



La Newsletter n.61 di R.A.R.E.

Novembre 2019

Cari Soci, in questa Newsletter troverete un sunto delle relazioni presentate nel corso del Convegno annuale di RARE tenutosi a Guastalla (RE) nell'ambito della manifestazione "Piante e animali perduti" del Comune di Guastalla.

Chiude questo numero la consueta rubrica "prossimi appuntamenti".

Tante altre informazioni sulla nostra associazione e attività sono reperibili sul nostro sito: www.associazionerare.it.

Si comunica che è in corso la revisione del sito RARE, pertanto sono ben accette proposte, suggerimenti, foto, e altro materiale che possa arricchire e rendere più piacevole e interessante il nostro sito.

E' attivo un account di RARE (RARE - Associazione Italiana Razze Autoctone a Rischio di Estinzione) su Facebook; vi invitiamo a cercarci, comunicare notizie, opinioni e suggerimenti: <https://www.facebook.com/associazionerare/?fref=ts>.

E' possibile contattarci via mail al nostro indirizzo di posta elettronica:

➤ info@associazionerare.it

o telefonando al numero: 0968.51633 (Floro De Nardo).

Ricordiamo che non verranno più spedite NL ai soci non in regola con il pagamento della quota associativa. Le quote associative sono: € 25 (socio sostenitore) o almeno € 15 (socio simpatizzante). Spero che, anche nel 2019, continuerai a sostenere R.A.R.E. rinnovando la tua adesione con un versamento su CCP n° 21786397 intestato a RARE – Via Lorenzo Calogero, 2 – 88046 Lamezia Terme (CZ).

È possibile versare la quota di adesione anche tramite bonifico bancario utilizzando l'IBAN n. IT31Z0760101000000021786397. Per le nuove iscrizioni si può scaricare dal sito la domanda di ammissione, compilarla ed inviarla via mail all'indirizzo dell'associazione sopraindicato, con l'allegata copia del versamento.

In questo numero

	Pag.
☐ F. De Nardo – XVII Convegno annuale di RARE	2
☐ R. Fortina, S. Tassone – Produzioni casearie tradizionali delle razze autoctone piemontesi	3
☐ A. Contessa – Razze autoctone e formaggi tipici del promontorio garganico	6
☐ S. Simonella – Razze autoctone e formaggi tradizionali della Sicilia, attualità e prospettive	9
☐ A. Zanon – Produzioni casearie tradizionali per il recupero di razze bovine a rischio di estinzione	13
☐ F. De Nardo – Formaggi storici o tradizionalmente fabbricati della Calabria La legge regionale 5/2004	15
☐ Prossimi appuntamenti	20

XVII Convegno annuale di RARE

Floro De Nardo
(Presidente RARE)

Nell'ambito della XXIII edizione della manifestazione "Piante e animali perduti", tenutasi a Guastalla (RE) dal 28 al 29 settembre u.s., si è celebrato, il giorno 28 settembre, presso il Palazzo Ducale, il XVII convegno annuale di RARE.

L'evento, presentato e moderato da Daniele Bigi dell'Università di Bologna, già presidente di RARE, ha visto confrontarsi numerosi esperti nazionali sul tema delle "Razze autoctone italiane e formaggi storici".

Dopo i consueti saluti di Roberto Zalambani, presidente dell'UNAGA (Unione Nazionale Associazioni Giornalisti Agricoltura Alimentazione Ambiente Territorio Foreste Pesca Energie Rinnovabili) - FNSI (Federazione Nazionale Stampa Italiana), si è dato il via agli interventi.



Riccardo Fortina e Daniele Bigi



Il presidente UNAGA Roberto Zalambani

Al termine della presentazione dei lavori, ha preso la parola il presidente RARE, il quale, rivolgendosi in particolare all'On.le Luciano Cillis, intervenuto in rappresentanza del presidente della XIII commissione agricoltura della camera dei deputati On.le Filippo Gallinella, ha rimarcato ancora una volta, la grave situazione di criticità in cui versano molte delle 130 razze italiane di

interesse zootecnico, ricordando altresì, quanto già riferito alla neo Ministra per l'agricoltura, Sen. Teresa Bellanova, ovvero, che secondo quanto riportato nell'ultimo rapporto FAO sulla biodiversità, il ritmo di estinzione delle oltre 5000 razze allevate nel mondo è di 2 a settimana. De Nardo ha pertanto chiesto all'On.le Cillis, di farsi portavoce in Parlamento di detta drammaticità, invitando lo stesso a voler prevedere dei provvedimenti legislativi in merito.

Ha concluso i lavori l'On.le Luciano Cillis, il quale, ha tra l'altro affermato: « Ringrazio il presidente di RARE e gli altri membri di questa storica e importante associazione italiana, per l'invito che ho accolto con piacere ed entusiasmo, perché considero davvero importanti questi convegni, che pongono l'attenzione sulle produzioni tipiche e strettamente legate ai territori. Questo incontro, rafforza ulteriormente la mia convinzione, che anche grazie a questo grande patrimonio di biodiversità e biogenetico di inestimabile valore, si potrà contribuire a "salvare" i territori locali. ».

Intervento dell'On.le Luciano Cillis



Al termine dei lavori, è intervenuto il Dott. Valter Sirci, responsabile marketing e programmazione di Umbriafiere S.p.A., ente fieristico regionale dell'Umbria ed organizzatore di AGRIUMBRIA, Mostra Nazionale Agricoltura, Zootecnica, Alimentazione, per presentare la 51^a edizione di AGRIUMBRIA che si svolgerà a Bastia Umbra (PG) dal 29 al 31 Marzo 2019.



Valter Sirci presenta la 51^a edizione di AGRIUMBRIA



Foto di gruppo

Produzioni casearie tradizionali delle razze autoctone piemontesi



Riccardo Fortina, Sonia Tassone
(Università di Torino – RARE)

Da Bra a Castelmagno, a Murazzano, a Roccaverano.....sono tanti i luoghi dove vengono prodotti formaggi DOP in Piemonte, Regione dalle grandi tradizioni di allevamento e di produzione

di formaggi. Accanto a quelli più noti a livello nazionale e internazionale, ci sono anche formaggi prodotti con il latte di razze a limitata diffusione che oggi sono ancora poco noti, se non addirittura sconosciuti al di fuori del ristretto territorio di produzione.

Uno di questi è, il Montebore, delle zone appenniniche della provincia di Alessandria: una vera reliquia, così come la razza dal cui latte viene prodotto: la Tortonese, o Varzese, o Ottonese, a seconda del territorio di allevamento. Da una consistenza numerica di 40.000 capi, registrata negli anni Cinquanta, alla fine degli anni Novanta si è raggiunto il minimo storico con circa 60 esemplari.

Come per altre razze in pericolo di estinzione, le cause della forte contrazione numerica sono da ricercarsi nella meccanizzazione dell'agricoltura, nello spopolamento delle aree montane e nella scarsa specializzazione della razza per la produzione di carne o di latte.

Il formaggio Montebore



A inizio degli anni Duemila è stato deciso, anche con l'aiuto di RARE, di tentare il recupero, favorito dalla grande passione dei pochi allevatori rimasti e dalla rinata attenzione delle istituzioni. Oggi la razza è ancora a limitata diffusione ma il pericolo di imminente estinzione è scongiurato.

Assieme alla razza è stato recuperato anche il suo più noto prodotto, il formaggio Montebore, di cui si era quasi persa traccia. Più nessuno, infatti, ricordava il processo di caseificazione di questo formaggio, se non una anziana signora dell'alessandrino, grazie alla quale è stato possibile tornare a produrre il vero Montebore di Tortonese dalla caratteristica forma di piramide circolare a tre strati sovrapposti. Il nome sembra derivare dalla frazione omonima del comune di Dernice (AL), in cui è ancora visibile il rudere dell'antica torre alle cui fattezze sembra ispirarsi la forma particolare del formaggio.

Sempre dell'alessandrino, e tradizionalmente prodotto con latte di Tortonese, è la Mollana della Val Borbera, formaggio fresco di forma cilindrica bassa ed allargata, di peso compreso tra 0,7 a 1,2 kg, senza crosta nelle produzioni fresche. Il nome "mollana" deriva dalla consistenza morbida e cedevole della pasta che si presenta di colore bianco ma, nelle stagionature più protratte (12÷15 giorni), tende a diventare leggermente più asciutta e di colore paglierino. Il mollana della Val Borbera era una volta utilizzato per realizzare la focaccia di Recco; oggi la produzione è quasi scomparsa ma è stata recuperata alcuni anni fa da un caseificio.

Il formaggio Mollana



Di tutt'altra origine e area di produzione è la Toma del Maccagno, che prende il nome dall'omonimo alpeggio biellese ed è prodotta con il latte della razza bovina autoctona Pezzata Rossa di Oropa. Questa razza si distingue per il mantello pezzato rosso – dall'arancione al rosso carico – con margini netti; gli allevatori delle province di Biella e Vercelli sono circa 240 e il Registro Anagrafico delle popolazioni bovine autoctone conta oltre 4000 fattrici per un patrimonio complessivo di circa 7000 capi. Con il latte di questa razza si producono ottimi formaggi (tome), tra cui il Maccagno, che originariamente era prodotto nelle valli a est di Biella, e poi si diffuse in tutta la provincia. Era il formaggio prediletto dalla regina Margherita di Savoia e da Quintino Sella, ministro del regno d'Italia e fondatore del Club Alpino Italiano. Sempre con il latte della razza Pezzata Rossa di Oropa (o "razzetta", come veniva definita un tempo) si ottengono formaggi diversi e quasi sconosciuti al di fuori della provincia di Biella, come la Toma brusca o Gratin (toma acida), fatta con latte naturalmente acidificato, o il Tomino di Sordevolo, di consistenza gelatinosa e veduto in caratteristiche fucelle, che si consuma freschissimo o insaporito con olio, aceto e spezie (il "Frachel"), o con aglio e peperoncino (il "Sancarlin").



Toma del Maccagno



Tomino di Sordevolo

Caratteristico del Biellese è anche il "Murtarat", che in dialetto piemontese significa mortaretto, e indica la forte intensità aromatica di questo formaggio. La sua produzione è stata ripresa circa 25 anni fa, dopo un lungo periodo di abbandono. E' un formaggio a coagulazione lattica; il latte della mungitura serale viene messo in un locale a temperatura ambiente e il mattino dopo viene aggiunto il latte appena munto. Si lascia acidificare naturalmente il tutto e a coagulazione avvenuta, la cagliata viene posta in fascere (con diametro di 12-16 cm e altezza di 7-10 cm), dove resta a scolare per 1-2 giorni, dopodiché il prodotto è pronto per essere consumato fresco. Per preparare il formaggio stagionato vengono unite 4-8 forme; si aggiunge aglio tritato, peperoncino, sale, pepe e si impasta il tutto. La stagionatura può protrarsi 2-7 mesi o più; durante questa fase il formaggio dimezza le proprie dimensioni e il suo peso finale risulta inferiore a un

chilo. Il prodotto stagionato va consumato quando assume una consistenza molto dura e può essere conservato anche per 2-3 anni.



Formaggio Murtarat



Pezzata Rossa d'Oropa

Molti altri ancora sono i formaggi poco noti del Piemonte; quelli ufficialmente riconosciuti, tra DOP e PAT, sono 69. Ma crediamo siano di più: ogni allevatore e ogni casaro ha sempre una ricetta segreta per un formaggio “speciale”.

Razze autoctone e formaggi tipici del promontorio garganico



Antonio Contessa
(RARE)

La scelta di allevare sul promontorio del Gargano una razza autoctona come la razza bovina podolica o la razza caprina garganica anziché una razza specializzata, da latte e o carne, è dovuto soprattutto alla notevole capacità che hanno questi animali autoctoni di adattarsi all'ambiente in cui vivono, spesso qui si tratta di aree marginali con pascolo per lo più incolto ed improduttivo. Caratteristica è la loro rusticità: sono in grado di utilizzare al meglio le scarse risorse foraggere che offrono i magri pascoli del promontorio. Sono animali che hanno sviluppato un'elevata resistenza alle malattie: in particolare alle infezioni trasmesse da zecche, alle patologie dell'apparato respiratorio, alle mastiti e alle lesioni podali.

La razza bovina Podolica in data 31.12.2018 è presente sul territorio nazionale in 913 allevamenti con un numero totale di 35.403 capi. La regione Puglia ha 61 allevamenti e un totale di n. 2517 capi. Nella Provincia di Foggia sono presenti n. 44 all. e n. 1516 capi.

Il bovino podolico è robusto, rustico e longevo, il mantello è di colore grigio fino al bianco nelle femmine. Il vitello nasce con mantello fromentino che dal terzo mese di età comincia a diventare grigio. Gli animali partoriscono naturalmente e senza alcuna difficoltà.

Il sistema di allevamento è brado e l'orientamento produttivo è la linea vacca – vitello.

La mungitura viene ancora oggi praticata manualmente al secchio.

In base alle indicazioni dell'APA di Foggia, la quantità di latte prodotto giornalmente dalle bovine podoliche oscillerebbe in media da un minimo di 5 a un massimo di 10 litri incluso quello assunto dal vitello del quale non è facile poter stabilire l'esatta entità.

La durata della lattazione varia da 6 a 7 mesi. Il latte è qualitativamente adatto alla caseificazione e trasformazione in formaggi tipici come il caciocavallo.

Il caciocavallo è un formaggio semiduro a pasta cotta e filata, fresco o stagionato, prodotto esclusivamente con latte di vacca podolica intero. Per ogni 100 litri di latte si ottengono 8 – 12 Kg di formaggio fresco. Il periodo di produzione è tutto l'anno, ma prevalentemente primaverile ed autunnale. In funzione del tempo di stagionatura si distinguono tre tipi di prodotto:

- Caciocavallo Fresco: consumato entro i 6 mesi dalla produzione (pr.12€/Kg);
- Caciocavallo Stagionato: consumato successivamente al 6[^] mese (pr.15€/Kg);
- Caciocavallo di Lunga Stagionatura: consumato dopo i 18 mesi (pr.18€/Kg).

Le fasi di lavorazione sono rispettivamente:

- mungitura: praticata una volta al giorno;
- filtrazione del latte in recipiente di rame stagnato (caccav’);
- aggiunta di sieroinnesto: da 1l a 4l per ogni 100l di latte;
- riscaldamento: la massa lattea viene portata a 40° C;
- aggiunta del caglio (20 ml per 100 litri);
- cimatura (dopo 20 minuti);
- rottura della cagliata (dopo circa 40 minuti);
- raccolta ed estrazione della cagliata sotto siero e messa in “cumpecena”;
- estrazione ricotta e riscaldamento della massa coagulata con il siero a t di 40-45° circa;
- maturazione della cagliata: avviene in circa 2 o 3 ore;
- prova di filatura e trattamento della cagliata estratta;
- taglio e lavorazione con utilizzo di acqua calda (90° C);
- raffreddamento: immersione in acqua fredda per 1 o 2 ore;
- asciugatura e rimodellamento;
- salatura per immersione in soluzione al 18-20% di NaCl in acqua dove si rigira ogni 12 ore per 2 giorni (48 ore);
- stagionatura: dopo la salatura i caciocavalli vengono legati per la testa e appesi a pariglia a cavallo di un bastone (pertica).

*Bovini Podolici
(Foto A. Contessa)*



La razza caprina Garganica è l'altra razza autoctona importante allevata sul promontorio: rustica e frugale. Gli animali sono vivaci e longevi, hanno una buona fertilità, fecondità e prolificità: frequenti i parti gemellari. Le capre sono dotate di uno spiccato senso materno.

Ad oggi 26.09.2019 sul territorio Nazionale sono registrati 61 aziende di capra garganica ed allevati n. 4206 soggetti, rispettivamente n. 281 maschi e 3925 femmine.

Gli allevamenti sul territorio Nazionale sono localizzati: n. 32 in Basilicata, n. 2 in Calabria, n. 23 in Puglia e n. 4 in Sardegna.

Gli allevamenti pugliesi sono dislocati principalmente in prov. di Foggia dove ci sono n. 16 all. e un totale di 1680 capi; nella provincia di Bari: n. 3 all. e n. 120 capi e infine nella provincia di Taranto: n. 4 all. e n. 900 capi.

Nel territorio del comune di San Nicandro G. dal 2012 ad oggi hanno chiuso il 99% degli allevamenti di capra garganica. Considerando che secondo la EU una razza è minaccia di abbandono quando il numero totale di femmine riproduttrici è inferiore a 10.000 capi.

E' necessario un intervento tempestivo da parte delle istituzioni preposte alla salvaguardia della biodiversità per evitare di passare dalla condizione di abbandono all'estinzione di questa pregevole razza in grado di dare un minimo di produzione anche in condizioni alimentari estreme.



Capre Garganiche
(Foto A. Contessa)



Capre Garganiche
(Foto F. De Nardo)

La capra garganica è allevata allo stato brado per la produzione della carne: particolarmente richiesta è quella di capretto, ma soprattutto per il latte che viene trasformato direttamente in azienda in pregevoli formaggi come il cacioricotta.

La mungitura è per lo più manuale e si pratica due volte al giorno fino al mese di giugno. Successivamente si attua una sola volta, al mattino, fino alla messa in asciutta verso la metà del mese di agosto. Curva di lattazione fluttuante: durante i primi 30-40 giorni di lattazione la quantità di latte prodotto da ogni soggetto adulto nelle due mungiture giornaliere è in media di 1 litro.

E' un latte dal valore del grasso relativamente basso; presenta un'elevata presenza di a. grassi a catena corta e concentrazioni ottimali di quasi tutti gli elementi minerali (Ca 10600 mg/Kg, Mg 993 mg/Kg, K 14700 mg/Kg), assenti quelli dannosi, es. cromo.

Il latte viene trasformato per produrre il Canestrato (10 litri di latte per kg di prodotto) o il Cacioricotta (10 litri di latte per 1,250 kg di prodotto).

In particolare la lavorazione del cacioricotta avviene attraverso le seguenti fasi:

- mungitura, raccolta del latte in secchia;
- filtrazione del latte in recipiente di rame stagnato (caccav');
- ebollizione;
- raffreddamento (40° C);
- aggiunta del caglio (20 ml per 100 litri);
- cimatura (dopo 20 minuti)
- rottura della cagliata (dopo 40 minuti);
- sosta della cagliata sotto siero;
- asseratura;
- estrazione della cagliata e messa in fucella;
- salatura a secco (la prima dopo 5-6 ore e il giorno seguente mattino e sera;
- lavaggio: al mattino del terzo giorno estratta dal contenitore viene lavata con acqua tiepida e siero e posta ad asciugare su tavolati protetti esposti all'aria;
- stagionatura (fresco: 20 gg.; stagionato: 3-4 mesi).

Conservazione:

- ✓ temperatura ambiente;
- ✓ refrigerazione;
- ✓ sotto vuoto e refrigerato.

Tempo di conservazione ideale: 4-5 mesi.

Di solito si producono forme di 1,5 kg e massimo di 2 kg. Attualmente il prezzo al dettaglio è di 10 – 12 €/Kg.



Caciocavalli
(Foto A. Contessa)



Lavorazione del Cacioricotta
(Foto A. Contessa)

Conclusioni

Nonostante la naturale bellezza degli animali appartenenti a queste stupende razze autoctone e alla bontà delle loro produzioni stiamo assistendo ad un progressivo e inarrestabile diminuzione delle consistenze numeriche e ciò che è peggio alla dismissione di un gran numero di aziende zootecniche.

Le cause di questo fenomeno sono diverse, soprattutto vanno ricercate:

- nella carenza di manodopera locale: non c'è un ricambio generazionale;
- nelle continue norme inerenti il settore zootecnico (identificazione, movimentazione);
- nel nuovo modo di lavorare e produrre > CASEIFICI AZIENDALI (Reg. CE 852/04 – art. 6 e s.int.);
- nella non specializzazione delle funzioni della razza;
- nelle vecchie e nuove emergenze sanitarie (Blue Tongue; Carb. Ematico; O.M. 28/5/2015 es.m.).

Ma ciò che più flagella gli allevamenti e martorizza gli allevatori è l'eccessiva pressione burocratica sulle aziende zootecniche. E' arrivato il momento di intervenire per uscire da questo sconosciuto "tratturo" che non porterà di certo ai rigogliosi pascoli.

Razze autoctone e formaggi tradizionali della Sicilia, attualità e prospettive



Stefano Simonella
(Università di Messina - RARE)

Il formaggio da sempre è uno dei più importanti prodotti del mondo rurale. Nasce come metodo naturale per la conservazione del latte, è un alimento completo e importante nella dieta quotidiana, e pur nella trasformazione mantiene le caratteristiche nutritive del latte. La leggenda

narra che un mercante arabo, nell'attraversare il deserto, portò con sé, come pietanza, del latte contenuto in una bisaccia ricavata dallo stomaco di una pecora. Il caldo, gli enzimi della bisaccia e l'azione del movimento acidificarono il latte trasformandolo in "formaggio".

I formaggi storici siciliani



In Italia, il comparto lattiero-caseario è il primo settore alimentare e rappresenta più del 12% del fatturato complessivo del food nazionale, da solo vale quasi 15 miliardi di euro. Il patrimonio zootecnico da latte conta quasi 2 milioni di vacche (11 milioni di t. di latte) e 5 milioni di ovicapri (650 mila t. di latte), circa la metà del fabbisogno nazionale. Il latte importato è destinato prevalentemente a produzioni industriali, quello nazionale invece viene in buona parte impiegato per produzioni a forte valore aggiunto (DOP/IGP).

Storicamente elemento di valorizzazione e difesa delle razze autoctone dal cui latte venivano ottenuti, i formaggi tradizionali, e più in generale il settore lattiero-caseario siciliano, stanno attraversando un periodo di difficoltà, essendo presenti sul mercato con prezzi al dettaglio inferiori ai prodotti di importazione, spesso di qualità inferiore. Tra le cause principali vi sono: le ridotte dimensioni aziendali e a conduzione prevalentemente familiare; la frammentazione dell'offerta produttiva ed il carattere stagionale della stessa; l'immissione del prodotto prevalentemente sul mercato locale che difficilmente riconosce un adeguato e remunerativo prezzo di vendita al produttore; la presentazione di prodotti "nudi", senza un'adeguata certificazione (tranne i casi di DOP/IGP), etichettatura con informazioni sulla qualità, tracciabilità, packaging; l'inadeguatezza delle reti viarie; isolamento socio-culturale, non solo geografico, del mondo rurale rispetto ai modelli urbani globalizzati e invecchiamento della popolazione rurale conseguente ad un crescente esodo dei giovani; carenza di strategie comuni di marketing, comunicazione, promozione, ecc.

Di contro, vi sono numerosi punti di forza del comparto dei formaggi storici, molto apprezzati da consumatori qualificati alla ricerca di cibo salutistico e naturale, tra cui: i luoghi di produzione allocati in aree montane marginali dove la zootecnia è l'unico sistema di utilizzazione delle risorse naturali, con la conseguente permanenza dell'uomo nelle aree rurali più difficili nel ruolo produttivo, ma anche a presidio del territorio (allevatore custode); sistemi produttivi ecosostenibili, basati sull'uso di risorse naturali con ridotti input esterni; animali liberi, alimentati per quanto possibile al pascolo costituito da essenze spontanee o foraggiere autoctone seminate, con integrazione in stalla ridotta al minimo; razze allevate spesso autoctone e sistemi estensivi che esaltano la biodiversità territoriale; sistemi di trasformazione casearia radicati nella cultura locale;

rispetto dei ritmi biologici naturali nei processi di produzione e trasformazione casearia, da cui deriva la stagionalità delle produzioni; garanzia di un livello occupazionale che contribuisce a mantenere un difficile e non stabile equilibrio sociale, soprattutto nelle piccole comunità.

Tali punti di forza possono rappresentare concrete opportunità per il settore dei formaggi storici, considerando il crescente interesse internazionale verso i prodotti agroalimentari delle tradizioni locali, valorizzando alcuni aspetti di rilievo tra cui: il legame tra il mondo rurale e quello urbano attraverso il turismo esperienziale finalizzato alla valorizzazione non solo dei prodotti, ma dell'intera civiltà contadina, fornendo al visitatore uno spaccato di vita fuori dagli stereotipi imposti dalla globalizzazione; la concentrazione dell'offerta; la comunicazione e informazione sulla qualità dei formaggi storici e sulle differenze con quelli industriali globalizzati; lo sviluppo di sistemi di valorizzazione dei territori di origine dei prodotti riducendo l'esodo rurale contribuendo a garantire opportunità di lavoro nel settore sul territorio.

La storia del formaggio si è evoluta nei secoli e oggi si contano migliaia di tipi di formaggi, tuttavia alcuni di quelli più storici rischiano di sparire perché se ne sta perdendo la tradizione. Se si vuole tutelare il patrimonio storico caseario è importante focalizzare l'attenzione e la ricerca per la caratterizzazione delle produzioni tradizionali e sviluppare sistemi di valorizzazione.

Progetto di salvaguardia di razze animali autoctone e delle loro produzioni tradizionali, i formaggi DOP/IGP hanno rappresentato, ad oggi, il migliore modello di sviluppo locale per le aree rurali siciliane. Indubbia la necessità, tuttavia, di valorizzare meglio le attuali DOP, ma anche il sostegno ad una politica di promozione delle eccellenze casearie attraverso l'ottenimento di altri marchi di qualità per tutti gli altri formaggi tipici regionali.

I sistemi di qualità europei rappresentano lo strumento più efficace per valorizzare i "prodotti tipici", cioè quei prodotti in grado di trasferire al consumatore, oltre al valore d'uso, anche valori simbolici, culturali, storici del luogo di produzione, e per difenderne la denominazione dalle contraffazioni tutelando la denominazione delle produzioni. I prodotti di qualità devono rispettare disciplinari e regole di produzione restrittivi che li caratterizzano e li rendono chiaramente distinguibili. I marchi DOP/IGP identificano prodotti agricoli e alimentari originari di un territorio definito, dove sono attuate le fasi di produzione, e da cui discendono le qualità specifiche riconosciute.

L'Italia è leader assoluto nel settore delle Indicazioni Geografiche registrate a livello europeo e, per quanto riguarda i formaggi, ne conta ben 50 (di cui 5 DOP siciliane) contro i 45 della Francia che si attesta al secondo posto. I formaggi DOP/IGP vengono riconosciuti in relazione ad un disciplinare di produzione ed a relazioni tecniche, storiche e socio-economiche, che ne attestano il metodo di ottenimento secondo tecniche tradizionali ed il legame con il territorio in termini di caratteristiche intrinseche del prodotto, di presenza da almeno 25 anni e di valore socio economico per il territorio stesso. L'UE crede nella tutela delle produzioni tradizionali e le sostiene economicamente attraverso la PAC e le diverse misure dei PSR.

Razze autoctone ed formaggi tradizionali rappresentano un binomio importante anche per la zootecnia in Sicilia, con diversi esempi tra cui il Ragusano, la Provola dei Nebrodi, il Piacentino Ennese, il Pecorino Siciliano, la Vastedda del Belice a marchio DOP, e tanti altri altrettanto storici e tradizionali per i quali è stato già avviato un percorso di studio orientato alla caratterizzazione chimico-fisica ed organolettica, a quella storica, economica, geografica, per ottenere la protezione della denominazione.

In Sicilia si contano circa 335 mila bovini (190 mila t. di latte) e 1 milione di ovicapri (35 mila t. di latte), pari a circa soltanto il 25% del fabbisogno.

La cultura casearia siciliana vanta una tradizione millenaria descritta nei testi della letteratura classica. Le diverse tecniche di lavorazione dei formaggi storici siciliani e la varietà degli attrezzi utilizzati sono parte del contesto socio-culturale della Sicilia contadina e spesso ne hanno forgiato il linguaggio.

I formaggi storici siciliani hanno origine da sistemi produttivi tradizionali, determinanti per i processi enzimatici dei microrganismi filocaseari autoctoni, che rappresentano i caratteri della

biodiversità, quindi l'utilizzo di latte crudo, di cagli naturali, di attrezzature tradizionali in legno e di locali di stagionatura naturali. Oltre a questi, vi sono anche altri fattori responsabili della diversità bio-organolettica intrinseca nei prodotti caseari tradizionali, innumerevoli e complessi, che influenzano gli aromi, i sapori, e rendono unici questi formaggi, tra cui l'arte del casaro (lavorazione, tempi, dosi, ecc.), l'alimentazione al pascolo e, infine, l'utilizzo di razze autoctone.

Il formaggio siciliano di più recente riconoscimento è la Provola dei Nebrodi DOP, controllata e certificata dal Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare, che prevede la trasformazione del latte crudo per ottenere un prodotto a pasta filata fresco, stagionato o al limone verde.

Provola dei Nebrodi



*Stagionatura
(Foto S. Simonella)*



*Attrezzi per la produzione
(Foto S. Simonella)*

Altri formaggi tipici siciliani sono stati inclusi nella selezione AGER per il progetto canestrum casei del meridione d'Italia che studia modelli di valorizzazione orientati anche al riconoscimento di marchi di qualità per quei prodotti non ancora registrati nell'elenco delle Denominazioni Protette come ad esempio il maiorchino e il caciocavallo palermitano. Questo modello di ricerca punta a caratterizzare la composizione microbica delle attrezzature casearie, i bio-marcatore di formaggi ottenuti da animali alimentati al pascolo ed ai sensi artificiali per una fingerprint innovativa dei formaggi, quest'ultima sviluppata presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie di Messina attraverso l'uso di una piattaforma sensoriale strumentale (naso, lingua ed occhio elettronici). Gli studi riguardano anche gli aspetti legati al marketing ed ai comportamenti di acquisto dei formaggi. A tal proposito risultano talune carenze tra le informazioni in etichetta, a parte i prodotti DOP/IGP, ed è necessario identificare e qualificare meglio ciascun formaggio storico, concentrare l'offerta, sviluppare reti di filiera e strategie di marketing, ma anche rivalutare normative comunitarie e prevedere deroghe per tali produzioni.

Purtroppo spesso si registra una scarsa sensibilità istituzionale nei confronti delle produzioni di nicchia e dello sviluppo di modelli integrati, preferendo finanziare interventi singoli che non contemplano problematiche globali del settore agricolo zootecnico. Dal lato del mondo rurale, inoltre, risulta una tangibile difficoltà a modificare abitudini e costumi predominanti della globalizzazione, nonché una ridotta disponibilità finanziaria per acquisire conoscenze, strumenti tecnologici e servizi necessari per un approccio moderno e sistemico di sviluppo economico integrato della civiltà contadina, seppur nel rispetto dei valori, della storia e delle specificità culturali.

In conclusione, possiamo dire che è necessario valorizzare meglio le attuali DOP e incentivare programmi di caratterizzazione e qualificazione degli altri formaggi tradizionali. Specifica attenzione dovrebbe essere posta nei confronti delle produzioni tradizionali, in particolare DOP/IGP, sia da parte dei produttori, anche in termini di distribuzione e marketing, sia dei

consumatori nella ricerca della qualità al momento dell'acquisto. Le prospettive vedono un mercato sempre più globale, in cui l'organizzazione e la distribuzione di prodotti con adeguata immagine e certificazione rappresenta elemento essenziale per restare competitivi. Il mondo rurale deve autorigenerarsi valorizzando al meglio razze autoctone e formaggi tradizionali, il legame di questi con il territorio di origine e sviluppando capacità imprenditoriali che lo rendano competitivo.

Le considerazioni conclusive offrono uno spunto di riflessione sul ruolo delle produzioni zootecniche delle aree marginali, sui programmi di integrazione tra le comunità rurali e quelle urbane, ed infine sulla qualificazione e strategie di marketing delle produzioni lattiero-casearie tradizionali che coinvolgono le razze autoctone. Quella dei formaggi tradizionali è una storia che ci appartiene, perché è la storia della natura. Una natura che dovremmo imparare sempre di più ad amare, rispettare e difendere.

Produzioni casearie tradizionali per il recupero di razze bovine a rischio di estinzione



Alessio Zanon
(RARE)

Nel corso degli ultimi cinque anni l'interesse verso i lattici provenienti da razze rare ed in via di estinzione è cresciuto enormemente.

Quello che sembrava un timido auspicio è stato via via accolto da diverse realtà imprenditoriali che, persuase dalla possibilità di lanciare sul mercato prodotti di alta gamma, hanno sondato le possibilità di utilizzare il latte di razze ormai da tempo uscite dai processi produttivi tradizionali, per la produzione di formaggi e latticini.

Fra queste si collocano diverse razze a duplice attitudine, da tempo non più sfruttate per la produzione di latte che stentavano a trovare un loro posto nell'affollato panorama delle razze autoctone nazionali.

Per dire la verità, le istituzioni hanno operato spesso scelte miopi in questo senso, decidendo a tavolino quale fosse l'attitudine prevalente di ogni razza e spesso danneggiando peculiarità produttive degne di nota.

Basti pensare alla razza Podolica che, virtualmente "razza da carne", produce un latte estremamente interessante che trova utilizzo in una vastissima gamma di prodotti caseari. E cosa dire della razza Bruna originale, definita in modo del tutto improprio "linea carne" che grazie al grande impegno di un piccolo manipolo di allevatori, continua a stupire per le sue preziose produzioni casearie tradizionali.

<https://www.brunaalpinaoriginale.it/>

Entrando nel panorama delle super rare la razza Varzese-Tortonese-Ottonese comincia gradatamente ad invertire la sua dinamica di popolazione, supportata appunto, da un crescente interesse verso le sue produzioni casearie dimenticate. Sono infatti, già alcuni, i piccoli caseifici che in Lombardia e Piemonte lavorano questo prezioso latte, traendone formaggi unici e pregiati.

<http://elilu.it/allevamenti>

Si colloca in questo senso anche un progetto della Regione Emilia Romagna che tramite l'ente CRPA ha promosso uno studio denominato CONVENIENT al cui sito Web si rimanda per tutti gli approfondimenti e le considerazioni.

http://goi.crpa.it/nqcontent.cfm?a_id=16498&tt=t_bt_app1_www

Sempre nell'ambito delle razze veramente rare rientra il progetto di valorizzazione delle produzioni casearie della razza Pontremolese-Bardigiana. Nell'ambito della Comunità Montana della Lunigiana ha preso il via da alcuni anni un interessante caseificio aziendale che produce formaggi con solo latte della razza autoctona locale.

<https://www.aziendagricolabongi.com/>

Sul tema del latte delle razze autoctone dimenticate, verte l'ambizioso progetto Rural "Stalla della Salvezza". Nell'interessante contesto del Parco dell'Appennino, una piccola unità produttiva detiene una mandria della razza Grigia dell'Appennino (Garfagnina), il cui latte viene giornalmente imbottigliato e proposto in un piccolo punto vendita nel centro storico della città di Parma.

<https://www.rural.it/etornato-il-latte-di-una-volta/>

Anche l'Università Cattolica di Piacenza tramite i suoi studenti ha ideato una serie di progetti di sviluppo aziendale, con al centro, le razze autoctone e le varietà vegetali a rischio di abbandono.

Tale concorso denominato Business Game, si è occupato di latte di razze autoctone, incentrando la sua attenzione sulla razza Cabannina della Liguria.

<https://studentiscuolesuperiori.unicatt.it/triennali-come-incontrarci-business-game>

<http://www.petramartina.com/>

Da questa breve disamina è facile intuire come la tematica del latte delle razze autoctone possa e debba svilupparsi nei prossimi anni con l'intento di dare sempre un maggiore risalto alle singole peculiarità territoriali.

Un esempio di grande successo della Sicilia è riscontrabile nella razza Cinisara e Modicana che vedono svilupparsi sempre più i sostenitori e consumatori dei loro preziosi formaggi.

<https://www.facebook.com/vaccacinisaramodicana/>

Purtroppo manca all'appello la piccola vacca Rossa Siciliana dei Monti Nebrodi e Madonie che sarebbe senza dubbio meritevole di una analoga attenzione.

Sul fronte delle razze della Pianura Padana importanti movimenti vedono implementare l'attenzione sulla razza Bianca Valpadana/Modenese. Forse le piccole produzioni casearie saranno in grado di dare nuovo stimolo per una razza che ha dato moltissimo per le grandi produzioni come il Parmigiano Reggiano ma che può dare grandi soddisfazioni anche con formaggi diversi.

<https://www.facebook.com/SaveBiancaValpadana/>

<https://www.facebook.com/FattoriaCorteCappelletta/>

Formaggi storici o tradizionalmente fabbricati della Calabria

La legge regionale 5/2004



Floro De Nardo
(ARA Calabria - RARE)

Da sempre, alla diversità zootecnica e geografica, si è sovrapposta un'altrettanta svariata e diversificata produzione di formaggi, espressione della civiltà di un Paese e/o di una regione. Il concetto di legame storico con il territorio e tradizione, che sta alla base della definizione della tipicità dei formaggi, si materializza inesorabilmente con la zona di origine, intesa come luogo nel quale, storicamente e culturalmente, si è instaurata una tradizione produttiva, che ha consentito la realizzazione di un determinato formaggio, incastrandosi, quindi, in quel variegato mosaico caseario proprio della zona d'origine. Nel susseguirsi delle epoche storiche, in Italia e, pertanto, anche in Calabria, i formaggi sono assurti a simbolo e memoria storica della sua migliore tradizione civile, sociale e culturale.

La regione Calabria, con la legge regionale n° 5 del 23 febbraio 2004 recante “*Norme per l'individuazione dei prodotti a base di latte ritenuti storici e/o tradizionalmente fabbricati*”, ha inteso riconoscere ben 35 formaggi, come storici e/o tradizionalmente fabbricati, che rischiavano di scomparire a causa di alcune disposizioni previste dalla direttiva n° 92/46/CEE, che stabiliva alcune norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione del latte e dei prodotti caseari. Purtroppo, la UE nel 1997 emanò la Decisione n° 284, con la quale demandava agli Stati membri la possibilità di concedere deroghe individuali o generali ai sensi dell'art. 8, paragrafo 2 della direttiva n. 92/46/CEE e, stabilendo, la natura delle regole applicabili alla fabbricazione di tali prodotti. Inoltre, l'art. 1 e l'art. 2 della decisione n. 97/284/CEE, definiscono come prodotti a base di latte che presentano caratteristiche tradizionali, quelli storicamente riconosciuti e quelli fabbricati tradizionalmente, autorizzando gli Stati membri a concedere per i prodotti fabbricati in maniera tradizionale, deroghe circa i requisiti relativi alla natura dei materiali che compongono le attrezzature, alle modalità di caseificazione e alla tipologia dei magazzini e dei locali di stagionatura e maturazione. Oltre a ciò, il Decreto 8 settembre 1999, n. 350 (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 12.10.1999 n. 240), demanda alle regioni l'individuazione dei prodotti agro-alimentari tradizionali, consolidati in ambito regionale da almeno 25 anni che potranno avvalersi di deroghe speciali.

E' quindi, sulla base del quadro normativo summenzionato, che la Regione Calabria emana la legge n° 5/2004, indicando i formaggi storici regionali e i relativi processi di lavorazione, che si vogliono salvaguardare.



Canestri con gli strumenti per la realizzazione e il giunco pungente (Juncus Acutus L.) con cui si realizzano gli stessi
(Foto F. De Nardo)



Musulupare – Stampi in legno per la produzione del formaggio Musulupu
(Foto F. De Nardo)

La legge regionale n° 5/2004, riconosce ben 33 formaggi tradizionali; di questi, 4 sono prodotti con solo latte caprino, 10 con solo latte bovino, 3 con solo latte ovino e 16 con latte caprino misto a latte vaccino o/e ovino.

Solo latte di capra

4

Caprino dell'Aspromonte,
Caprino della Limina,
Formaggio di Capra,
Giuncata di capra.

Solo latte bovino

10

Animalletti di provola,
Butirro,
Caciocavallo podolico,
Caciotto di Cirella di Plati,
Farci-provola,
Giuncata di vacca,
Mozzarella,
Provola,
Rasco,
Scamorza.

Solo latte di pecora

3

Pecorino del Monte Poro,
Pecorino di Vazzano,
Pecorino Valle dell'Ancinale.

Latte misto

16

Caciocavallo di Ciminà,
Cacioricotta,
Caciotta,
Canestrato,
Canestrato dell'Aspromonte,
Felciata di Calabria,
Musulupu,
Paddaccio,
Pecorino con il pepe,
Pecorino crotonese,
Pecorino della Iocride,
Pecorino della Vallata "Stilaro-Allaro",
Ricotta,
Ricotta affumicata,
Ricotta infornata,
Ricottone salato.

Di ogni singolo formaggio, vengono riportati gli attrezzi tradizionali utilizzati per la realizzazione degli stessi, indicando, per ciascun strumento, il materiale con cui è fabbricato, come rame stagnato, legno o porzione vegetale, giunco, e così via. Non solo, viene descritta nei particolari la metodologia di lavorazione, la modalità di stagionatura, le caratteristiche del prodotto finito (pezzatura, scalzo, tipologia della crosta), l'area e il calendario di produzione e, naturalmente la materia prima utilizzata.

Del latte impiegato, per ogni singolo formaggio, è indicata, oltre alla specie anche la razza. Per i formaggi caprini, viene in genere sempre utilizzato, il latte delle tre razze autoctone calabresi. In provincia di Catanzaro nella maggioranza dei casi si utilizza il latte della razza Nicastrese, in provincia di Reggio Calabria il latte della razza Capra dell'Aspromonte, nelle province di Crotone e Cosenza il latte della razza Rustica di Calabria, mentre nella provincia di Vibo Valentia oltre alla Nicastrese si utilizza molto il latte proveniente da incroci vari. Rari sono gli allevamenti di Saanen, Camosciata delle Alpi e Maltese.



Per la realizzazione dei formaggi bovini, una volta si utilizzava molto il latte della razza Podolica e Bruna Alpina, oggi si utilizza prevalentemente il latte della razza Frisona, Bruna e, in qualche caso della Pezzata Rossa Italiana.

In quanto al latte ovino utilizzato per la produzione di formaggi, è superfluo ricordare che oggi si utilizza il latte di razze molto più produttive, rispetto alle antiche razze ovine autoctone, ormai estinte, come la Gentile di Calabria, la Gentile di Puglia, la Moscia Calabrese, la Carvellese,

la Sciara, la Urbace. Le razze ovine maggiormente utilizzate fino agli anni '80 erano tutte siciliane, come la Comisana, la Barbaresca e la Pinzirita Siciliana, fin quando sono state sostituite quasi del tutto con la razza Sarda. Da qualche si stanno introducendo pecore di provenienza estera come la razza francese Lacaune.



Ricotta
(Foto F. De Nardo)



Ricotta affumicata
(Foto F. De Nardo)

Tra i formaggi elencati dalla legge 5/2004, si segnala la definitiva scomparsa di un formaggio realizzato fino a un sessantennio fa, con latte bovino di razza Podolica, qual'era il **Rasco**, che storicamente rappresentava un'eccellenza nel panorama caseario nazionale e, meridionale in particolare. Rappresentava l'unico formaggio di latte vaccino a pasta non filata, prodotto con i residui caseari che si realizzavano dal «*rascamento*» della caldaia dopo la lavorazione dei Caciocavalli.



Il formaggio Rasco



Il formaggio Musulupu

Tra i formaggi storici della Calabria, una menzione a parte meritano i formaggi DOP, che sono:

- 1) Caciocavallo Silano;
- 2) Pecorino Crotonese;
- 3) Pecorino del Monte Poro.

Il Caciocavallo Silano:

Il nome di Caciocavallo deriva dalla legatura a coppie, che consente di metterlo a stagionare "a cavallo" di una pertica, mentre, "Silano" deriva dalle origini antiche del prodotto legate all'altopiano della Sila.

E' senza dubbio uno dei formaggi storici del Mezzogiorno d'Italia. Già nel 500 a.c. Ippocrate menzionava la produzione di cacio, discutendo dell'arte greca di produrlo.

É stato riconosciuto a denominazione di origine protetta (DOP), con il DPCM 10.05.1993 così come modificato dal provvedimento 29.07.2003° cui hanno fatto seguito i Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 e il Reg. CE n. 1204 del 04.07.03.

Caciocavallo Silano DOP



TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

Il latte bovino crudo, di massimo quattro munte consecutive, viene inoculato con sieroinnesto. Per la coagulazione, presamica, viene portato alla temperatura di 36-38° aggiungendo caglio di vitello o di capretto. La cagliata subisce una rottura in piccole dimensioni e viene lasciata acidificare. Dopo 4-10 ore, raggiunta l'acidità corretta, la pasta è pronta per essere filata e lavorata a mano, dando al formaggio la tipica forma, con o senza testina. La salatura è in salamoia. Si produce durante tutto l'anno.

Si presenta con crosta liscia, sottile, di colore paglierino o paglierino intenso e può essere capata. La pasta è dura e untuosa, di colore bianco o paglierino, con occhiatura fine, rada, distribuita in modo irregolare.

La stagionatura avviene normalmente in cantine, dove le forme vengono legate in coppia a cavallo di pertiche. Questa fase dura da un minimo di 30 giorni a qualche mese.

Il prodotto finito si presenta con crosta liscia, sottile, di colore paglierino o paglierino intenso e può essere capata. La pasta è dura e untuosa, di colore bianco o paglierino, con occhiatura fine, rada, distribuita in modo irregolare.

Si produce nelle regioni Campania, Basilicata e Molise, nella regione Calabria eccetto la provincia di Reggio Calabria e nelle province di Bari, Brindisi, Foggia e Taranto per quanto riguarda la regione Puglia.

Il Pecorino Crotonese:

Esistono fonti storiche del 1759 che documentano la preparazione di questo formaggio. I libri contabili di un latifondista dell'800 testimoniano che era un ottimo alimento per i contadini. Nel 1839 ne vennero prodotte oltre 110.000 forme, mentre nel Regno Borbonico la versione fresca cominciò a essere stagionata per raggiungere il mercato di Napoli. La tecnica casearia è rimasta tale da allora.

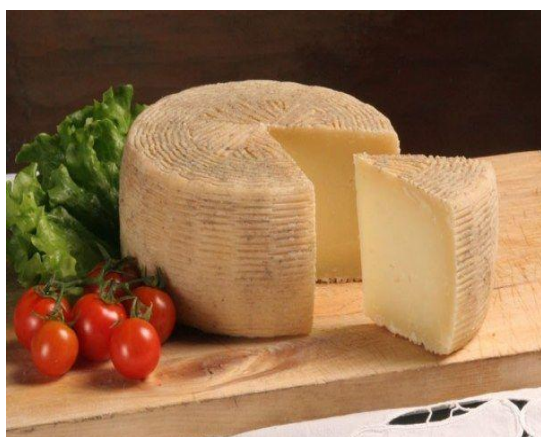
É stato riconosciuto a denominazione di origine protetta (DOP) con Reg. UE n. 1262 del 18.11.14 pubblicato sulla GUUE L 341 del 27.11.14.

TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

Il latte ovino, crudo o termizzato a 68 °C, eventualmente inoculato con fermenti lattici autoctoni (lattoinnesto), viene addizionato con caglio in pasta di capretto in pasta. Passati 40-50 minuti, la cagliata, presamica, subisce una rottura alle dimensioni di un chicco di riso utilizzando un attrezzo chiamato “*miscu*”. Sotto agitazione, la massa viene semicotta a 42-44° per 5-6 minuti. Dopo l'estrazione, la pasta trova posto in canestri per la formatura. Quindi le forme vengono stufate, se da latte pastorizzato, e immerse nel siero a 50-55°. La salatura è effettuata sia a secco che in salamoia.

Viene prodotto in tre tipologie. Il Fresco ha crosta sottile e le rigature tipiche del canestro. La pasta è morbida, compatta, a volte cremosa, di colore bianco o leggermente paglierino. L'occhiatura è rada. Il Semiduro ha la crosta spessa, con le rigature tipiche del canestro, di colore marrone chiaro. La pasta è compatta, semidura, con occhiatura rada. Lo Stagionato ha la crosta spessa, dura, con le rigature tipiche del canestro, di colore marrone chiaro. La pasta è dura, compatta, con rare occhiature.

Pecorino Crotonese DOP



La stagionatura avviene per un periodo che va da 60 a 90 giorni.

Viene prodotto, dal mese di ottobre fino al mese di luglio, in tre tipologie. Il Fresco ha crosta sottile e le rigature tipiche del canestro. La pasta è morbida, compatta, a volte cremosa, di colore bianco o leggermente paglierino. L'occhiatura è rada. Il Semiduro ha la crosta spessa, con le rigature tipiche del canestro, di colore marrone chiaro. La pasta è compatta, semidura, con occhiatura rada. Lo Stagionato ha la crosta spessa, dura, con le rigature tipiche del canestro, di colore marrone chiaro. La pasta è dura, compatta, con rare occhiature.

Viene prodotto nell'intera provincia di Crotone e in alcuni comuni delle province di Catanzaro e Cosenza.

Il Pecorino del Monte Poro:

Il Pecorino del Monte Poro è citato con riferimento al territorio di origine nel «De antiquitate et situ Calabriae» (1571) dell'umanista e storico vibonese Gabriele Barrio, nel «Saggio per l'economia campestre per la Calabria Ultra» (1770) dell'economista e filosofo reggino Domenico Grimaldi da Seminara. Si esaltano le peculiarità del pecorino del Monte Poro nella pubblicazione del 1999 Formaggi d'Italia di Slow Food (I pascoli del Monte Poro sono particolarmente ricchi di essenze aromatiche e odorose e da sempre i pecorini prodotti in questa zona hanno goduto di una buona rinomanza) e nel Golosario di Paolo Massobrio del 2006 (Il sapore esclusivo e molto aromatico di questo formaggio sono dovuti alle erbe con cui si alimentano le razze locali). Da segnalare infine che nel 2012 il “Pecorino del Monte Poro” al Salone del Gusto di

Torino ha vinto il premio “I fuoriclasse” del Gambero Rosso, che lo ha consacrato tra i 17 formaggi migliori d’Italia”.

TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

Al latte ovino, riscaldato fino a raggiungere la temperatura di 32-38°C, viene addizionato caglio di capretto e/o di agnello. Passati 30-90 minuti, la cagliata, presamica, subisce una rottura alle dimensioni di un chicco di riso utilizzando un attrezzo chiamato rodu (o roju) o della lira frangicagliata o dello spino. Il composto così ottenuto viene raccolto manualmente e posizionato in piccole forme cilindriche dette “fuscelle” delle dimensioni variabili, pressato manualmente oppure con il metodo della stufatura e girato tre - quattro volte fino al completo spurgo del siero. Estratto dalle forme viene salato a secco e adagiato su tavole dove è girato una volta al giorno per 3-4 giorni.

La salatura può avvenire anche per immersione in vasche di salamoia con modalità differenti in relazione al peso del prodotto.

Viene prodotto, dal mese di ottobre fino al mese di luglio, in tre tipologie: “fresco”, da 20 giorni a 60 giorni di conservazione, “semistagionato”, da 61 giorni a 6 mesi di stagionatura, “stagionato”, da 6 mesi a 24 mesi di stagionatura.

La zone di produzione è rappresentata esclusivamente dal territorio dei seguenti comuni della provincia di Vibo Valentia tutti appartenenti al comprensorio del Monte Poro: Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanapoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, San Calogero, Parghelia, Pizzo Calabro, Stefanaceni, Filogaso, Tropea, San Costantino Calabro, San Gregorio d’Ippona, Sant’Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi, Francica.

I loghi delle tre DOP calabresi



Alla luce di quanto detto, si può tranquillamente affermare, che la regione Calabria ha un eccellente paniere caseario tradizionale, frutto della grande fantasia dei casari calabresi, ma soprattutto, profondamente influenzata dalle varie popolazioni che hanno abitato e colonizzato la regione Calabria, come, per citarne alcune, gli Aschenazi, gli Ausoni, gli Enotri, i Bruzi, i Greci, i Romani, fino ad arrivare ai Bizantini, ai Normanni, seguendo agli Angioini e agli Aragonesi.

Prossimi appuntamenti

- ☐ Dal 16 Novembre al 05 Dicembre 2019 a Villanova Mondovì (CN), Fiera Della Pecora Frabosana.
https://www.eventiesagre.it/Eventi_Mostra+Mercato/3570_Fiera+della+Pecora+Frabosana.html
- ☐ 28 novembre 2019 a Roma, presso MIPAAF, tavolo nazionale su latte ovino.

- ❑ 1 dicembre 2019 a Nizza Monferrato (AT), Fiera del Bue Grasso e del Manzo di Razza Bovina Piemontese - Piazza Garibaldi e Foro Boario.
<https://www.comune.nizza.asti.it/it/page/fiera-del-bue-grasso-e-del-manzo-712df73a-4c34-49a6-a3d7-b87251988433>

- ❑ 1 dicembre 2019 a Frasso Sabino (RI), Grande fiera delle merci e del bestiame. Osteria Nuova – Piano dei Gesuiti. <https://www.scoprilasabina.it/eventi-in-sabina/grande-fiera-delle-merci-e-del-bestiame-osteria-nuova/>

- ❑ 1 dicembre 2019 a Sondalo (SO), Mostra provinciale capra Frisa Valtellinese.
<https://www.capre.it/images/PDF/Appuntamenti/ModuloSondalo2019.jpg>

- ❑ Dal 07 al 08 dicembre 2019, Erba, Lariofiere Como Lecco, Esposizione Internazionale Canina. <https://www.aefi.it/it/manifestazione/esposizione-internazionale-canina-2019-57134/>

- ❑ Dal 13 al 15 dicembre 2019 a Fiera di Verona, Enci Winner Esposizione internazionale canina. <https://www.veronafiere.it/calendario-fiere/calendario-italia-2019/?id=10268>

- ❑ Dal 15 al 16 dicembre 2019 a Morozzo (CN), antica Fiera del Cappone.
<https://sagritaly.com/it/sagre/antica-fiera-del-cappone-morozzo>

- ❑ Dal 19 gennaio al 01 febbraio 2020 a Fiera di Verona, Fieragricola International agricultural technologies show. <https://www.veronafiere.it/calendario-fiere/calendario-italia-2020/?id=9635>