

Burrino (Manteca)

Area di produzione

Intero territorio regionale, particolarmente Alto Molise e comprensorio del Matese



Burrino (tratta da: E.P.T. Campobasso "Turismo nel Molise - La cucina all'ombra del Monforte")

Caratteristiche del prodotto

Peso Kg 0,200-300, forma sferica, crosta sottilissima, lucida di colore giallo paglierino, specialmente se fatto in primavera, sapore intenso e delicato.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: latte e siero di vacca di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da granaglie aziendali, caglio, sale da cucina.

Raccolto il burro si effettua la zangolatura, a prodotto raffreddato si aggiungono caglio e siero. Dopo la rottura della cagliata si fa la filatura e si incamicia il burro nella pasta filata per poi passare alla salatura.

Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia in rame stagnato, zangola di legno o centrifuga in acciaio, tavolo in legno o in acciaio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura dura due mesi, in ambiente aerato e fresco.

Aspetti igienico-sanitari

Il burrino è prodotto a partire dalla componente grassa del latte crudo ottenuto da bovine, indenni da brucellosi e tubercolosi, che vivono sui salubri pascoli dell'Alto Molise. Il latte crudo è conforme ai requisiti di legge e il trattamento termico di risanamento a cui il latte viene sottoposto quando le condizioni ambientali possono favorire l'elevazione della contaminazione microbica, offrono sufficiente garanzia igienica.

In quest'ultimo caso, siccome è di fondamentale importanza il ruolo della flora nativa, si aggiunge una maggiore quantità di siero-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, consente di selezionare una flora lattica positiva.

Pur utilizzando materiali tradizionali, quali il legno, l'osservanza delle norme di buona prassi igienica e/o di precisi piani di autocontrollo, consentono di contenere adeguatamente le contaminazioni. Inoltre, l'acidificazione della cagliata e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C) che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta, consentono un ulteriore abbattimento della flora microbica contaminante.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- La Cucina Italiana – luglio 1960 – p. 709 - Giro gastronomico in Abruzzo-Molise.
- Atlante dei prodotti tipici: I formaggi INSOR pagina 432.

Caciocavallo

Area di produzione

Intero territorio regionale, particolarmente nei comprensori del Matese, di Frosolone (IS), Campobasso, S. Elia a Pianisi (CB).

Caratteristiche del prodotto

Formaggio semi-duro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte vaccino,

ottenuto da animali la cui alimentazione è prevalentemente costituita dalla pabulazione nei pascoli della Regione Molise e da foraggi verdi o affienati, con eventuale integrazione di concentrati aziendali.

La forma è di grossa pera con testina sovrastante, peso Kg 1,5-3, crosta liscia e sottile, color nocciola, variegata di muffe se stagionato a lungo, pasta compatta di colore giallo paglierino con rare fessurazioni, odore intenso, sapore dolce e pastoso, quando è poco stagionato, per diventare nel tempo sempre più intenso e piccante.

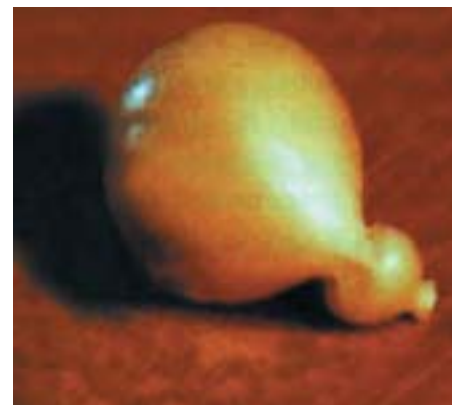
Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: latte ottenuto da bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da mangime aziendale, caglio, sale da cucina.

Si filtra il latte, lo si mette nella aletta e se ne misura la quantità con la catarina.

Si versa nel chuaccheve e portato ad una temperatura di 38°-40° C a seconda del periodo di lavorazione, si aggiunge siero innesto e il caglio e si mescola con il menaturo. Avvenuta la coagulazione, dopo circa un'ora si rompe la pasta con il menaturo, si toglie il siero e si fa riposare la pasta. Il siero viene riscaldato, dopo di che viene riaggiunto alla pasta che a sua volta viene nuovamente frantumata.

La pasta (quagliata) viene messa vicino al fuoco e fatta maturare per circa mezz'ora, raggiunto il punto ottimale di filatura viene estratta dal siero e fatta scolare sul



Caciocavallo

“ru temefaglie”. Una volta scolata si taglia a pezzi nella “cumbecena” si aggiunge acqua bollente e si gira con la menatura, con la quale si lavora la pasta arrotolandola a mò di gomito dandole la classica forma a pera.

Terminata questa operazione i caciocavalli vengono messi nel “chuaccheve” pieno di acqua fredda e “nazzecati” ossia cullati per evitare che perdano la forma. Una volta raffreddati, si passano in salamoia per circa 48 ore, dopodiché appesi alla “preteca” (pertica di legno) per circa tre mesi a stagionare.

Il periodo di produzione è tutto l'anno. Particolarmente apprezzata la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati freschi.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Aletta (recipiente di legno), Catarina (stecca graduata), Chuaccheve (contenitore di rame stagnato), Menatora e Menaturo (arnesi di legno per rompere la cagliata e per lavorare la pasta), Temefagne, Cumbecena (bacinella di legno).

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il caciocavallo si fa stagionare appeso a pertiche di legno nello stesso locale di lavorazione oppure nella stanza adiacente.

Si tratta di locali (cassette o rifugi montani) costruiti in genere in pietra con tetto in legno.

Aspetti igienico-sanitari

Il caciocavallo è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da bovine ufficialmente indenni da Brucellosi e Tubercolosi. Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, e l'aggiunta di siero-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, permette di selezionare e rafforzare la componente della flora lattica positiva, la quale consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti. La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile a piccole varianti tecnologiche proprie delle diverse aree di produzione e delle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le bovine, nonché alle varianti genetiche delle razze bovine stesse (es. Bruna

Alpina, Podolica).

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

Inoltre, l'acidificazione della cagliata, la semicottura della pasta e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C) che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta e il lungo periodo di stagionatura consentono di ottenere un prodotto salubre.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- Un paese racconta, La scoperta di un comune molisano: Frosolone; di Susy Carrino, Giampiero Castellotti, Concetta Colavecchio, Enzo Nuosco – Edizioni PROLOCO.
- Vastogirardi il paese il suo agro e la sua storia, di Teodoro Vincenzo Busisco dicembre 1975.
- Berengario Amorosa – Ed. Pasquale Vignola – 1924, pagina 76.

Caciocavallo di Agnone

Area di produzione

Comprensorio dell'Alto Molise, particolarmente nei comuni di Agnone (IS), Capracotta (IS), Vastogirardi (IS).

Caratteristiche del prodotto

Altezza cm 18-28, diametro cm 16-22, peso Kg 1,5-3, forma grossa pera, crosta dura e sottile, color nocciola, variegato di muffe se stagionato a lungo, pasta compatta, con poche fessurazioni lacrimanti, odore intenso, sapore dolce, pastoso, quando è poco stagionato, per diventare nel tempo sempre più intenso e piccante.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: latte ottenuto da bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da mangime aziendale, caglio, sale da cucina.

Il processo di trasformazione di seguito descritto è fondato su un'antica, tradizionale e naturale pratica di elaborazione del latte vaccino.

Il latte, aggiunto di siero-innesto naturale, è coagulato alla temperatura di 36-38 °C

usando caglio di vitello o capretto.

Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza ottimale, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni del chicco di mais.

Depositata la cagliata sul fondo del tino di coagulazione si estrae il siero; parte di esso viene riscaldato a 65 °C e versato sulla cagliata, che subisce una parziale cottura. La pasta rimane immersa nel siero fino a maturazione ottimale, quando è nelle condizioni di essere filata, viene fatta sgrondare dal siero e tagliata a fette.

La filatura viene fatta a mano in acqua a circa 80-90 °C; la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna piena. La pasta filata viene modellata in grossi pezzi a forma di pera con una testina sovrastante.

Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura si effettua in salamoia per tempi variabili in funzione del peso (24 ore/Kg).

Il periodo di produzione è tutto l'anno. Particolarmente apprezzata la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati di montagna.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia in rame stagnato, mastello di legno, tavolo in legno o in acciaio, pertiche in legno o in acciaio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Matura in ambiente fresco ed aerato dove le forme vengono appese, legate a coppie, ad asciugare.

Per l'immissione al consumo il tempo



Caciocavallo di Agnone

minimo di stagionatura deve essere di 2 mesi.

Aspetti igienico-sanitari

Il caciocavallo di Agnone è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da bovine ufficialmente indenni da Brucellosi e Tubercolosi.

Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, e l'aggiunta di siero-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, permette di selezionare e rafforzare la componente della flora lattica positiva, la quale consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti che rendono il Caciocavallo di Agnone particolarmente apprezzato.

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

Inoltre, l'acidificazione della cagliata, la semicottura della pasta e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C) che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta e il lungo periodo di stagionatura consentono di ottenere un prodotto salubre.

Elementi che comprovano la tradizione

Cenni storici

Formaggio di antichissima origine, la cui presenza fin dai tempi della Magna Grecia è legata alla transumanza ed è oggetto di numerose testimonianze storiche.

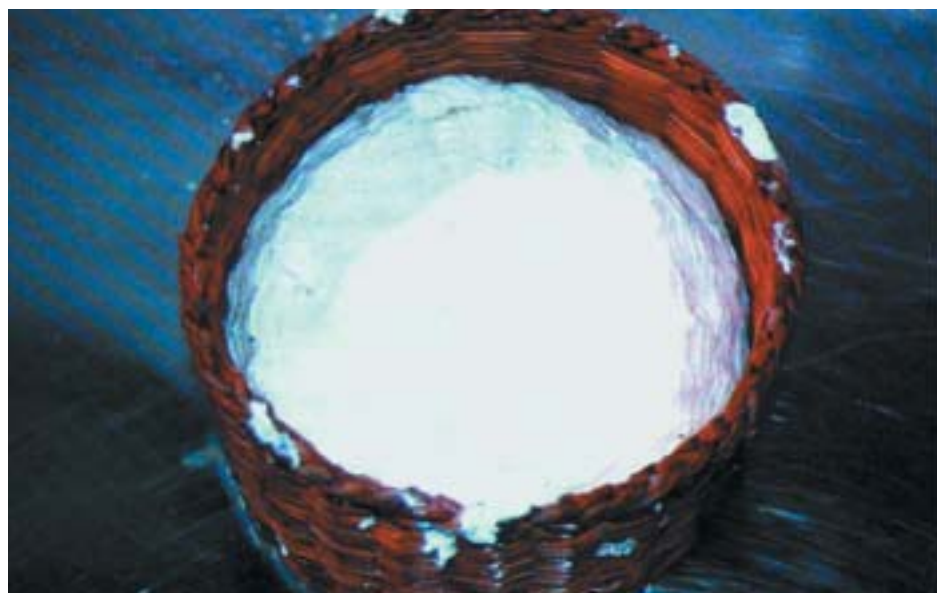
Si produce da sempre, nei territori molisani, con latte delle razze bovine autoctone, fino al recente passato; oggi si produce con latte di bovine di razza Bruna Italiana, Frisona Italiana, Pezzata Rossa, Podolica e loro incroci.

Referenze bibliografiche

- La Cucina Italiana – luglio 1960 – p. 709 - Giro gastronomico in Abruzzo-Molise.
- Atlante dei prodotti tipici: I formaggi INSOR pagina 429.

Aneddoti

Il nome del Caciocavallo deriva dalla consolidata tecnica di stagionatura del prodotto che viene posto, legato a coppie, "a cavallo" di un sostegno.



Cacio - ricotta

Cacio - ricotta

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Ha la forma tipica dei formaggi canestrati, del peso medio di 1 Kg, di consistenza compatta. Si consuma sia fresco che secco.

Metodiche di lavorazione

È realizzato con latte di pecora e/o capra, caglio di capretto o di agnello.

Il latte crudo viene portato ad ebollizione, si fa raffreddare a 36-38°C e si aggiunge il caglio naturale (30 cc ogni 15 litri di latte circa). Dopo circa un'ora la cagliata viene rotta, in grumi della grandezza di una nocciola, e messa nelle fuscelle. Si procede, quindi, alla salatura delle forme. Le forme vengono stivate su assi di legno bucati per far defluire il siero. La maturazione dura circa sei mesi.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Per la preparazione sono utilizzati recipienti di rame stagnato per far bollire il latte crudo, bastone di legno, fuscelle di giunco.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali sono generalmente cantine adiacenti le abitazioni, con ambiente asciutto.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Indagine Murattiana.

Caprino

Area di produzione

Intero territorio regionale; particolarmente rinomato quello prodotto nel comprensorio del comune di Montefalco del Sannio dove l'allevamento delle capre (di razza autoctona) ha sempre rivestito un aspetto preponderante della locale economia e dove si pratica ancora "l'addiccio", cioè il pascolo in montagna delle capre riunite e munte in grosse greggi.

Caratteristiche del prodotto

Il formaggio viene consumato tal quale oppure grattugiato per arricchire diverse pietanze tradizionali.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: latte ottenuto da capre di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da granaglie aziendali, caglio di capretto, sale da cucina.

Il latte viene scaldato in caldaio di rame stagnato e portato alla temperatura di circa 38-40° C, quindi si aggiunge il caglio, e lo si mescola con un particolare mestolo di legno e si lascia coagulare per circa trenta minuti.

Dopo averne testato la consistenza, si procede poi alla rottura (in grani piuttosto fini) della cagliata, che viene lasciata precipitare sul fondo. Nello stesso tempo si ravviva la fiamma per aumentare la temperatura fino a 42-43° C.

Quando la cagliata forma una massa sferoidale, viene raccolta e pressata nelle fruscelle di giunco.

Successivamente con tutta la fruscella il formaggio viene immerso per alcuni minuti nel siero bollente, residuo della lavorazione della ricotta.

Infine si procede alla salatura a secco per circa 24 ore.

Il periodo di produzione va da aprile a settembre.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaio di rame stagnato, mestolo di legno, "fruscelle" di giunco, "cascera" (utensile in legno appeso al soffitto dove vengono collocate le forme per la stagionatura).

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il prodotto viene stagionato in cantine, luoghi freschi ed aerati. Le forme vengono messe a stagionare sulla "cascera" per un periodo di almeno due mesi.

Aspetti igienico-sanitari

Il caprino è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da capre ufficialmente indenni da Brucellosi e Tubercolosi. Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti. La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile a piccole varianti tecnologiche proprie delle diverse aree di produzione e alle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le capre, nonché alle varianti genetiche delle popolazioni caprine stesse (es. Capra di Montefalcone) L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto. Un periodo di stagionatura superiore ai 2 mesi consente di ottenere un prodotto sicuro sotto il profilo igienico-sanitario.

Elementi che comprovano la tradizione

Cenni storici

Indagine Murattiana cita la produzione di formaggi caprini in diversi comprensori regionali tra cui Agnone, Carovilli, S. Pietro Avellana.

Formaggio di Pietracatella

Area di produzione

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

Caratteristiche del prodotto

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

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono latte di vacca, pecora e capra di razza locale, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da granaglie aziendali, caglio di vitello, agnello e capretto, sale da cucina. Al latte riscaldato a temperatura di 36-38 gradi circa, si aggiunge il caglio in quantità tali da ottenere una coagulazione in circa 30 minuti. Dopo la coagulazione si rompe la cagliata con lo "spino" e la si lascia depositare sul fondo della caldaia, ravvivando la fiamma. La cagliata viene

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

Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

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

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il prodotto è stagionato in grotte di tufo scavate sotto le abitazioni del centro storico del paese situato su una roccia tufacea detta "morgia" o in locali delle abitazioni rurali. Tali strutture hanno il ruolo di dispensa-cantina per la conservazione dei prodotti alimentari (formaggi, vino, salumi, ecc.). La stagionatura dura almeno 2 mesi.

Aspetti igienico-sanitari

Il formaggio di Pietracatella è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da animali indenni da Brucellosi e Tubercolosi.

Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti, riconducibili alle diverse essenze foraggere di cui si nutrono gli animali, nonché alle varianti genetiche delle popolazioni animali, pecore di razza Pagliarola.

L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore



Attrezzi tradizionali utilizzati per la lavorazione dei formaggi

elemento di caratterizzazione del prodotto.

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

Elementi che comprovano la tradizione

Cenni storici

Longano – 1790 – *“Il formaggio di Pietracatella è tra i migliori della provincia... ”*

...Cambiatemi il massaro, che la manipola, la ricotta non è più la medesima. Sicché la sua vera varietà non si deve tutta all'erbaggio, ma alla mano più o meno perita.

Monacilioni, Sant'Elia, Celenza, la Riccia, Jelsi sono propinque il territorio di Pietracatella e pure il formaggio di quest'ultima esce quasi tutto dalla provincia, laddove quello degli altri non si trova a barattare nei paesi propri.

Nel pieno non ho inteso più che l'uno che l'altro celebrare”.

Giustiniani – 1804 – *“Avendo Pietracatella degli eccellenti pascoli, vi riescono i formaggi squisitissimi e molto desiderati dalle altre popolazioni del regno”.*

Galanti, un erudito della seconda metà del '700, parla così dei metodi di sfruttamento della terra in Molise: *“Le terre stercoreate dalle pecore danno sempre il doppio e spesso il triplo. I concimi operano per fermentazione. L'uso di incendiare le restoppe, sebbene attivo a sminuzzare il terreno, è poca cosa. Il letame ha maggiore attività perché più sostanzioso. La stercoreazione delle pecore non ha bisogno di essere smaltita. Qui si usa generalmente quando si può avere e le terre danno il dodici e a volte anche il venti. A Pietracatella in quest'anno dalla stercoreazione un agricoltore ha ricavato il venticinque per uno”.*

Referenze bibliografiche

- Viaggio dell'Abate Longano per la Capitanata - Longano Francesco - 1790 - Napoli. Pp. 83-161.
- Dizionario geografico ragionato del Regno di Napoli - Giustiniani Lorenzo - Tomo VII - p. 186 - Napoli 1804.
- Inchiesta Murattiana – Circondario di Sant'Elia - Pietro di Michele Mastrovito - 1810.
- Guide Du Fromage - Anbrouet - 1971.

Mozzarella di Vacca

Area di produzione

Intero territorio regionale

Caratteristiche del prodotto

Peso Kg 0,200-500, forma sferica, di colore bianco porcellana, superficie liscia e lucente, paste consistente ricca di sierosità dal profumo di fermenti lattici.

Metodiche di lavorazione

La mozzarella di vacca è un latticino fresco a pasta filata. È prodotta con il latte ottenuto da bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da mangime aziendale, caglio, sale da cucina. Nei periodi particolarmente caldi il latte viene termizzato.

Il latte viene messo in caldaia di rame stagnato e si porta alla temperatura di circa 32 – 36° C. Si aggiunge siero innesto e caglio (di vitello); coagula in circa 40 minuti; dopo la rottura della cagliata (che può essere con un taglio a scacchiera o minutamente frantumata), si procede alla prima estrazione parziale del siero, dopo una pausa si frantuma ancora più finemente la cagliata, lasciandola poi maturare sotto siero caldo a 45-50° C per qualche ora. La pasta viene poi fatta sgrondare dal siero, tagliata a fette, filata in acqua a circa 90° C e confezionata in grossi pezzi. La salatura si effettua in salamoia per tempi variabili dalle 12 alle 20 ore. Matura in 20 giorni circa, in ambiente fresco e aerato dove le forme vengono appese, legate a coppia, ad asciugare.

La mozzarella di vacca è prodotta pressoché in tutti i periodi dell'anno. Particolarmente apprezzata quella prodotta nei mesi primaverili quando le bovine pascolano sui prati di montagna.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia in rame stagnato, mastello di legno, tavolo in legno o in acciaio.

Aspetti igienico-sanitari

La mozzarella di vacca è prodotta a partire da latte crudo ottenuto dal pascolo di bovine ufficialmente indenni da Brucellosi e Tubercolosi. La conformità



Mozzarella di Vacca (tratta da: E.P.T. Campobasso "Turismo nel Molise - La cucina all'ombra del Monforte")

del latte crudo ai requisiti di legge rappresenta un'ulteriore garanzia, così pure il trattamento termico di risanamento a cui il latte viene sottoposto quando le condizioni ambientali possono favorire l'elevazione della contaminazione microbica. In quest'ultimo caso, siccome è di fondamentale importanza il ruolo della flora nativa, questa viene reintegrata da una maggiore quantità di siero-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, consente di selezionare una flora lattica positiva. Pur utilizzando materiali tradizionali, quali il legno, l'osservanza delle norme di buona prassi igienica e/o di precisi piani di autocontrollo, consentono di contenere adeguatamente le contaminazioni di processo. Inoltre, l'acidificazione della cagliata e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C) che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta, consentono un ulteriore abbattimento della flora microbica contaminante.

Così pure, il periodo di asciugatura, in locali freschi e aerati, anche se non lungo, consente una buona stabilizzazione del prodotto.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Atlante dei prodotti tipici: I formaggi INSOR pagina 433.

Pecorino del Matese

Area di produzione

Comprensorio del Massiccio del Matese.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: latte di pecore (3/4) e di capre (1/4) di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da granaglie aziendali, caglio in pasta, sale da cucina.

Il latte della mungitura serale e mattutina viene messo in caldaia di rame stagnato e portato a circa 38°- 40° C, aggiungendovi caglio in pasta. Coagula in 30 minuti, dopo una rottura della cagliata molto fine, la si "convoglia" con le mani facendola depositare sul fondo. Quando è ben rappresa si mette nelle "fruscelle", spurgandola e pressandola per eliminare il siero. La salatura si effettua a secco per 2 giorni.

Il periodo di produzione va da aprile a settembre.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia di rame stagnato, menaiuro in legno, tavolo di sgrondo in legno o acciaio inox, "fruscelle" di giunco, "cascera" in legno.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le forme vengono poste a stagionare sulla "cascera" in ambiente fresco e aerato, per almeno due mesi, lavate e rivoltate periodicamente.

Durante questo periodo, le forme vengono unte con olio e aceto.



Pecorino

Aspetti igienico-sanitari

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

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

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

Elementi che comprovano la tradizionalità

Referenze bibliografiche

Atlante dei prodotti tipici: I formaggi INSOR pagina 434.

Pecorino di Capracotta

Area di produzione

Comprensorio dell'Alto Molise e particolarmente nell'agro di Capracotta (IS).

Caratteristiche del prodotto

Il Pecorino, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche: forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso; altezza dello scalzo cm. 7-11, diametro delle facce cm. 15-22, peso Kg. 1-3,5. Possono aversi leggere variazioni delle caratteristiche dimensionali e del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. La crosta è dura, di colore giallo con varie tonalità, pasta compatta e tenace al taglio, di colore paglierino con minuta occhiatura non regolarmente distribuita, odore intenso, sapore fragrante e pastoso quando è poco stagionato, per diventare nel tempo sempre più intenso ed accentuato.

Metodiche di lavorazione

Il Pecorino è realizzato esclusivamente con latte di pecora, ottenuto da animali, la cui alimentazione è prevalentemente costituita da pascolo e/o da foraggi verdi o affienati, con eventuale integrazione di mangimi aziendali; al latte ci si aggiunge caglio in pasta di capretto e sale.

Il processo di trasformazione di seguito descritto è fondato su un'antica, tradizionale e naturale pratica di elaborazione del latte di pecora.

Il latte viene posto in caldaia di rame stagnato e portato alla temperatura di 36 - 38° C. Ad esso viene aggiunto caglio in pasta di capretto. In 30-35 minuti la cagliata raggiunge la consistenza ottimale e si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni del chicco di riso. Segue la cottura a 45°C per 10-15 minuti, si raccoglie la pasta e la si mette in "fruscelle" di giunco pressandola per lo sgrondo del siero. La salatura si effettua a secco o in salamoia per 12-24 ore.

Il periodo di produzione va da marzo a settembre, durante il periodo del pascolo.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia in rame stagnato, mastello di legno, tavolo in legno o in acciaio fruscelle di giunco, cascera in legno.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le forme vengono lasciate ad asciugare e maturare in ambiente fresco ed aerato. Per l'immissione al consumo il tempo di stagionatura deve essere di 3 mesi.

Aspetti igienico-sanitari

Il pecorino di Capracotta è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da pecore e capre indenni da Brucellosi e Tubercolosi. Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti riconducibili alle ricche essenze foraggere dei pascoli dell'Alto Molise.

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

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

Elementi che comprovano la tradizionalità

Cenni storici

La produzione del pecorino, in ambito molisano ha origini antichissime ed appartiene alla tradizione secolare della pastorizia transumante. In particolare la zona dell'Alto Molise era attraversata da tre grandi tratturi ed è proprio su queste

grandi strade d'erba che le greggi, condotte in inverno nella vicina Puglia, all'inizio della primavera tornavano alle proprie montagne. Durante tutto il periodo primaverile/estivo i pastori lavoravano il latte ovino dando origine ad un ottimo prodotto caseario. La produzione del pecorino viene fatta risalire ai Sanniti, primo popolo organizzato in tribù, con dimora fisse, che caratterizzò l'economia pastorale, legata appunto, alla transumanza. Le zone tipiche di produzione sono quelle montane o pedemontane del Matese, delle Mainarde e dell'Alto Molise.

Referenze bibliografiche

- La Cucina Italiana – luglio 1960 – p. 709 - Giro gastronomico in Abruzzo-Molise.
- Atlante dei prodotti tipici: I formaggi INSOR pagina 435.

Quagliata

(Pezza de cascie, 'A quagliate)

Area di produzione

Intero il territorio regionale ma in particolare i comuni a grossa alla produzione vocazione zootecnica: Riccia, Cercemaggiore, Gambatesa, Ielsi, Boiano, Campobasso ed altri comuni dell'Alto Molise.

Caratteristiche del prodotto

Massa cilindrica rotondeggiante del peso di circa un chilogrammo.

Metodiche di lavorazione

La materia prima è il latte di vacca.

La lavorazione è tutta manuale con l'ausilio di pochissimi attrezzi. Si versa il latte in una caldaia (cavedare) e lo si fa scaldare a fuoco lento fino al raggiungimento della temperatura di circa 30 gradi. Si toglie poi dal fuoco e si aggiunge il caglio naturale.

Si rimescola il tutto con un grosso cucchiaio e si effettua un segno di croce. Dopo quindici/venti minuti si forma un grosso coagulo.

Si rompe la cagliata e la si raccoglie in modo da formare "la masciotta" che si estrae dopo averla stretta fra le mani per farne uscire il siero. La si versa negli appositi contenitori ("fruscelle" una volta di iuta ma oggi di plastica) e vi si esercita una grossa pressione con le mani per

compattare la pasta si capovolge la forma e si sala.

La si pone sul pianale di stagionatura per otto mesi circa.

Durante tale periodo si effettuano tutte le cure necessarie come l'asciugatura della forma per eliminare gli essudati di grasso in eccesso.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia e contenitori per la pasta.

Elementi che comprovano la tradizione

La quagliata è stata prodotta per secoli dal contadino che in possesso di qualche vacca da latte poteva sopravvivere utilizzando tale prodotto.

Referenze bibliografiche

- La Cucina Molisana di Lombardo e Mastropaolo;
- Spine e Sciore di Michele Cima Riccia(CB);
- Atlante di prodotti tipici - I formaggi INSOR.

Poesia

U Vosche de Jammatese

Pèh u vòsche addò stà cchiù de Jammatese?

lève vòsche ma mmane a tatarèlle,
cèrre e faje arrevàvane ndi stèlle,
a mezzorne ève scure p'i defèse!
Mò sule i lame cùrrene destèse
'n' ce stà pe Cretaròsce na vuscèlle,
l'enne 'strutte 'stu vasche accusci belle,
puccate! lève a resorse du pajjese.

Quante da nuie 'a mandre ze rapive,
uh che morre de pecore e mentine
de crape pòrce e vacche retrascive
dè ièrve ampignate cumm'a vvòtte;
ze mugneve ndi quacque e marmèttune
e.... che fòrme de casce e de recòtte.



Quagliata

Scamorza molisana

Area di produzione

Intero territorio regionale, pregiate quelle fatte nell'Alto Molise.

Caratteristiche del prodotto

Peso Kg 0,150-2,00, forma di pera, crosta formata da una pellicola, morbida e liscia, di colore giallo paglierino, pasta compatta con presenza di latticello, sapore dolce.

Metodiche di lavorazione

La scamorza molisana è un latticino fresco a pasta filata. È prodotta con il latte ottenuto da bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da mangime aziendale; al latte ci si aggiunge caglio e sale da cucina. Nei periodi particolarmente caldi il latte viene termizzato.

Il latte, aggiunto di siero-innesto naturale, è coagulato alla temperatura di 32-36°C usando caglio in pasta di vitello o capretto. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza ottimale, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni del chicco di mais. Depositata la cagliata sul fondo della caldaia, si estrae parte del siero che viene riscaldato a 65 °C e versato di nuovo sulla cagliata stessa, che subisce una parziale cottura. La pasta rimane immersa nel siero fino a maturazione ottimale, quando è nelle condizioni di essere filata viene fatta sgrondare e tagliata a fette. Dopo la filatura in acqua bollente vengono staccati dei pezzi di pasta e modellati a forma di pera con testina. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia per circa 20 minuti. Le forme, legate a coppia, si lasciano asciugare per qualche ora e poi si lasciano appassire per due tre giorni.

La stessa pasta può essere plasmata in altra forma come a treccia o a nodino.

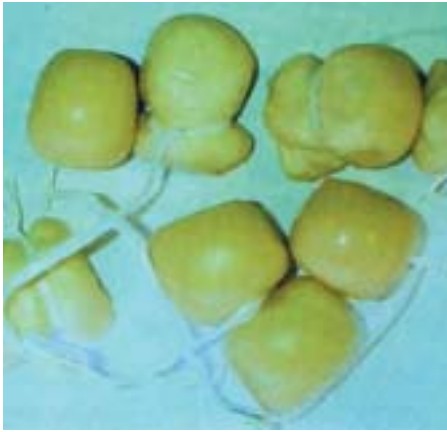
La scamorza molisana è prodotta in tutti i periodi dell'anno. Particolarmente apprezzata quella prodotta nei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati giovani.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia di rame, utensili di legno, mastelli di legno e tavolo di legno.

Aspetti igienico-sanitari

La scamorza molisana è prodotta a parti-



Scamorza molisana

re da latte crudo ottenuto da bovine, indenni da Brucellosi e Tubercolosi, che vivono sui salubri pascoli dell'Alto Molise. La conformità del latte crudo ai requisiti di legge rappresenta un'ulteriore garanzia, così pure il trattamento termico di risanamento a cui il latte viene sottoposto quando le condizioni ambientali possono favorire l'elevazione della contaminazione microbica. In quest'ultimo caso, siccome è di fondamentale importanza il ruolo della flora nativa, questa viene reintegrata da una maggiore quantità di siero-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, consente di selezionare una flora lattica positiva. Pur utilizzando materiali tradizionali, quali il legno, l'osservanza delle norme di buona prassi igienica e/o di precisi piani di autocontrollo, consentono di contenere adeguatamente le contaminazioni di processo. Sostanzialmente la scamorza molisana è fatta "con la pasta di cacio cavallo", per cui è prevista una fase di semicottura in siero a 65° C. Inoltre, l'acidificazione della cagliata e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C) che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta, consentono un ulteriore abbattimento della flora microbica contaminante. Così pure, il periodo di asciugatura, in locali freschi e aerati, anche se breve, consente una buona stabilizzazione del prodotto.

Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

- La Cucina Italiana – luglio 1960 – p. 709 - Giro gastronomico in Abruzzo-Molise.
- Atlante dei prodotti tipici: I formaggi INSOR pagina 430.
- Progetto strategico I prodotti caseari del mezzogiorno C.N.R. 1992

Stracciata

Area di produzione

Comprensorio dell'Alto Molise, particolarmente nei comuni di Agnone (IS), Capracotta (IS), Vastogirardi (IS).

Caratteristiche del prodotto

La stracciata è un latticino fresco a pasta filata, di forma appiattita a striscia larga di circa 4-5 cm e spessa 1 cm circa ripiegata su se stessa in maniera uniforme o a filo intrecciato.

Metodiche di lavorazione

È prodotta con il latte ottenuto da bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da mangime aziendale; al latte si aggiunge caglio e sale da cucina.

Il latte della mungitura serale e mattutina viene riscaldato in caldaia stagnata, a temperatura di 36°/38° C. La temperatura può variare a seconda delle condizioni climatiche.

Al latte viene aggiunto il siero-innesto "zizza", preparato con il siero acido della lavorazione del giorno precedente.

Viene aggiunto il caglio, per lo più in polvere e si lascia cagliare per circa 20-30 minuti. La rottura della cagliata viene fatta con lo spino, in grani di media grandezza. Viene allontanata parte del siero, poi utilizzato per la ricotta, e la cagliata viene lasciata precipitare e riposare sottosiero per circa 90 minuti.

Successivamente la pasta viene prelevata, poggiata sul tavolo spersore tagliata e lasciata acidificare ulteriormente fino al punto ottimale.

Ogni tanto il casaro ne valuta la maturazione, saggiandone la consistenza fra le dita e provando la filatura con una piccola aliquota messa su un grosso cucchiaino di legno e immerso in acqua bollente.

Quando la pasta ha raggiunto la giusta

maturazione, viene ulteriormente tritata, messa nel mastello di legno di faggio o di cerro e vi si versa acqua quasi bollente (90° C).

La pasta viene lavorata con una paletta di legno (ammassata), con movimenti di stiratura, di pressione e modellata con le mani.

Dopo circa 10 minuti di filatura, la pasta viene formata in lunghe strisce di forma larga e appiattita, rassodata in acqua fredda e poi messa in salamoia.

Successivamente la striscia viene porzionata, stracciando pezzi della lunghezza di circa 50 cm, che poi vengono confezionati ripiegandoli tre volte su se stessi, in pezzature di circa 400 g.

Viene consumata subito. Se conservata per qualche giorno, "stracchina" fino a diventare spalmabile.

La stracciata è prodotta in tutti i periodi dell'anno anche se particolarmente apprezzata è quella prodotta nei mesi estivi quando gli animali sono condotti al pascolo.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia in rame stagnato, mastello di legno, tavolo in legno o in acciaio.

Aspetti igienico-sanitari

La stracciata è prodotta a partire da latte crudo ottenuto da bovine indenni da Brucellosi e Tubercolosi che vivono sui salubri pascoli dell'Alto Molise. La conformità del latte crudo ai requisiti di legge rappresenta un'ulteriore garanzia, così pure il trattamento termico di risanamento a cui il latte viene sottoposto quando le condizioni ambientali possono favorire l'elevazione della contaminazione microbica. In quest'ultimo caso, siccome è di fondamentale importanza il ruolo della flora nativa, si aggiunge una maggiore quantità di siero-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, consente di selezionare una flora lattica positiva.

Pur utilizzando materiali tradizionali, quali il legno, l'osservanza delle norme di buona prassi igienica e/o di precisi piani di autocontrollo, consentono di contenere adeguatamente le contaminazioni di processo. Inoltre, l'acidificazione della cagliata e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C) che consente di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta, consentono un ulteriore abbattimento della flora microbica contaminante.

Dai dati di uno studio effettuato



Stracciata

dall'Università del Molise emergono condizioni che assicurano una sostanziale salubrità del prodotto finito, in quanto non sono mai stati isolati germi patogeni e, inoltre, è stato messo in evidenza un significativo abbattimento della flora contaminante dopo la filatura.

Elementi che comprovano la tradizione

Cenni storici

La stracciata trae la sua denominazione dal gesto di "stracciare" in pezzi la striscia di pasta filata, lunga e piatta. Essa è nata nelle terre dell'Alto Molise e si è caratterizzata soprattutto in Agnone, fin dagli inizi del secolo. Era in uso, a quei tempi, svolgere le feste, particolarmente quelle nuziali, con ricevimenti casalinghi nei quali, tra le altre cose, non mancava mai il pane con prosciutto e stracciata, quest'ultima, per la sua forma lunga e piatta, ben si adagiava sul letto del pane.

Referenze bibliografiche

- La Cucina Italiana – luglio 1960 – p. 709 - Giro gastro-nomico in Abruzzo-Molise.
- Caseus, 3/99, 54-55

Treccia di Santa Croce di Magliano

Area di produzione

Santa Croce di Magliano (CB).

Caratteristiche del prodotto

Formaggio a pasta filata che, per la particolare lavorazione assume l'aspetto di un nastro intrecciato (decine di elementi) di colore bianco al momento della preparazione, che si trasforma in giallo dopo qualche giorno. È lunga circa 100 cm e larga circa 20 cm.

Metodiche di lavorazione

Al latte bovino, crudo, viene aggiunto siero "zizza" derivante dalla cagliata del giorno precedente; il tutto viene posto in una caldaia d'acciaio e viene portato ad una temperatura di 35° - 40° aggiungendo successivamente caglio nella quantità necessaria. In 30 - 35 minuti la cagliata raggiunge la consistenza ottimale per permettere la rottura della stessa con lo spino, quindi si lascia riposare per 5 minuti raccogliendo la pasta con le mani che viene messa in un recipiente d'acciaio più piccolo. Il siero, portato ad ebollizione, viene messo un pò alla volta sulla

pasta raccolta precedentemente fino a ricoprirla interamente. Tale composto viene lasciato riposare per circa 3 - 4 ore affinché la pasta maturi. A questo punto la pasta viene tagliata a strisce sottili di circa mezzo centimetro di spessore che vengono messe in una bacinella d'acciaio versandovi sopra, delicatamente, acqua bollente fino a ricoprirle interamente. Con un cucchiaino di legno si rimesta il tutto in modo tale da amalgamare la pasta, facendola diventare un unico pezzo. Tenendo sempre la pasta nell'acqua calda, la si lavora formando tanti fili tondi di circa 1 cm di diametro, passandoli poi in acqua fredda e lasciandoli per 10 - 15 minuti, in modo che gli stessi assumano consistenza. I fili di pasta vengono poi passati in un altro recipiente con acqua, in precedenza salata, bollita e fatta raffreddare, restandovi per circa 20 minuti. Successivamente, tolti i fili dall'acqua e posti su di un tavolo ricoperto con una tovaglia di cotone, si procede alla formazione della treccia. Il prodotto può essere consumato subito oppure dopo 6-7 giorni.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Contenitore di rame stagnato "caccheve", arnesi di legno per rompere la cagliata e lavorare la pasta "menatora" e "menatura", attrezzo per la lavorazione del prodotto "recole", tovaglie di cotone "tumbagne".

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La preparazione e la lavorazione del pro-

dotto avviene in ambienti che rispettano le vigenti norme igienico-sanitarie, conservando la presenza del camino con alimentazione rigorosamente a legna. La treccia, per esprimere il più alto grado di qualità, deve essere avvolta in panni di cotone e girata su ambo i lati per assicurare l'uniformità della colorazione e della consistenza finale.

Elementi che comprovano la tradizione

Cenni storici

Il prodotto costituisce un alimento di alto valore simbolico, nella festività della Madonna dell'Incoronata che ricorre l'ultimo sabato di aprile.

La treccia viene utilizzata ancora oggi, messa a tracolla, come ornamento per i pastori e per gli animali che ricevono la benedizione del Santo Patrono "S. Giacomo", rito finalizzato ad un buon auspicio dell'andamento delle produzioni agricole e zootecniche di cui la treccia ne costituisce il simbolo e la sintesi. Il rito, brevemente descritto, è decantato, nei primi anni del novecento, in una poesia in dialetto del poeta Don Raffaele Capriglione.

Referenze bibliografiche

- Feste popolari a Santa Croce di Magliano - Giovanni De Vita 1990.
- "U luteme sabbete d'abbrile" Antologia poetica cit., pp. 113-127 - Raffaele Capriglione (primo 900).

Ricorrenze, sagre, mostre, etc

Ultimo sabato d'aprile.



La Treccia di Santa Croce di Magliano