. di diametro

Peso medio

200- 300 grammi

Sapore

Cremoso dolce

Odore

Burro

Colore

Giallo paglierino

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

Il latte viene fatto coagulare alla temperatura di 36-38° C mediante utilizzo di caglio in pasta di vitello o di capretto. Quando la cagliata raggiunge la consistenza voluta si procede alla sua rottura sino a far raggiungere ai grumi le dimensioni di una noce. Dopo una fermentazione lattica che varia dalle 4 alle 10 ore, la pasta può essere filata in modo che costituisca un involucro di circa 1 cm di spessore ad una sfera di burro. Quest'ultima viene ripetutamente lavata per eliminare i residui di acidità mettendola ripetutamente in acqua freddissima per 12 ore. Il prodotto finito si presenta con tradizionale forma a pera. La maturazione avviene in 7 giorni in locali freschi.

6

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	tutto l'anno
Maturazione Stagionatura del prodotto	SI
	Avviene in una settimana in locali freschi ed aerati
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	TAVOLI SPERSORI, CALDAIE, ATTREZZO PER LA ROTTURA DELLA CAGLIATA, RECIPIENTI PER LA FILATURA.
Strumenti utilizzati	LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.
Deroga richiesta	**Si**

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, di tini e bastoni di legno per la filatura e di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale [illegible] sono da addurre a:
- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione.

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità: - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione) Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato; - per il confezionamento; - per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti.

Codice prodotto

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

SCHEDA PRODOTTO
CACIOCAVALLO DI CIMINÀ

Categoria: Formaggi e derivati del latte

Nomi dialettali: "U Casucavallu"

Descrizione della categoria merceologica: Formaggio a pasta filata

Territorio interessato alla produzione:
Ciminà (RC) – Antonimina (RC)

Valutazione dell'assetto produttivo ☑a rischio

Descrizione delle metodiche di lavorazione:
Linee principali / tecnologia di produzione

Specie/razza: vacca podolica tipica delle zone pedemontane dell'Aspromonte

Materia prima: latte intero crudo vaccino per il 90-95% e latte caprino per il restante 5-10%.

Microflora : naturale del territorio pedemontano dell'Aspromonte del Versante del Basso Ionio Reggino

Caglio : caglio naturale del capretto (stomaco del capretto)

Sistema di alimentazione prevalente delle vacche : pascolo naturale delle zone pedemontane dell'Aspromonte (a base di sulla e avena, e con integrazioni in stalla di foraggi e concentrati in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera)

Come si produce :

Il caciocavallo di Ciminà viene prodotto con tecniche tradizionali. Il latte vaccino di una o due mungiture assieme al latte di capra coagula in un pentolone di rame grazie all'immersione nel latte del

caglio del capretto; la temperatura del latte affinché avvenga la cd cagliata deve raggiungere la "temperatura dell'acqua di sole" (ovvero 25/30°, la temperatura ambiente che si ha subito dopo la mungitura). Una volta che il latte "quagliau" (cioè si forma la tuma) si rompe la stessa tuma (ci si rende conto che la tuma è pronta quando il bastone di legno usato per il procedimento, il cd "ugliastru" e cioè un bastone di ulivo selvatico, viene immerso nel latte e sta dritto senza la necessità di tenerlo con le mani) fino a che i grumi abbiamo raggiunto la dimensione di una nocciola.

Una volta rotta la tuma la si ricompone con le mani, la si toglie dal siero e la si mette a fermentare; la fermentazione non ha un tempo predefinito ma segue le condizioni ambientali e climatiche contingenti (in genere dalle 4 alle 10 ore), nonché le condizioni relative all'acidità del latte, alla temperatura ambientale, alla massa della tuma.

Quando la tuma ha raggiunto la giusta fermentazione/maturazione (che la si evince dal fatto che la pasta si trova nelle condizioni di essere filata, ed il controllo dei tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli, di campioni che vengono immersi in acqua bollente per verificare se si allungano in fibre elastiche, lunghe e resistenti, cioè "filano"), la stessa tuma viene tagliata a fette ed immersa in una tinozza di legno in acqua bollente; ciò consente alla tuma di raggiungere una temperatura tale da iniziare a filare.

Una sapiente manipolazione del casaro, a questo punto, da la forma classica caciocavallo ovale o tronco conica con la testina; l'operazione caratteristica consiste nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta, mentre la modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani, per cui la pasta viene compressa in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Le forme del caciocavallo così plasmato vengono quindi immerse in un recipiente di acqua a temperatura ambiente per qualche

minuto per poi essere passate in un altro recipiente di acqua e sale (la cd salamoia - 1Kg di sale ogni 5 litri di acqua) dove vengono lasciate riposare il tempo necessario (vengono messe in salamoia per un periodo indeterminato che varia dalle 2/3 ore alle 5/6 ore e dipende dal peso della forma di caciocavallo).

Una volta tolta dalla salamoia la forma di caciocavallo viene appesa ad asciugare nel classico sistema "a cavalcioni". La durata minima del periodo di stagionatura è di due/ tre giorni (dipende dalle condizioni climatiche) ma può anche protrarsi più a lungo a seconda del gusto di stagionatura che si vuole dare. Non ci sono particolari condizioni ambientali da rispettare per la stagionatura del caciovallo se non quella di avere un ambiente asciutto, fresco e ventilato.

Caratteristiche del prodotto

Forma classica del caciocavallo a sfera che può andare dal chilogrammo ai 2 – 3 chilogrammi. La crosta è bianco-giallognola con la superficie rugosa lasciata dalla forma; la pasta è bianca o paglierina con occhiatura scarsa. Il sapore è salato tendente al piccante, sempre più piccante con l'avanzare del tempo.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

Tino in rame stagnato;
Bastone di legno (cd ugliastru bastone di ulivo selvatico);
Tavoliere di legno;
Locali freschi, asciutti e ventilati;

Osservazioni su tradizionalità, omogeneità della diffusione e protrazione nel tempo delle regole produttive:

Il Caciocavallo viene prodotto nei territori di due comuni limitrofi (Ciminà e Antonimina) con lo stesso procedimento.

12

Storicamente il nome si pensa che possa derivare dall'asciugatura a cavalcioni ("u casu a cavaddu")

Le famiglie che ancora oggi producono il caciocavallo ricordano che la tradizione risale ad almeno tre generazioni (100 anni circa) ma essendo un prodotto tipico delle famiglie povere di campagna la tradizione potrebbe risalire anche più in là nel tempo.

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

H.a.c.c.p. in corso di realizzazione; al momento nessuna delle aziende produttrici è dotata del manuale di corretta prassi igienica.

Abbinamenti caratteristici:

Veniva anticamente consumato con salame, capicollo e soppressata locali e pane; era il pasto della gente che lavorava in campagna o che pascolava capi bovini, ovini e caprini.

Codice prodotto F - 03

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	CACIOCAVALLO PODOLICO
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	PROV. DI COSENZA CATANZARO

Storia, tradizione ed usi

L'origine di questo formaggio è antichissima. Fonti recenti si ritrovano negli atti del Notaio di Crotone tra il XVI ed il XVII secolo in cui si scrive che la famiglia Spinelli effettuava trasporti marittimi con piccole navi "cariche di casicavalli. Nel XIX secolo la famiglia Barracco produceva 11.00 coppie di caciocavalli l'anno, quasi tutte destinate al commercio estero.
La denominazione caciocavallo trova la sua origine dalla circostanza che il formaggio, durante la sua stagionatura veniva appeso a coppie legate da una cordicella vegetale di giunco o vimine a cavalcioni ad una pertica di legno, fissata al tetto in prossimità del focolare per agevolarne la stagionatura.

RIFERIMENTI STORICI
AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

SI, PRESSO IL CASEIFICIO VINCENZO ROBERTI & C.
VIA GRAMSCI - CELICO (CS)
TL. 0984/435675

19

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

LATTE FRESCO DI VACCINO, CAGLIO, SALE

Forma

ALLUNGATA E AFFUSOLATA ALLE ESTREMITA'

Dimensioni medie

DIAMETRO 20 cm E LUNGHEZZA 6 cm

Peso medio

DA 1 A 2,5 KG.

Sapore

DOLCE

Odore

DI LATTE FRESCO

Colore

GIALLO PAGLIERINO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La coagulazione del latte viene effettuata ad una temperatura compresa tra i 36 e 38 °C, utilizzando caglio in pasta di vitello o capretto. Dopo circa un'ora il coagulo viene rotto fino ad ottenere granuli della dimensione di una nocciola. A seguito della fermentazione lattica la cui durata varia dalle 4 alle 10 ore la pasta può essere filata. Si realizzano quindi dei cordoni di pasta che viene plasmato fino ad ottenere la forma tronco-conica. Raffreddato in acqua fredda, il caciocavallo viene salato mediante l'immersione in salamoia.

15

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da marzo ad agosto.

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

La stagionatura si aggira generalmente sui due o tre mesi in cantine o magazzini non condizionati.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

TAVOLI SPERSORI, CALDAIE, ATTREZZO PER LA ROTTURA DELLA CAGLIATA, RECIPIENTI PER LA FILATURA.

Strumenti utilizzati

LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, di tini e bastoni di legno per la filatura e di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale [illegible] sono da addurre a:
- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- i locali di stagionatura.

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

17

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità: - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasfgormato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione) Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato; - per il confezionamento; - per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; - per i locali di stagionatura.

Codice prodotto F - 04

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	CACIORICOTTA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	CASURICOTTA
Area di produzione	PROVINCIA DI COSENZA

Storia, tradizione ed usi

Il tipo di lavorazione si tramanda nell'ambito familiare o più comunemente tra "caporale e caporale" (capo di un gruppo di lavoratori agricoli, responsabile della trasformazione del latte nei grandi allevamenti del crotonese).
Questo prelibato formaggio veniva anticamente chiamato "Pane degli angeli".

RIFERIMENTI STORICI
Archivio Storico per la Calabria e la Lucania Vol. I e II (Articoli glottologici di Giovanni Alessio)
L. Accattatis - Vocabolario del dialetto calabrese - Castrovillari 1897
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

SI.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

LATTE CRUDO DI CAPRA E LATTE OVINO, CAGLIO, SALE

Forma CILINDRICA

Dimensioni medie 8 - 10 cm. di lunghezza, 5cm. di diametro

Peso medio Circa 200 grammi

Sapore Dolce

Odore

Colore Bianco avorio

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali

Il latte crudo viene riscaldato fino alla temperatura di 85-90 °C. Successivamente viene lasciato raffreddare e quando ha raggiunto la temperatura di 38 °C si aggiunge il caglio in pasta di capretto o agnello. A coagulazione avvenuta, il coagulo viene rotto con il bastone di legno in modo spinto fino ad ottenere dei grani di cagliata della dimensione di chicchi di riso. In seguito la cagliata viene raccolta sul fondo e immessa nelle fiscelle.
La salatura è a secco.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	tutto l'anno
Maturazione Stagionatura del prodotto	a volte
	In locali freschi ed asciutti per un periodo variabile
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	TAVOLI SPERSORI, CALDAIE, ATTREZZO PER LA ROTTURA DELLA CAGLIATA, RECIPIENTI PER LA FILATURA.
Strumenti utilizzati	LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.
Deroga richiesta	**Si**

21

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale - sono da addurre a:
- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno in giunco e latta forata (tavoli spersor, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- locali di stagionatura.

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del MInistero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

22

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità: - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasfgormato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione) Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, giunco e latta,poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - per l'utilizzo di caldale in rame stagnato; - per il confezionamento; - per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; - per i locali di stagionatura.

Codice prodotto 64

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	Formaggi
Nome del prodotto	Caciotto di Cirella
Eventuale sinonimo	caciocavallo
Termine dialettale	casucavallu
Area di produzione	Comune Cirella di Platì - RC
Storia, tradizione ed usi	Tipica produzione , secondo tradizione familiare, nel territorio del Comune di Cirella di Platì.
Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?	Si , presso azienda Pisto Immacolata - C/da Schiavo - Cirella di Platì - RC

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati	Latte vaccino, sale , caglio naturale
Forma	rotonda/ovale
Dimensioni medie	varie
Peso medio	300 g - 1 kg
Sapore	salato - dolce
Odore	tipico
Colore	giallo chiaro

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione	esclusivamente manuali
	Viene fatto coagulare il latte vaccino a 35° c. (caglio naturale del capretto), quindi viene rotta la tuma, viene raccolta, messa a lievitare e al momento giusto si prova nell'acqua bollente la pasta e quando si allunga si rimette nell'acqua bollente e si lavora.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	dal mese di marzo al mese di dicembre
Maturazione Stagionatura del prodotto	Sì
	da 1 a 4 mesi
Conservazione	a volte
	a volte,dopo stagionati ,vengono conservati sott'olio
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	legna per il fuoco
Strumenti utilizzati	pentolone di rame, mestolo di legno
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	
	Caseifici artigianali annessi agli allevamenti.
Deroga richiesta	**Si**

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna , fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a : - utilizzo di latte crudo -utilizzo di caldaie in rame stagnato - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco) - il confezionamento -assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione -locali per la conservazione o stagionatura
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80- D.L.G.S. 155/97- Circ. Min. Sanità n° 11/98- D.L.G.S. 173/98- D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73- D.L. del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità :
- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo.
Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei paremetri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte).

Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione).

Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede la deroga per:
-Le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione;
-Il contatto della materia prima edl prodotto con superfici ed attrazzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
-per il contatto con fiscelle di giunco;
- per il confezionamento;
- Per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
-per i locali di conservazione o stagionatura.

Codice prodotto F - 05

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	CANESTRATO
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Notizie documentabili rsul pecorino si hanno a partire dal 1500, ma risale al 1759 il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte. Quest'ultimo descrive in poche righe molte caratteristiche del particolare e gustoso formaggio a coagulazione presamica, rotto in piccoli grani con il bastone, semi-cotto e del peso poco inferiore ai 2 Kg: "primo, che detto formaggio deve essere d'ogni bontà e qualità, non rotto, non buffato, non crepato, ma sano ed intero, e che il latte sia rotto il latte sia rotto tenerello, e di mescolo e di quaglio e di collasolita vampata, e di peso di libbre 5,5 a pezza."

RIFERIMENTI STORICI

AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si, presso testi delle tradizioni popolari.

29

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte crudo caprino, ovino e vaccino, caglio in pasta di capretto, sale.

Forma Rotonda

Dimensioni medie 10-15 cm. di diametro

Peso medio circa un chilo

Sapore Dolce

Odore Tipico

Colore Bianco, tendente al giallo

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La temperatura di coagulazione è compresa tra i 30 e 38 °C, utilizzando caglio di capretto o agnello in pasta. In una particolare area di produzione, sul versante tirrenico dell'Aspromonte, si utilizza un caglio liquido di capretto ricavato dalla manipolazione dei caglioli tenuti in salamoia.
Una volta ottenuto il coagulo della giusta consistenza si attua la rottura fino ad ottenere granuli della dimensione di un chicco di riso.
La messa in forma è effettuata con una pressatura molto spinta ed una leggera frugatura. La salatura è a secco. Al principiare dell'estate, il sale viene aggiunto già al momento della rottura della cagliata.

30

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	Da ottobre a luglio.
Maturazione Stagionatura del prodotto	Si
	Generalmente è molto breve (qualche settimana), ma può essere portata a qualche mese. La stagionatura è attuata in magazzini e cantine non condizionate.
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	TAVOLI SPERSORI, CALDAIE, ATTREZZO PER LA ROTTURA DELLA CAGLIATA, RECIPIENTI PER LA FILATURA.
Strumenti utilizzati	Mestoli, colini, caldaie di rame stagnate.
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.
Deroga richiesta	Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale [illegible] sono da addurre a: - utilizzo di latte crudo; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco); - il confezionamento; - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione; - locali di stagionatura.
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità: - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasfgormato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione) Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, giunco e latta,poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato; - per il confezionamento; - per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; - per i locali di stagionatura.

Codice prodotto 60

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	CAPRINO DELL'ASPROMONTE
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	ASPROMONTE

CARATTERISTICHE GENERALI

Il formaggio viene prodotto da *latte crudo di capra*, nel periodo gennaio-giugno. Gli animali appartengono ad una *popolazione autoctona* piuttosto eterogenea, allevate in maniera estensiva. L'alimentazione avviene esclusivamente al pascolo.

Area di produzione: La maggior parte degli allevamenti sono presenti nel comprensorio aspromontano della fascia ionica della provincia di Reggio Calabria.

Ingredienti utilizzati: Latte di capra, caglio, sale.

Forma: Cilindrica.

Dimensioni medie: Diametro circa 20 cm, altezza circa 7 cm, peso 1-1,5 Kg.

Sapore: *Dolce e acidulo* per i formaggi fino a 20-30 giorni di stagionatura; *Piccante* per i formaggi stagionati a 4-5 mesi.

Odore: *Lattico* nel fresco ed *intenso* nello stagionato.

Colore: *Bianco* per i formaggi fino a 30 giorni e *giallo paglierino* per quelli di 4-5 mesi.

Tecnologia: Il formaggio, viene prodotto in allevamento, da latte crudo

- La *mungitura* è manuale e viene eseguita nell'ovile la mattina e la sera
- Il latte viene conservato, a temperatura ambiente, nei locali adibiti alla trasformazione oppure viene lasciato per tutta la notte nei secchi appesi all'esterno dell'ovile.
- La *filtrazione del latte* avviene tramite colino a maglie fitte nel momento in cui viene versato nella caldaia di caseificazione.
- La *lavorazione* avviene dopo aver miscelato in caldaia il latte della mungitura della sera precedente con il latte del mattino e riscaldato a fuoco diretto (27-34°C). Dopo 30-50 minuti dall'aggiunta del caglio in pasta di capretto preparato dagli stessi pastori (preventivamente diluito in acqua tiepida), la cagliata viene rotta manualmente, con un bastone tondo, per 2-4 minuti fino alle dimensioni di un chicco di riso. La cagliata viene lasciata spontaneamente sedimentare esercitando, di tanto in tanto, una leggera pressione con le mani per favorire il compattamento sul fondo della caldaia. Il tempo complessivo di lavorazione in caldaia è di circa 60-70 minuti

- La *cagliata* viene manualmente posta nelle fiscelle (canestri) di giunco, poste su tavolati con una lieve pendenza per favorire lo spurgo e la raccolta del siero, per poi essere pressata manualmente. La cagliata della fiscella viene rivoltata più volte al fine di prendere forma e consistenza per poi disporci sopra dei pesi per facilitare un ulteriore spurgo.
- La *salatura* avviene a secco, subito e dopo 24 ore strofinando la forma con sale fino.

Periodi di lavorazione: da gennaio, dopo la vendita dei capretti, alla fine di giugno momento in cui le capre vanno in asciutta.

Stagionatura del prodotto: Le forme vengono stagionate su ripiani in canne o in legno, con frequenti rivoltamenti e pulitura delle stesse. La stagionatura è breve (20-30 giorni), per il prodotto venduto allo stato fresco, mentre una piccola parte di produzione viene stagionata 4-5 mesi come prodotto da grattugia.

Strumenti utilizzati per la produzione: Caldaia di rame stagnato o di alluminio, contenitori in acciaio e/o in plastica adibiti al trasporto del latte, fiscelle per modellare la cagliata, scodelle piatte e cave, tavola (delimitata da una canaletta per la raccolta del siero) sulla quale si pone il formaggio ancora in fiscelle, diversi tipi di spini, ritella.

Locali in cui avviene la produzione: L'allevatore per la caseificazione utilizza strutture nei pressi dell'ovile e talvolta locali annessi alle abitazioni.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna , fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a : - utilizzo di latte crudo -utilizzo di caldaie in rame stagnato - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco) - il confezionamento -assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione -locali per la conservazione o stagionatura
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80- D.L.G.S. 155/97- Circ. Min. Sanità n° 11/98- D.L.G.S. 173/98- D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73- D.L. del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità : - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei paremetri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione). Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: -Le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione; -Il contatto della materia prima edl prodotto con superfici ed attrazzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; -per il contatto con fiscelle di giunco; - per il confezionamento; - Per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; -per i locali di conservazione o stagionatura.

Codice prodotto F - 06

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	FARCI-PROVOLA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	PROVINCIA DI CATANZARO

Storia, tradizione ed usi

RIFERIMENTI STORICI

AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si, presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari.

38

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

LATTE FRESCO DI MUCCA, SOPPRESSATA O CAPOCOLLO, CAGLIO, SALE

Forma ALLUNGATA E AFFUSOLATA ALLE ESTREMITA'

Dimensioni medie DIAMETRO 20 cm E LUNGHEZZA 6 cm

Peso medio DA 2 KG A 4 KG

Sapore LEGGERMENTE SALATO

Odore SPEZIATO

Colore BIANCO AVORIO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Il latte utilizzato e' di provenienza vaccina, munto per meta' la sera precedente e per meta' munto la mattina della lavorazione. Al latte pastorizzato viene aggiunto del caglio liquido. Dopo la rottura della cagliata ed un breve riposo si procede alla estrazione del siero. Si lascia maturare la pasta tagliata a pezzi per tre quattro giorni a temperatura ambiente. La filatura avviene con acqua a 80°, durante la quale si da alla provola la tipica forma molto allungata e con l'interno cavo che viene farcito con una soppressata o cun un capocollo stagionato. Richiuso l'apice si mette a raffreddare in acqua fredda, mentre la salatura si effettua in salamoia per circa 12 ore. Terminata questa fase la farci-provola viene inserita in retine contenitrici ed appesa a coppie su bastoni orizzontali. Matura in pochi giorni in ambiente fresco ed aerato.

39

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	tutto l'anno
Maturazione Stagionatura del prodotto	Si
	4 / 5 giorni in ambienti freschi ed aerati
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	TAVOLO IN ACCIAIO, RETINE CONTENITRICI
Strumenti utilizzati	LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO
Macchinari utilizzati	PASTORIZZATORI
Locali dove avviene la produzione	LABORATORI MAIOLICATI E RISPONDENTI ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA.
Deroga richiesta	No

Codice prodotto F - 07

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	FELCIATA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	'A FILICETA O FILICATA
Area di produzione	PROVINCIA DI COSENZA

Storia, tradizione ed usi

Il tipo di lavorazione si tramanda nell'ambito familiare o più comunemente tra "caporale e caporale" (capo di un gruppo di lavoratori agricoli, responsabile della trasformazione del latte nei grandi allevamenti del crotonese).
Questo prelibato formaggio veniva anticamente chiamato "Pane degli angeli".

RIFERIMENTI STORICI
L. Accattatis - Vocabolario del dialetto calabrese - Castrovillari 1897
C. Donadio - Vocabolario del dialetto di Morano Calabro - Ed. Prometeo 1997.

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

SI.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

LATTE CRUDO DI CAPRA ADDIZIONATO, IN ALCUNI CASI, CON PICCOLE QUANTITÀ DI LATTE OVINO, CAGLIO, SALE

Forma ROTONDEGGIANTE

Dimensioni medie VARIE

Peso medio CIRCA 250 GRAMMI

Sapore DOLCE

Odore DI LATTE CON SENTORE DI FELCE

Colore MADREPERLA

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali

Il latte, preventivamente filtrato con le felci, viene coagulato ad una temperatura di 34 °C, utilizzando del caglio in pasta di capretto o agnello. Una volta ottenuto il coagulo lo stesso viene raccolto delicatamente con la "cucchiara" e posto a strati nei secchielli di legno alternandoli a strati di felci.
Prende la forma dei contenitori in cui viene posta la cagliata. Il suo colore bianco candido. L'aroma è di latte con sentore di felce fresca.

42

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	Da maggio a settembre.
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	TAVOLI SPERSORI, CALDAIE, ATTREZZO PER LA ROTTURA DELLA CAGLIATA, RECIPIENTI PER LA FILATURA.
Strumenti utilizzati	LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.
Deroga richiesta	**Si**

43

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas, dall'utilizzo delle felci in cui il formaggio è contenuto e da cui riceve il suo straordinario aroma. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale [illegible] sono da addurre a: - utilizzo di latte crudo; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco); - il confezionamento; - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione; - l'utilizzo di felci.
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

46

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità: - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasfgormato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione). Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, giunco e latta,poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato; - per il confezionamento; - per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; - per l'utilizzo di felci.

Codice prodotto

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

SCHEDA PRODOTTO
FORMAGGIO CAPRINO DELLA LIMINA

Categoria: Formaggi e derivati del latte

Analisi delle varianti:

Il formaggio caprino della Limina si ottiene esclusivamente dal latte di capra di razza indigena. L'aroma è particolare. Il sapore forte, tendenzialmente piccante, varia di intensità con il mutare delle stagioni. Il profumo è intenso e persistente. Il colore esterno è giallo chiaro, l'interno è bianco. Di forma rotonda, di ½ kg. il caprino può essere consumato fresco o stagionato, da 8 a 12 mesi.

Territorio interessato alla produzione:

Territorio dei comuni appartenenti alla Comunità Montana della Limina: Mammola, Grotteria, San Giovanni di Gerace, Martone, Gioiosa Jonica, Canolo, Gerace, ed i comuni limitrofi di Marina di Gioiosa Jonica, Siderno ed Agnana Calabra.

Valutazione dell'assetto produttivo: ☑ a rischio

Descrizione delle metodiche di lavorazione:

Si versa il latte caprino appena munto in un pentolone. Si scioglie il caglio (prodotto ottenuto nell'ambito dell'azienda stessa, ricavato dallo stomaco dei capretti e messo a stagionare) in poca acqua e lo si versa nel latte ancora crudo. Si mescola il tutto e lo si lascia cuocere un'ora circa. Quando il contenuto si addensa, si mescola con un cucchiaio di legno, fino a che non diventa di nuovo liquido.

Pian piano si estrae il formaggio separato dalla "lacciata" (latte sgrassato) con le mani e lo si mette dentro le forme di giunco comprimendolo fino a quando non è ben scolato. Dopo la si rimette nella forma per un giorno ancora, quindi la si togli e la si lascia stagionare. Hanno a questo punto le operazioni di cura e di e protezione del

formaggio, cospargendo un velo d'olio di oliva sull'intera superficie. Queste particolari tecniche di produzione fanno del formaggio caprino della Limina un prodotto tipico di grande pregio.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- pentoloni in acciaio e cucchiai di legno di erica;
- contenitori del formaggio che si chiamano "fasceji" (fatte di giunco) di forma rotonda;
- "masterja" (tavola usata a mò di gocciolatotio per la premitura del formaggio);
- "culaturi" (scolino in acciaio per filtrare il latte);
- "minatori" (bastoncino di legno a punta ramificata).

Osservazioni su tradizionalità, omogeneità della diffusione e protrazione nel tempo delle regole produttive:

Il formaggio caprino della Limina si ottiene dal latte delle capre di varie razze indigene raggruppate in mandrie e condotte giornalmente in pascoli col sistema brado, allevate nelle zone montane e collinari. Questi animali si adattano bene al clima locale, danno un'ottima resa e, grazie anche alla grande varietà di erbe presenti nei pascoli, il latte prodotto è di alta qualità. La commercializzazione del caprino viene fatta direttamente dai produttori e attraverso i negozi locali. Essendo molto richiesto non riesce a soddisfare la domanda.

Negli ultimi anni la produzione di caprino è diminuita in quanto alcuni allevatori hanno sostituito le capre con le vacche da latte, perché ritenute più redditizie. È tradizione che i pastori, così come veniva fatto in passato paghino il fitto dei pascoli in natura con adeguata quantità di formaggio. Il caprino, considerato il più antico dei formaggi, deve essere conservato per circa 8-12 mesi, al fine di essere stagionato, nelle cantine e nei bassi dove viene costantemente curato attraverso l'emulsione di olio di oliva e di un aceto.

Alle volte si aggiunge un po' di pepe rosso macinato.

Abbinamenti caratteristici:

Il formaggio caprino della Limina viene utilizzato nei piatti tipici calabresi: in particolare per la realizzazione delle melanzane ripiene (ricetta tipica del territorio), grattugiato sulle paste caserecce, nella preparazione delle polpette, nelle frittate e nei ripieni in genere.

Il formaggio varia di sapore a seconda della durata della stagionatura. Viene usato anche come antipasto ed a fine pasto degustato con vini calabresi e locali.

Ricette tipiche:

Nome della Ricetta: Melanzane ripiene (Melanzane chjini)

Sintesi della ricetta: Melanzane di media grandezza, mollica di pane o pane grattugiato, formaggio caprino della Limina, peperoncino, prezzemolo o basilico, uova, aglio, sale, olio di oliva.

Preparazione: Tagliare le melanzane a metà, per lungo. Praticare due o tre tagli di lungo sulla parte interna in modo da favorire la cottura e lessarle. Una volta raffreddate, svuotarle della polpa lasciando intatto l'involucro. Preparare l'impasto con la polpa delle melanzane, la mollica di pane e pane grattugiato, formaggio caprino, peperoncino tagliuzzato, prezzemolo e/o basilico, tuorlo di uovo e aglio. Riempire le melanzane tagliate a metà e spalmarle con il bianco dell'uovo, poi friggerle in padella con l'olio di oliva.

Prima di servire, grattugiare sulle melanzane un pò di formaggio caprino.

Si può utilizzare come antipasto e/o come secondo piatto.

Codice prodotto F - 08

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	GIUNCATA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	JUNCATA - SCIUNGATA
Area di produzione	PROV. DI COSENZA CATANZARO

Storia, tradizione ed usi

Pur essendo un formaggio prodotto durante l'intero anno, ha una maggiore richiesta durante il periodo natalizio. E' prodotto tipico della zona pre-pollinica, dell'Altopiano Silano e della Piana di Sibari.
La normativa vigente non consente la commercializzazione del prodotto tradizionale, da parte dei caseifici, dovuto al caratteristico utilizzo di steli di giunco o di felce per il confezionamento. La giuncata viene prodotta quasi esclusivamente da mastri casari per autoconsumo.

RIFERIMENTI STORICI
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA
AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si, presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte vaccino proveniente da razze miste alimentate principalmente da pascoli estensivi, sale, caglio.

Forma	cilindrica
Dimensioni medie	da 15 a 20 cm., scalzo di 3 -5 cm.
Peso medio	da 200 gr. a 400 gr.
Sapore	dolce-acidulo
Odore	dolce-acidulo aromatizzato
Colore	bianco porcellana

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La coagulazione è compresa tra 36 e 38 °C, utilizzando caglio in pasta di capretto. Dopo un tempo variabile tra i 45 e 60 minuti, il coagulo viene rotto delicatamente con le mani producendo pezzi grossi quanto una noce.
La messa in forma è effettuata riempiendo gli stessi canestri usati per il "Crotonese", senza effettuare alcuna pressatura. Seguono alcuni rivoltamenti e successiva asciugatura, eventualmente seguita da affumicatura su appositi graticci di canne dette "cannizzi".
La salatura è a secco.

50

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

a volte

La stagionatura è di una o due settimane, in qualche caso si prolunga fino ad un mese o due (da grattugia). Nel caso in cui le formette di juncata vengono affumicate, si utilizza fumo caldo e le stesse vengono conservate sui "cannizzi".

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Steli di giunco o di felce.

Strumenti utilizzati

"Caccamo", "Caccavo": caldaie in rame stagnato. Fuoco diretto a legna o gas. "Miscu": bastone in legno di fico. Canestri in giunco. Tavoli spersoi in legno. Sciumarola in

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.

Deroga richiesta Si

51

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco, latta, di fuoco diretto a legna o a gas e dal processo di affumicatura. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale sono da addurre a: - utilizzo di latte crudo; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco); - il confezionamento; - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione; - locali di stagionatura; - affumicatura con fumo caldo.
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92, DM del 31/03/65 (affumicatura).

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità: - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione) Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, giunco e latta,poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato; - per il confezionamento; - per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; - per i locali di stagionatura; - per il processo di affumicatura.

Codice prodotto F - 09

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	MOZZARELLA SILANA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	PROV. DI COSENZA CATANZARO

Storia, tradizione ed usi

Il tipo di lavorazione si tramanda nell'ambito familiare o più comunemente tra "caporale e caporale" (capo di un gruppo di lavoratori agricoli, responsabile della trasformazione del latte nei grandi allevamenti del crotonese).

RIFERIMENTI STORICI

AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

SI, PRESSO IL CASEIFICIO VINCENZO ROBERTI & C.
VIA GRAMSCI - CELICO (CS)
TL. 0984/435675

54

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

LATTE VACCINO, CAGLIO, SALE

Forma Rotoondeggiante

Dimensioni medie DIAMETRO 10 cm

Peso medio circa 250 - 300 grammi

Sapore DOLCE

Odore DI LATTE FRESCO

Colore DA MADREPERLA A GIALLO-BRUNO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La coagulazione del latte viene effettuata ad una temperatura compresa tra i 36 e 38 °C, utilizzando caglio in pasta di capretto. Dopo circa un'ora il coagulo viene rotto fino ad ottenere granuli della dimensione di un chicco di riso. Quindi la cagliata viene raccolta facendola sedimentare sul fondo della caldaia con l'aiuto di un limitato innalzamento termico, fino a 40-42 °C.
Tipo di acidificazione
La cagliata dopo essere raccolta viene posta ad acidificare, una volta affettata o sbriciolata, a temperatura ambiente in un recipiente di legno per una mezza giornata. Raggiunto il giusto grado di acidificazione, le fette di cagliata vengono immesse in acqua corrente fredda per circa 24 ore, quindi si effettua la filatura in appositi recipienti o tini di legno.
La salatura è effettuata in salamoia.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	tutto l'anno
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	"Caccamo", "Caccavo": caldaie in rame stagnato. "Miscu": bastone in legno di fico. Canestri in giunco. Tavoli spersoi in legno. Sciumarola in latta forata.
Strumenti utilizzati	LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO
Macchinari utilizzati	PASTORIZZATORI
Locali dove avviene la produzione	Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.
Deroga richiesta	Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, di tini e bastoni di legno per la filatura e di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale sono da addurre a: - utilizzo di latte crudo; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura); - il confezionamento; - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione.
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità: - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione) Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato; - per il confezionamento; - per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti.

52 58

Codice prodotto 61

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	MUSULUPU DELL'ASPROMONTE
Eventuale sinonimo	MUSULUCU
Termine dialettale	
Area di produzione	Comuni interni versante jonico RC
Storia, tradizione ed usi	Il termine Musulupu o Musulicu deriverebbe secondo alcuni studiosi dalla lingua romanza latina dialettale usata in loco, mentre per altri avrebbe origine dalla lingua grecanica o, addirittura dall'arabo , e significherebbe " boccone del lupo". La particolarità è rappresentata dalla "Musulupara", cioè lo stampo di legno , spesso gelso, in cui viene collocato il coagulo. Essa si presenta sotto varie forme, dalla coppa semisferica rappresentante il seno di una donna, al profilo in miniatura di una figura femminile. Sono utilizzate anche altre forme riccamente intarsiate al loro interno. Fino a pochi anni fa i pastori producevano il "Musulupu" soprattutto in concomitanza della Pasqua per regalarlo, come segno di riguardo, ai padroni (i gnuri). Ancora oggi, con il termine Musulupu, si indica una piccola porzione di cagliata che, durante il trasferimento dalla caldaia alla fascella, il pastore manipola e offre , come segno di benvenuto, agli astanti.
Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?	Si, presso testi calabresi di storia delle tradizioni popolari.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati	latte di pecore e capre allevate al pascolo, sale, caglio.
Forma	di stampe varie
Dimensioni medie	varie
Peso medio	da 700 gr. a 4 kg.
Sapore	dolce di latte appena munto
Odore	tradizionale
Colore	eburneo avorio

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione	esclusivamente manuali
	La lavorazione prevede l'uso di latte di due mungiture e di caglio in pasta o liquido, aggiunto alla temperatura di 26-30°C e lasciato agire per 1 ora. Avvenuta la coagulazione, ed al termine della fase di rassodamento, si procede alla rottura del coagulo fino alle dimensioni di un chicco di riso. Dopo la sedimentazione la cagliata viene trasferita direttamente negli stampi, attuando una leggera pressatura manuale per garantire lo spurgo attraverso i fori di cui essi sono dotati.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	Da marzo a settembre
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
	.
Conservazione	a volte
	Il Musulupo è un prodotto che può essere conservato solo per pochi giorni. Non subisce alcuna salatura.
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	Tavoli, spersori.
Strumenti utilizzati	Musulupara (stampo), caldaia e strumenti vari.
Macchinari utilizzati	Fornello a gas e/o legna per fuoco.
Locali dove avviene la produzione	
	Caseifici artigianali annessi agli allevamenti .
Deroga richiesta	Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna , fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
sservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a : - utilizzo di latte crudo -utilizzo di caldaie in rame stagnato - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco) - il confezionamento -assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione -locali per la conservazione o stagionatura
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80- D.L.G.S. 155/97- Circ. Min. Sanità n° 11/98- D.L.G.S. 173/98- D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73- D.L. del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità : - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei paremetri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione). Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: -Le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione; -Il contatto della materia prima edl prodotto con superfici ed attrazzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; -per il contatto con fiscelle di giunco; - per il confezionamento; - Per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; -per i locali di conservazione o stagionatura.

Codice prodotto F - 10

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	PECORINO DEL MONTE PORO
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	PROVINCIA DI VIBO VALENTIA
Storia, tradizione ed usi	Notizie documentabili rsul pecorino si hanno a partire dal 1500, ma risale al 1759 il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte. Quest'ultimo descrive in poche righe molte caratteristiche del particolare e gustoso formaggio a coagulazione presamica, rotto in piccoli grani con il bastone, semi-cotto e del peso poco inferiore ai 2 Kg: "primo, che detto formaggio deve essere d'ogni bontà e qualità, non rotto, non buffato, non crepato, ma sano ed intero, e che il latte sia rotto il latte sia rotto tenerello, e di mescolo e di quaglio e di collasolita vampata, e di peso di libbre 5,5 a pezza." Il pecorino di Monte Poro ha forma appiattita e tonda ed ha forma più piccola degli altri formaggi simili calabresi. RIFERIMENTI STORICI AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed. CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?	Si, presso testi delle tradizioni popolari.

64

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte intero di pecora, latte di capra, caglio in pasta di capretto, sale.
Olio e peperoncino.

Forma	Rotonda
Dimensioni medie	10-15 cm. di diametro
Peso medio	circa un chilo
Sapore	Dolce
Odore	Tipico
Colore	Bianco, tendente al giallo

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La lavorazione avviene una volta al giorno utilizzando il latte della mungitura del mattino cui si aggiunge quello munto la sera prima e conservato nei secchi di mungitura. Si ottiene la coagulazione del latte alla temperatura di 36-38 gradi con caglio in pasta di capretto stemperato in acqua, in modo che la coagulazione si concluda in un tempo totale di 50-60 minuti. Successivamente la cagliata si rompe in granuli di dimensioni del chicco di riso e, agitando continuamente la massa la si sottopone a cottura alla temperatura di 42-44° e per 5-6 minuti. Porzioni di cagliata vengono prelevate con le mani per eliminare il siero su di un tavolo di legno munito di scanalatura e quindi trasferite in forme a canestro. Le forme sono rivoltate e compresse più volte e poste su ripiani di legno per la stagionatura. Quando il formaggio è maturo viene unto con olio e peperoncino.

65

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	Da ottobre a luglio.
Maturazione Stagionatura del prodotto	Si
	Il prodotto, riposto su scaffali in ambienti umidi ed a una temperatura sui 4-8 gradi matura dopo 15 giorni. La stagionatura può durare fino a 6-8 mesi.
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	Canestri contenitori, tavole in legno
Strumenti utilizzati	Mestoli, colini, caldaie di rame stagnate.
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.
Deroga richiesta	**Si**

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco, latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale [illegible] sono da addurre a: - utilizzo di latte crudo; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco); - il confezionamento; - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione; - locali di stagionatura.
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità: - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione) Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, giunco e latta, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato; - per il confezionamento; - per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; - per i locali di stagionatura.

55 68

Codice prodotto 59

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	Pecorino del POLLINO
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	Comuni del POLLINO- RC-
Storia, tradizione ed usi	Questo particolare prodotto è tipico dei comuni del pollino . Alla pasta viene data una forma cilindrica. Tutta la lavorazione viene effettuata esclusivamente a mano sia a livello familiare che aziendale. E' preferibile consumarlo stagionato in quanto conserva una eccellente morbidezza dovuta alla quantità di sostanza grassa presente nel latte originario.

RIFERIMENTI STORICI

AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?	Si, presso testi calabresi di storia delle tradizioni popolari.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	Attualmente dietro specifica richiesta.
Maturazione Stagionatura del prodotto	Si
	3/5 mesi
Conservazione	a volte
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	Tavoli d'appoggio.
Strumenti utilizzati	caldaia in rame, mestolo di legno, fuscelle.
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	Caseifici artigianali annessi agli allevamenti.
Deroga richiesta	**Si**

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna , fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a : - utilizzo di latte crudo -utilizzo di caldaie in rame stagnato - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco) - il confezionamento -assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione -locali per la conservazione o stagionatura
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80- D.L.G.S. 155/97- Circ. Min. Sanità n° 11/98- D.L.G.S. 173/98- D.M. 350/99 -. D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73- D.L. del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità : - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei paremetri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione). Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: -Le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione; -Il contatto della materia prima edl prodotto con superfici ed attrazzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; -per il contatto con fiscelle di giunco; - per il confezionamento; - Per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; -per i locali di conservazione o stagionatura.

56 42

Codice prodotto 65

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	PECORINO DELLA LOCRIDE
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	LOCRIDE

Storia, tradizione ed usi

Il pecorino rappresenta un tipico prodotto calabrese. E' un formaggio che si ottiene dalla lavorazione del latte di pecora e di capra miscelato, quest'ultimo in aggiunta fino ad un massimo del 20%.Il latte va utilizzato subito dopo ogni mungitura, eccetto che nei mesi invernali quando al latte del mattino può essere aggiunto quello della sera. Notizie documentabili rsul pecorino si hanno a partire dal 1500, ma risale al 1759 il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte. Quest'ultimo descrive in poche righe molte caratteristiche del particolare e gustoso formaggio a coagulazione presamica, rotto in piccoli grani con il bastone, semi-cotto e del peso poco inferiore ai 2 Kg:
"primo, che detto formaggio deve essere d'ogni bontà e qualità, non rotto, non buffato, non crepato, ma sano ed intero, e che il latte sia rotto il latte sia rotto tenerello, e di mescolo e di quaglio e di collasolita vampata, e di peso di libbre 5,5 a pezza."
RIFERIMENTI STORICI
Achille Bruni - Nuova Enciclopedia Agraria, VOL. III - Napoli, 1859.
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si, presso azienda agricola Tallarida e Di Girgio- Via Vittorio Emanuele- Casignana- RC-

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati	Latte di pecora, latte di capra, caglio di pasta in capretto, sale.
Forma	cilindrica
Dimensioni medie	20-25 cm. di diametro
Peso medio	1-1,5 chili al pezzo
Sapore	forte burroso
Odore	Tipico
Colore	Bianco-giallognolo

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione	esclusivamente manuali
	Si ottiene la coagulazione del latte alla temperatura di 36-38 gradi con caglio in pasta di capretto, in modo che la coagulazione si concluda in un tempo totale di 40-50 minuti. Successivamente la cagliata si rompe in granuli di dimensioni del chicco di riso e, agitando continuamente la massa la si sottopone a cottura alla temperatura di 42-44° e per 5-6 minuti. La cagliata si lascia depositare sul fondo, dopodiché viene estratta a pezzi, messa nelle fuscelle e pressata con le mani per eliminare il siero.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	Da ottobre a luglio
Maturazione Stagionatura del prodotto	Sì
	Il prodotto, riposto su scaffali in ambienti umidi ed a una temperatura sui 4-8 gradi inizia a maturare dopo 15 giorni
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	Canestri contenitori, tavole in legno.
Strumenti utilizzati	Mestoli, colini, caldaie di rame stagnate, fuscelle.
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	
	caseifici artigianali annessi agli allevamenti.
Deroga richiesta	Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna , fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a : - utilizzo di latte crudo -utilizzo di caldaie in rame stagnato - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco) - il confezionamento -assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione -locali per la conservazione o stagionatura
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80- D.L.G.S. 155/97- Circ. Min. Sanità n° 11/98- D.L.G.S. 173/98- D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73- D.L. del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità : - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei paremetri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione). Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: -Le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione; -Il contatto della materia prima edl prodotto con superfici ed attrazzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; -per il contatto con fiscelle di giunco; - per il confezionamento; - Per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; -per i locali di conservazione o stagionatura.

57

77

Codice prodotto

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	Pecorino della Vallata " Stilaro-Allaro"
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	Alto jonio Reggino

Storia, tradizione ed usi

Le origini del pecorino della vallata " Stilara -Allaro" si collocano in un passato piuttosto remoto, come d'altronte la maggior parte dei formaggi prodotti nell'alto jonio Reggino.
L'area, da sempre vocata alla pastorizia(si allevano razze locali di pecore e capre), trova nella trasformazione del latte ovi-caprino la principale fonte di sostentamento per le famiglie contadine.
Le tecniche sono rimaste pressochè invariate nel tempo, ma sono migliorati i sistemi di produzione che rendono questo formaggio tra i più graditi al palato.
Le condizioni ambientali della zona di produzionme sono quelle tipiche del clima mediterraneo, caratterizzato da estati caldo asciutte e da stagioni autunno-invernali miti e piovose. Esse seterminano lo sviluppo di una vegetazione spontanea tipica dell'area mediterranea, che costituisce la base pascolativa nel periodo primaverile estivo e che è particolarmente ricca in graminacee come gramigna e avena, e in leguminose quali ginestrino e trifoglio.

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si , presso caseifici artigianali presenti sul territorio

78

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte ovi-caprino proveniente da razze locali alimentate principalmente da pascoli .

Forma	cilindrica
Dimensioni medie	varie
Peso medio	1 - 2 Kg
Sapore	burroso delicato
Odore	equilibrato e gradevole
Colore	bianco-giallognolo

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Il latte ovi-caprino crudo e di due mungiture(sera e mattino), una volta filtrato viene coagulato ad una temperatura di 30/35 °C utilizzando caglio artigianale in pasta ottenuto solo dalla gemma di latte che si trova nell'abomaso dei dei capretti senza l'utilizzo delle pellette. Detta gemma di latte viene addizionata con sale o aceto. Di questo caglio se ne utilizza una quantità tale da avere la coagulazione in un'ora circa. La rottura della cagliata , che viene eseguita con un rudimentale attrezzo di legno di erica(u minaturu) , è piuttosto spinta Infatti, la cagliata viene rotta finemente e raccolta a freddo sul fondo della caldaia, e da qui, dopo una lunga e ed accurata pressatura, viene trasferita nelle fiscelle. Successivamente , la forma, viene salata a secco e poi trasferita nel locale di stagionatura

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	gennaio-luglio
Maturazione Stagionatura del prodotto	Si
	8 - 10 mesi
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	legno, vimini.
Strumenti utilizzati	u naturu, fiscelle, mestoli in legno.
Macchinari utilizzati	Attrezzatura per caseificio-
Locali dove avviene la produzione	Caseifici artigianali annessi agli allevamenti.
Deroga richiesta	Si

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna , fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a : - utilizzo di latte crudo -utilizzo di caldaie in rame stagnato - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco) - il confezionamento -assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione -locali per la conservazione o stagionatura
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80- D.L.G.S. 155/97- Circ. Min. Sanità n° 11/98- D.L.G.S. 173/98- D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73- D.L. del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità : - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei paremetri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione). Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per -Le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione; -Il contatto della materia prima edl prodotto con superfici ed attrazzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; -per il contatto con fiscelle di giunco; - per il confezionamento. - Per assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; -per i locali di conservazione o stagionatura.

82

Codice prodotto F - 12

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	PECORINO MISTO
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	PROVINCIA DI CROTONE

Storia, tradizione ed usi

Il pecorino rappresenta il principale prodotto lattiero-caseario ottenuto in tutta la provincia di Crotone. E' un formaggio a pasta dura, semi-cotto, che si ottiene dalla lavorazione del latte di pecora e di capra miscelato, quest'ultimo in aggiunta fino ad un massimo del 20%.Il latte va utilizzato subito dopo ogni mungitura, eccetto che nei mesi invernali quando al latte del mattino può essere aggiunto quello della sera. Notizie documentabili rsul pecorino si hanno a partire dal 1500, ma risale al 1759 il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte. Quest'ultimo descrive in poche righe molte caratteristiche del particolare e gustoso formaggio a coagulazione presamica, rotto in piccoli grani con il bastone, semi-cotto e del peso poco inferiore ai 2 Kg:

"primo, che detto formaggio deve essere d'ogni bontà e qualità, non rotto, non buffato, non crepato, ma sano ed intero, e che il latte sia rotto il latte sia rotto tenerello, e di mescolo e di quaglio e di collasolita vampata, e di peso di libbre 5,5 a pezza."

RIFERIMENTI STORICI

Achille Bruni - Nuova Enciclopedia Agraria, VOL. III - Napoli, 1859.

CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si, presso le aziende EUROLATTE srl a Strongoli (KR) e IL PECORINO CROTONESE di Isola Capo Rizzuto (KR).

83

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte ovino in miscela equivalente con il caprino. A volte vi è anche la presenza di una piccola frazione di latte vaccino., caglio in pasta di capretto, sale.

Forma	Rotonda
Dimensioni medie	20-25 cm. di diametro
Peso medio	1-1,5 chili al pezzo
Sapore	Piccante
Odore	Tipico
Colore	Bianco-giallognolo

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La coagulazione è attuata generalmente ad una temperatura compresa fra i 32 ed i 38 °C, utilizzando caglio in pasta di capretto o agnello. Una volta ottenuto il coagulo della consistenza desiderata si procede alla rottura spinta fino ad ottenere granuli della dimensione di un chicco di riso.
La messa in forma è effettuata con una pressatura manuale molto spinta ed una leggera frugatura.
La salatura è prevalentemente a secco.

84

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da ottobre a luglio

Maturazione Stagionatura del prodotto

SI

La stagionatura generalmente è molto breve (qualche settimana), ma può essere portata a qualche mese e viene attuata in cantine o magazzini non condizionati.

Conservazione

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Canestri contenitori, tavole in legno

Strumenti utilizzati

Mestoli, colini, caldaie di rame stagnate.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.

Deroga richiesta SI

85

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco, latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale [illegible] sono da addurre a: - utilizzo di latte crudo; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco); - il confezionamento; - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione; - locali di stagionatura.
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

86

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità: - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione) Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, giunco e latta, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - per l'utilizzo di caldale in rame stagnato; - per il confezionamento; - per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; - per i locali di stagionatura.

87

Codice prodotto F - 13

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	PECORINO PRIMO SALE
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	PROVINCIA DI CATANZARO E DI CROTONE

Storia, tradizione ed usi

Il pecorino rappresenta un tipico prodotto calabrese. E' un formaggio che si ottiene dalla lavorazione del latte di pecora e di capra miscelato, quest'ultimo in aggiunta fino ad un massimo del 20%.Il latte va utilizzato subito dopo ogni mungitura, eccetto che nei mesi invernali quando al latte del mattino può essere aggiunto quello della sera. Notizie documentabili rsul pecorino si hanno a partire dal 1500, ma risale al 1759 il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte. Quest'ultimo descrive in poche righe molte caratteristiche del particolare e gustoso formaggio a coagulazione presamica, rotto in piccoli grani con il bastone, semi-cotto e del peso poco inferiore ai 2 Kg:
"primo, che detto formaggio deve essere d'ogni bontà e qualità, non rotto, non buffato, non crepato, ma sano ed intero, e che il latte sia rotto il latte sia rotto tenerello, e di mescolo e di quaglio e di collasolita vampata, e di peso di libbre 5,5 a pezza."
RIFERIMENTI STORICI
Achille Bruni - Nuova Enciclopedia Agraria, VOL. III - Napoli, 1859.
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si, presso le aziende EUROLATTE srl a Strongoli (KR) e IL PECORINO CROTONESE di Isola Capo Rizzuto (KR).

88

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte di pecora, latte di capra, caglio di pasta in capretto, sale.

Forma Rotonda

Dimensioni medie 20-25 cm. di diametro

Peso medio 1-1,5 chili al pezzo

Sapore Dolce

Odore Tipico

Colore Bianco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si ottiene la coagulazione del latte alla temperatura di 36-38 gradi con caglio in pasta di capretto, in modo che la coagulazione si concluda in un tempo totale di 40-50 minuti. Successivamente la cagliata si rompe in granuli di dimensioni del chicco di riso e, agitando continuamente la massa la si sottopone a cottura alla temperatura di 42-44° e per 5-6 minuti. La cagliata si lascia depositare sul fondo, dopodiché viene estratta a pezzi, messa nelle fuscelle e pressata con le mani per eliminare il siero. Dopo tre giorni di sgrondo le forme vengono salate a secco. Il prodotto matura dopo 15 giorni in ambiente fresco.

89

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	Da ottobre a luglio
Maturazione Stagionatura del prodotto	Si
	Il prodotto, riposto su scaffali in ambienti umidi ed a una temperatura sui 4-8 gradi matura dopo 15 giorni
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	Canestri contenitori, tavole in legno.
Strumenti utilizzati	Mestoli, colini, caldaie di rame stagnate.
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	LABORATORI MAIOLICATI E RISPONDENTI ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA.
Deroga richiesta	Si

90

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco, latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale [illegible] sono da addurre a: - utilizzo di latte crudo; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno In giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco); - il confezionamento; - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione; - locali di stagionatura.
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

91

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità: - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione) Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, giunco e latta, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato; - per il confezionamento; - per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; - per i locali di stagionatura.

Codice prodotto F - 14

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	PROVOLA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Il nome provola è sinonimo in Calabria di "caciocavallo". Provola è denominata nelle zone del Catanzarese e del Reggino; "caciocavallo" nelle zone del Crotonese e del Cosentino.

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

SI, PRESSO IL CASEIFICIO VINCENZO ROBERTI & C.
VIA GRAMSCI - CELICO (CS)
TL. 0984/435675

93

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

LATTE FRESCO DI VACCINO, CAGLIO, SALE

Forma ALLUNGATA E AFFUSOLATA ALLE ESTREMITA'

Dimensioni medie DIAMETRO 20 cm E LUNGHEZZA 6 cm

Peso medio DA 500 g A 1 KG

Sapore DOLCE

Odore DI LATTE FRESCO

Colore GIALLO PAGLIERINO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali

Il latte utilizzato e' di provenienza vaccina, munto per meta' la sera precedente e per meta' munto la mattina della lavorazione. Al latte pastorizzato viene aggiunto del caglio liquido. Dopo la rottura della cagliata ed un breve riposo si procede alla estrazione del siero. Si lascia maturare la pasta tagliata a pezzi per tre quattro giorni a temperatura ambiente. La filatura avviene con acqua a 80°, durante la quale si da alla provola la tipica forma lunga ed affusolata, mentre la salatura si effettua in salamoia per circa 12 ore. Terminata questa fase la provola viene inserita in retine contenitrici ed appesa a coppie su bastoni orizzontali. Matura in pochi giorni in ambiente fresco ed aerato.

94

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	tutto l'anno
Maturazione Stagionatura del prodotto	Si
	4 / 5 giorni in ambienti freschi ed aerati
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	TAVOLO IN ACCIAIO, RETINE CONTENITRICI
Strumenti utilizzati	LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.
Deroga richiesta	Si

95

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, di tini e bastoni di legno per la filatura e di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale [illegible] sono da addurre a: - utilizzo di latte crudo; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura); - il confezionamento; - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione; . li locali di stagionatura.
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

96

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità: - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasfgormato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione) Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato; - per il confezionamento; - per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; - per i locali di stagionatura.

Codice prodotto

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	RASCO
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	crotonese- comune di Borgia CZ

Storia, tradizione ed usi

Il Rasco ha antiche origini individuabili nel caseificio vaccino delle grosse mandrie di podolica (vaccarizzi), dove era prodotto in alternativa alle paste filate quali il caciocavallo, i butirri ed il fior di latte . Questo formaggio era considerato un prodotto di pregio da dare in omaggio in particolari occasioni quali le festività natalizie.
I proprietari delle mandrie , rappresentati in Calabria da nobili proprietari terrieri, ordinavano ai propri "caporali" un certo quantitativo di raschi ottenuti in più lavorazioni successive.
Poichè si usava " rascare la caldaia" o " fare la rascata", il prodotto che si otteneva era il Rasco , cioè quella parte di coagulato che veniva raschiato, nel senso di tolto via , mentre la rimanente cagliata veniva normalmente lavorate a pasta filata. Da qui l'origine del nome che troverebbe la sua radice del verbo " radoscadere" che diventava " rascolare" in latino volgare.

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si, presso testi calabresi di storia delle tradizioni popolari.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati	latte vaccino di razza podolica allevata al pascolo, sale caglio.
Forma	cilindrica leggermente schiacciata
Dimensioni medie	varie
Peso medio	da 500/700 gr
Sapore	dolce di latte appena munto
Odore	delicato
Colore	bianco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione	esclusivamente manuali

Al latte intero di Podolica filtrato e riscaldato a 36/38 °C, si aggiunge caglio di capretto in pasta (circa 30 gr. / q.le) e, quando la cagliata raggiunge la giusta consistenza, si procede alla rottura con un bastone di legno di fico(miscu) o con le mani.
Si tratta quindi di una rottura poco energica e molto grossolana, effettuata a freddo ed al termine della quale devono coesistere grani della grandezza della fava e del granturco. Se necessario, al momento della raccolta della cagliata si da la " calda" , cioè la giusta temperatura, per consentire l'ottimale coesione dei grani. L'incremento di temperatura è ottenuto mediante aggiunta, direttamente in caldaia, di acqua a 85/90°C.
Segue il riempimento delle fiscelle senza alcuna operazione di "frugatura" ma con una lieve pressatura eseguita con le mani. Le forme vengono rivoltate dopo alcuni minuti esuccessivamente calate in siero caldo (circa 60°C) per favorire la chiusura della pasta. Dopo 8-10 ore dalla fine della lavorazione ilo formaggio viene tolto dalle fiscelle e cosparso con sale fino si tutta la superficie.Una seconda salatura viene eseguita dopo 24 ore dalla fine della lavorazione.

99

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	Da marzo a settembre
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	a volte
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	legno e vimini
Strumenti utilizzati	fiscelle, "miscu", caldaia e strumenti vari.
Macchinari utilizzati	legno per fuoco.
Locali dove avviene la produzione	Caseifici artigianali annessi agli allevamenti .
Deroga richiesta	Si

100

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna, fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a : - utilizzo di latte crudo -utilizzo di caldaie in rame stagnato - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco) - il confezionamento -assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione -locali per la conservazione o stagionatura
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80- D.L.G.S. 155/97- Circ. Min. Sanità n° 11/98- D.L.G.S. 173/98- D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73- D.L. del 25/01/92.

101

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità :
- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo.
Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei paremetri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte).

Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione).

Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede la deroga per:
-Le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione;
-Il contatto della materie prima ed prodotto con superfici ed attrazzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
-per il contatto con fiscelle di giunco;
- per il confezionamento;
- Per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
-per i locali di conservazione o stagionatura.

Codice prodotto **63**

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	STRAZZATELLA SILANA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	A STRAZZATA
Area di produzione	PROV. DI COSENZA

Storia, tradizione ed usi

Pur essendo un formaggio prodotto durante l'intero anno, ha una maggiore richiesta durante il periodo natalizio. E' prodotto tipico della zona dell'Altopiano Silano .

RIFERIMENTI STORICI

CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si , presso caseificio La Silana - Via campo San Lorenzo - Camigliatello - Spezzano Sila. CS tel. 0984 578377

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati	Latte vaccino proveniente da razze miste alimentate principalmente da pascoli estensivi, sale, caglio.
Forma	pizza arrotolata
Dimensioni medie	cm. 20 x 20
Peso medio	150 gr.
Sapore	dolce-acidulo
Odore	di latte
Colore	crema

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione	esclusivamente manuali
	Il latte viene fatto coagulare. Poi si procede alla rottura della cagliata , si lascia a fermentare per circa tre giorni, poi viene tagliata a fette e tenuta sotto acqua corrente per 24 ore . Il composto va di nuovo impastato e prenda la forma di tante mozzarelle che a sua volta vengono stese a forma di pizza. Può essere ripiena con sardella o con prosciutto o con altri prodotti.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	tutto l'anno
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	tavoli in acciaio inox - griglie in acciaio per il deposito della cagliata-
Strumenti utilizzati	Mestoli, spino (rompi cagliata)-
Macchinari utilizzati	Attrezzatura per caseificio-
Locali dove avviene la produzione	
	Caseifici artigianali annessi agli allevamenti.
Deroga richiesta	Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna , fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.
Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali	I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a : - utilizzo di latte crudo -utilizzo di caldaie in rame stagnato - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco) - il confezionamento -assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione -locali per la conservazione o stagionatura
Riferimenti normativi	L. 283/62 - D.P.R. 327/80- D.L.G.S. 155/97- Circ. Min. Sanità n° 11/98- D.L.G.S. 173/98- D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73- D.L. del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità : - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei paremetri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione). Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: -Le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione; -Il contatto della materia prima edl prodotto con superfici ed attrazzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; -per il contatto con fiscelle di giunco; - per il confezionamento; - Per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; -per i locali di conservazione o stagionatura.