L.R. CALABRIA 23 febbraio 2004, n. 5.

Norme per l'individuazione dei prodotti a base di latte ritenuti storici e/o tradizionalmente fabbricati [(2)].

---

(2) Titolo così sostituito dall'*art. 10, comma 6, L.R. 2 marzo 2005, n. 8*. Il testo originario era così formulato: «Norme per l'individuazione dei prodotti a base di latte e/o tradizionalmente fabbricati.».

Art. 1
Finalità.

1. La Regione Calabria individua i prodotti a base di latte storicamente riconosciuti oppure fabbricati con metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura che risultano consolidate nel tempo. A tal fine la Regione accerta che le suddette metodiche siano praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo per un periodo comunque non inferiore ai 25 anni.

Art. 2
Prodotti individuati.

1. I prodotti a base di latte individuati e riportati nei trentacinque allegati elenchi, che fanno parte integrante della presente legge, sono riconosciuti prodotti storici fabbricati a partire da latte crudo prodotto rigorosamente sul territorio regionale, con attrezzature e metodologie tradizionali, nonché stagionati in locali particolari.

Art. 3
Prodotti.

1. I prodotti di cui all'art. 1 sono: animaletti di provola, butirro, caciocavallo di Ciminà, caciocavallo podolico, cacioricotta, caciotta, caciotto di Cirella di Platì, canestrato, canestrato dell'Aspromonte, caprino dell'Aspromonte, caprino della Limina, farci-provola, felciata di Calabria, formaggio di capra, giuncata di capra, giuncata di vacca, mozzarella, musulupu, paddaccio, pecorino con il pepe, pecorino Crotonese o Crotonese, pecorino del Monte Poro, pecorino della Locride, pecorino della vallata «Stilaro-Allaro», pecorino di Vazzano, pecorino della Valle dell'Ancinale, provola, rasco, ricotta, ricotta affumicata, ricotta infornata, ricottone salato, scamorza.

Art. 4
Registrazione delle Aziende.

1. Tutte le Aziende, anche individuali, di prodotti a base di latte riconosciuti storici e/o tradizionalmente fabbricati possono vendere detti prodotti sul

mercato nazionale. Esse devono possedere i requisiti previsti dal *D.P.R. n. 327/1980* ed essere incluse in apposito registro in possesso del Servizio Veterinario dell'Azienda sanitaria locale competente per territorio.

2. Le aziende devono essere anche produttrici di latte e registrate a norma dell'*articolo 11 del D.P.R. n. 54/1997*[3].

---

(3) Comma così sostituito dall'art. 12-bis, comma 1, primo alinea, *L.R. 11 agosto 2004, n. 18*. Il testo originario era così formulato: «2. Qualora le Aziende siano anche produttrici di latte, devono essere registrate a norma di quanto previsto dall'*art. 11 del D.P.R. n. 54/1997*.».

Art. 5

Autorizzazione alla produzione ed alla vendita.

1. L'autorizzazione alla produzione ed alla vendita dei prodotti di cui alla presente legge, in deroga ai sensi delle direttive n. 92/46/CEE e n. 92/47/CEE, recepite dal *D.P.R. n. 54/1997*, deve essere richiesta dagli interessati all'Autorità Sanitaria Locale competente per territorio.

2. L'Autorità Sanitaria Locale, verifica, ricorrendo ai servizi veterinari d'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, il possesso dei requisiti di cui all'art. 4, ed autorizza la struttura alla produzione e vendita del prodotto tradizionale.

3. I predetti servizi veterinari inseriscono l'Azienda in un apposito elenco che dovrà essere aggiornato e trasmesso di volta in volta al Servizio Veterinario della Regione per la costituzione e l'aggiornamento dell'elenco regionale dei prodotti tradizionali [4].

---

(4) Comma così modificato dall'art. 12-bis, comma 1, secondo alinea, *L.R. 11 agosto 2004, n. 18*.

Art. 6

Immissione dei prodotti tradizionali sul mercato.

1. I prodotti ottenuti in osservanza della presente legge, devono a ciclo produttivo terminato, essere etichettati riportando sull'etichetta la denominazione tradizionale del prodotto di cui alla presente legge, il numero di autorizzazione della struttura produttiva, la ragione sociale della stessa, il numero d'inserimento sull'apposito elenco nonché il lotto di produzione, gli ingredienti, la data di produzione e di scadenza dei prodotti.

Art. 6-bis

Le aziende di cui alla presente legge devono attuare un protocollo in autocontrollo semplificato per garantire la gestione igienico-sanitaria della

propria filiera produttiva al fine di assicurare la specificità del prodotto finito [5].

---

(5) Articolo aggiunto dall'art. 12-bis, comma 1, terzo alinea, *L.R. 11 agosto 2004, n. 18*.

Art. 7

1. La presente Legge regionale sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione. È fatto obbligo, a chiunque spetti, di osservarla e farla osservare come legge della Regione Calabria.

Allegato I

LEGENDA

Termine dialettale (sono riportati solo i più comuni e diffusi).

Attrezzo/Strumento	Codice
1) Caldaia di rame stagnato: Caccavo, Caccamo, Caccù, Caccavu, Caccavello, Pizzenta da Pezzente, Caddara, Caccamu. Tale strumento oggi può essere anche di acciaio.	CRS
2) Tavolo inclinato: Chiancu, Rita, Ritedda, Rotula, Ruotula, Mastredda, Mascidda, Mastrella, Mastreja, Vruojina. Tale strumento può essere di legno, acciaio, marmo o granito.	TFF
3) Ripiano di legno: Timpagno.	RPN
4) Braccio di ferro ad L girevole, che tiene appesa la caldaia: Monaco, Monacu, Lazzarune, Jimmiellu, Majaru, Staccia, Janni. Tale strumento può essere anche di legno.	BLC
5) Spino: Cunocchia, Minaturi, Misculu, Rojiu, Nocca, Rocca, Rosa, Roddu, Ruotulu, Ruppiquagghiata, Rojo, Schiocca, Rotulu, Scrupulu, Minaturu, Ugliastru, Miscu. Tale attrezzo può essere di legno (pero selvatico, fico, ulivo selvatico, ecc.), di canna o di altra porzione di vegetale. A volte può presentare un terminale di materiale vegetale che serve per pulire il fondo della caldaia.	BRC
6) Cucchiaio di legno: Vitorra, Coccio, Mastra, Cucchiara, Mistra, Quagliatrice, Cucchiera, Quagghiatrice.	CDL
7) Contenitore che dà la forma al prodotto con la fuoriuscita del siero Fiscella, Fuscella, Custigna, Fisceddu, Fisceddra, Fasceji, Friscarule, Gustignu, Misulucara, Musulupara, Calamari, Calamaretti. Tale attrezzo può essere di giunco (in genere trattasi del giunco pungente - JuncusAcutus L. - in dialetto vruddu, vrullu, vrudu, vruju, bruju, vruru, gruddu, grudu, gruru, brullu) o di legno (come ad esempio la musulupara).	CFS

Allegato II

Animaletti di Provola

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza

integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: la metà del latte di una produzione, previa filtrazione, è immessa nella caldaia (CRS) e portata alla temperatura di 50-60 °C. Di seguito è aggiunta la restante parte del latte, cosicché si raggiunge la temperatura di 38 °C, quindi si aggiunge il caglio di vitello, o di capretto o di agnello; alcuni minuti dopo la coagulazione, si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo in grumi del calibro di una nocciola. Inizia così il periodo di maturazione della cagliata, che consiste in un'energica fermentazione lattica. Per conoscere se la pasta è matura, ovvero, se è in grado di essere lavorata (filata), si fanno successivamente, a brevi intervalli, degli assaggi, prendendone un pezzetto, immergendolo nell'acqua quasi bollente (circa 85 °C) e provando se esso si allunga in fibre elastiche (filatura). La pasta filata è quindi lavorata a mano, dandogli la forma di un piccolo animaletto (maialino, cavallo, giraffa, elefante, ecc.) dal peso che può variare dai 35 gr. ai 300 gr.; si fanno raffreddare prima in acqua fredda, poi si mettono in salamoia per qualche ora (5-6 ore), infine ad asciugare. Matura in 4-5 giorni, in ambiente fresco ed aerato.

Stagionatura: generalmente qualche settimana.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, forme che richiamano gli animali (es. maialini, giraffe, elefanti, cavallucci, ecc.), del peso che può variare in base alle dimensioni da circa 35 gr. a 200-300 gr. Crosta compatta, liscia e lucida, di colore giallo paglierino. Pasta leggermente più chiara della crosta, compatta, di sapore dolce se si usa caglio di vitello o agnello, leggermente più piccante se si usa caglio di capretto.

Area di produzione: prevalentemente nelle colline catanzaresi.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: sono formaggi in genere presenti nei mercati e nelle fiere calabresi, fatti dono in particolar modo nelle ricorrenze festive.

Allegato III

Butirro

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, crema di latte, crema di siero, di bovini di razza podolica o incroci con razza podolica, oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: questo prodotto può considerarsi una variante della provola, alla cui scheda si rimanda per le lavorazioni in comune, infatti, la pasta filata fa da involucro ad una sfera di burro; quest'ultimo può essere ricavato dal siero della lavorazione delle provole, scamorze, mozzarelle. Il burro è modellato a forma di pera allungata che si mette in acqua freddissima per 12 ore, prima di inserirlo nell'involucro di pasta filata dallo spessore di circa 1 cm, con l'apice chiuso da una specie di cresta a tre punte. Matura in 7 giorni circa, in locali freschi.

Stagionatura: in genere si consuma fresco, ma si può stagionare fino a due mesi circa, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, ed altri piccoli strumenti di legno.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, peso kg 0,200-0,300; altezza 15 centimetri e 8-10 cm di diametro. Forma a pera, crosta lucida, liscia e sottile, di colore giallo chiaro. Pasta: il burro è più o meno bianco o giallo a secondo delle stagioni e dal tipo di alimentazione delle bovine, l'esterno è costituito da un involucro di pasta filata; sapore pieno e delicato in primavera, quando i pascoli sono lussureggianti ed il burro acquista un elevato valore gastronomico. Risalta in particolar modo il contrasto del salato dell'esterno con il dolce del burro.

Area di produzione: in tutta la Regione, particolarmente pregiati quelli prodotti nell'Altopiano Silano (prov. di CZ e CS) e nelle zone del Monte Pollino per la presenza di pascoli ricchi di flora tipica mediterranea.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: altre denominazioni sono: Burrino, Piticelle, Manteca.

Questo formaggio nasce dalla necessità dei vecchi mandriani, di conservare e trasportare il burro per un lungo periodo; l'involucro esterno di pasta di provola, consentiva loro il raggiungimento di tale fine.

Al nome di butirro può seguire il nome del luogo dov'è prodotto, come ad esempio butirro di Lamezia Terme, di Sibari, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro, della Locride, del Catanzarese, Crotonese, del Monte Poro, delle Serre Vibonesi, Silana, dell'Aspromonte, ecc.

Allegato IV

Caciocavallo di Ciminà

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, per il 90-95%, prodotto da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte; il restante 5-10% del latte di capra intero, crudo

aggiunto, è prodotto in prevalenza dalla razza-popolazione autoctona Capra dell'Aspromonte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, vaccino e caprino, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS), portato alla temperatura di 25-30 °C ed aggiunto il caglio in pasta di capretto. A coagulazione avvenuta, si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo in granuli della grandezza di una nocciola; si fa sostare per qualche minuto, indi si procede alla raccolta manuale del coagulo che è posto su un tavolo inclinato (TFF) per spurgare del siero in eccesso e per farlo maturare. La fermentazione della cagliata avviene quindi a temperatura ambiente, e si protrae per 4-10 ore, in relazione alla temperatura esterna. Per conoscere se la pasta è matura, ovvero, se è in grado di essere lavorata (filata), si fanno successivamente, a brevi intervalli, degli assaggi, prendendone un pezzetto, immergendolo nell'acqua quasi bollente (circa 85 °C) e provando se esso si allunga in fibre elastiche (filatura). Allorquando la cagliata ha raggiunto il giusto grado di maturazione, si procede al taglio della stessa in piccole strisce che sono immesse in un recipiente con acqua calda (circa 85 °C), agitate fin quando si raggiunge la filatura del tutto. Raggiunto l'optimum di filatura si procede alla lavorazione della massa, creando in principio un grosso cordone, che, ripiegato su se stesso, va a realizzare, con manualità particolare, la tipica forma ovoidale. La chiusura della pasta si esegue immergendo la pasta per un istante nell'acqua bollente, mentre con il pollice e l'indice si completa l'operazione. Le forme così plasmate, s'immergono dapprima in acqua fredda, e dopo qualche minuto in salamoia al 20-25%. Tolte dalla salamoia le forme sono legate a coppie, con legacci in giunco o rafia, sospese su delle pertiche, al fine di ottenere la stagionatura.

Stagionatura: da 2-3 giorni a qualche mese, in appropriato ambiente fresco ed aerato.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC (ugliastru).

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, peso da kg 2 a kg 3; forma ovoidale. La crosta è dura, rugosa e lucida, di colore bianco avorio. Pasta: se a lungo stagionata è friabile, scagliosa, di colore giallo oro; di sapore dolce e burroso a media stagionatura, pronunciatamente piccante e salato a stagionatura avanzata.

Area di produzione: versante del basso Ionio reggino dell'Aspromonte, ed in particolare nei comuni di Ciminà e Antonimina della provincia di Reggio Calabria.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: Il caciocavallo di Ciminà tipico è a stagionatura naturale e non è mai

affumicato.

Allegato V

Caciocavallo podolico

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: la metà del latte di una produzione, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS), portato alla temperatura di 50-60 °C, segue l'aggiunta della restante parte del latte, cosicché la massa raggiunge la temperatura di 36/38 °C, indi si aggiunge il caglio liquido di vitello o in pasta di agnello o capretto. Dopo circa 60 minuti si procede alla rottura dei coagulo per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo alle dimensioni di chicchi di riso; si fa sostare per circa 15 minuti, indi si realizza una semicottura a 44 °C. Di seguito si completa la maturazione della cagliata a temperatura ambiente, che può avvenire anche con copertura della cagliata stessa con siero caldo proveniente dalla lavorazione della ricotta. Allorché la cagliata ha raggiunto il giusto grado di maturazione, è estratta e posta su di un ripiano (RPN) per circa 15 minuti. Di seguito la cagliata è ridotta in piccole strisce che sono immesse in un recipiente con acqua calda (circa 80/85 °C), agitate fin quando si raggiunge la filatura del tutto. Raggiunto l'optimum di filatura si procede alla lavorazione della massa, con una operazione consistente nella formazione di un «cordone» che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La pasta così ottenuta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature e pieghe e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente alla temperatura di 80/85 °C completando l'operazione a mano. Infine si dà alla pasta la forma opportuna: ovoidale con testina o troncoconica strozzata al centro. Le forme così modellate, del peso di circa 2,5 kg, s'immergono in acqua fredda; il giorno dopo si effettua la salatura in salamoia al 25%. Tolte dalla salamoia le forme sono legate per la testa a coppie, con legacci in giunco o rafia, sospese su delle pertiche, al fine di ottenere la stagionatura che è realizzata in apposito ambiente aerato e fresco per non meno di due mesi.

Stagionatura: generalmente 2-7 mesi, in alcuni casi anche oltre sei anni, in appropriato ambiente fresco. La quantità di grasso non deve essere inferiore al 38%.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, RPN.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, peso da kg 1 a kg 2,5; la forma nel rispetto delle consuetudini locali è ovoidale con testina o

tronco conica strozzata al centro, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci. La crosta è dura, liscia, sottile e lucida, di colore bianco avorio. Pasta: se a lungo stagionata è friabile, scagliosa, di colore giallo oro; di sapore dolce e burroso a media stagionatura, pronunciatamente piccante a stagionatura avanzata, soprattutto se si utilizza caglio di capretto.

Area di produzione: in tutta la Regione; particolarmente rinomato quello prodotto nella Sila cosentina e catanzarese.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: la denominazione, per alcuni Autori, sembra deriva dal fatto che il prodotto, per essere stagionato era appeso «a cavalcioni» a coppie tramite una cordicella d'origine vegetale (generalmente giunco) sopra una pertica. La tecnica di lavorazione, molto raffinata, deriva dall'antica necessità di renderlo facilmente conservabile per lungo tempo, poiché costituiva, insieme ai prodotti della lavorazione del maiale, la riserva di cibo per tutto l'anno, sia per i bovari che per i grossi proprietari di mandria. Il nome podolico deriva dal fatto che anticamente tale formaggio era prodotto con latte di vacche di razza podolica, tipica del meridione d'Italia ed in particolare della Regione Calabria. Il caciocavallo podolico tipico è a stagionatura naturale e non è mai affumicato.

Allegato VI

Cacioricotta

Materia prima: latte di capra intero crudo (in genere di razze o popolazioni autoctone come la Nicastrese, la Tropeana, la Rustica di Calabria o la Capra dell'Aspromonte). Alimentazione con pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione con concentrati e fieno.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è trasferito in caldaia (CRS) e portato ad ebollizione. In alcuni casi è prevista l'aggiunta di sale da cucina nella misura del 2-3%. Si procede quindi, all'allontanamento della caldaia dal fuoco, facendo raffreddare il latte fino a portarlo alla temperatura di 36-37 °C, indi si aggiunge il caglio in pasta di capretto, nella misura di 0,3-0,35 grammi per litro di latte, previo stemperamento in acqua o latte tiepido.

In circa 60 minuti si realizzano la coagulazione del latte ed il rassodamento del coagulo, per poi procedere alla rottura della cagliata con lo spino (BRC), che deve essere sminuzzata alle dimensioni di chicchi di riso. Lasciata sedimentare in caldaia, la cagliata, è estratta e posta nei canestri (CFS), leggermente pressata a mano, e messa a spurgare su un tavolo inclinato (TFF) per 24 ore. La salatura in genere è effettuata a secco.

Stagionatura: 2-4 giorni se consumato fresco, da 10 a 30 giorni se è

stagionato.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, CFS, TFF.

Caratteristiche del prodotto finito: di forma cilindrica, con scalzo di 8-10 cm, verticale, e diametro di 5-6 cm; il peso si aggira attorno ai 500 grammi. Presenta sulla crosta esterna, le caratteristiche striature dovute all'impronta lasciata dai canestri di giunco. Il colore del prodotto fresco è bianco-latte, mentre quello usato da grattugia o stagionato è di colore bianco avorio; è un formaggio privo di crosta il primo, mentre il secondo evidenzia una leggera crosta. Il prodotto fresco esprime un sapore sapido con note di retrogusto di selvatico, mentre quello stagionato un sapore piccante ed intenso. Umidità media a quattro giorni di conservazione: circa 59%.

Area di produzione: intera Regione Calabria, in particolare nelle province di Reggio Calabria e Cosenza.

Calendario di produzione: in prevalenza nel periodo primaverile-estivo.

Note: è un prodotto molto ricercato e delicato, usato sia fresco che stagionato, da taglio o da grattugia. È utilizzato in molte ricette tipiche calabresi.

Al nome di cacioricotta può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio cacioricotta di Lamezia Terme, di Cardinale, della Piana di Gioia Tauro, di Sibari, del Pollino, della Locride, del Catanzarese, Crotonese, del Monte Poro, delle Serre Vibonesi, Silana, dell'Aspromonte, ecc..

Allegato VII

Caciotta

Materia prima: latte vaccino, ovino, caprino, intero crudo. Alimentazione: erbai coltivati o naturali e pascolo estensivo naturale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa accurata filtrazione, è immesso in caldaia (CRS), portato alla temperatura di 35-37 °C, ed aggiunto il caglio liquido di vitello o in pasta d'agnello o capretto nella misura di 30-50 ml per quintale di latte. La coagulazione avviene in un tempo di 40-60 minuti, cui segue il rassodamento che si realizza in circa 10 minuti. Di seguito si procede alla rottura spinta della cagliata con lo spino (BRC), e ad una cottura a 50 °C per qualche minuto, segue una sosta della pasta sotto siero per circa 30 minuti. Si procede quindi, all'estrazione della cagliata ed alla messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF), pressata manualmente e rivoltata più volte. La salatura è realizzata in salamoia al 22-25% per circa 30 minuti per le forme piccole, ma si può protrarre per 2 ore per quelle più grandi.

Stagionatura: da qualche settimana a 2-3 mesi.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: forma cilindrica, scalzo 12-18 cm circa, verticale, e diametro di 10 cm. Peso: da 300 grammi ad 1,5 Kg, crosta di colore giallo paglierino, sottile, con i tipici solchi dei canestri; pasta di colore bianco con leggere occhiature, di consistenza elastica, sapore dolce e sapido.

Area di produzione: in tutta la Regione.

Calendario di produzione: generalmente da novembre a luglio.

Note: formaggio da taglio, da consumarsi fresco. Il latte di capra utilizzato deriva in genere da razze o popolazioni autoctone come la Nicastrese, la Tropeana, la Rustica di Calabria o la Capra dell'Aspromonte. Al nome di caciotta può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio caciotta di Lamezia Terme, di Cardinale, Silana, della Locride, del Catanzarese, Crotonese, del Monte Poro, delle Serre Vibonesi, della Piana di Gioia Tauro, dell'Aspromonte, del Pollino, di Sibari, ecc. nonché la specie da cui deriva il latte, come ad esempio caciotta caprina, pecorina, vaccina, mista, seguita dal luogo dov'è prodotta.

Allegato VIII

Caciotto di Cirella di Platì

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS), portato alla temperatura di 25-30 °C ed aggiunto il caglio in pasta di capretto. A coagulazione avvenuta, si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo in granuli della grandezza di una nocciola; si fa sostare per qualche minuto, indi si procede alla raccolta manuale del coagulo che è posto su un tavolo inclinato (TFF) per spurgare del siero in eccesso e per farlo maturare. La fermentazione della cagliata avviene quindi a temperatura ambiente, e si protrae per 4-10 ore, in relazione alla temperatura esterna. Per conoscere se la pasta è matura, ovvero, se è in grado di essere lavorata (filata), si fanno successivamente, a brevi intervalli, degli assaggi, prendendone un pezzetto, immergendolo nell'acqua quasi bollente (circa 85 °C) e provando se esso si allunga in fibre elastiche (filatura). Allorquando la cagliata ha raggiunto il giusto grado di maturazione, si procede al taglio della stessa in piccole strisce che sono immesse in un recipiente con acqua calda (circa 85 °C), agitate fin quando si raggiunge la filatura del tutto. Raggiunto

l'optimum di filatura si procede alla lavorazione della massa, fino a realizzare, con manualità particolare, la tipica forma a pera.

Stagionatura: da 2-3 giorni a qualche mese in appropriato ambiente fresco ed aerato.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC (ugliastru).

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, peso da kg 0,300 a kg 1; forma a pera. La crosta è sottile e lucida, di colore giallo paglierino. Di sapore dolce e burroso a media stagionatura, pronunciatamente piccante a stagionatura avanzata.

Area di produzione: versante del basso Ionio reggino dell'Aspromonte, ed in particolare nei Comuni di Cirella di Platì, Ciminà e Antonimina della provincia di Reggio Calabria.

Calendario di produzione: generalmente da novembre a luglio.

Allegato IX

Canestrato

Materia prima: latte vaccino, ovino e caprino intero crudo, singolo o miscelati tra loro. Alimentazione con pascolo estensivo naturale e seminato, con o senza integrazione in stalla con concentrati e fieno.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è immesso in caldaia (CRS), riscaldato a 32-40 °C, e fatto coagulare con l'impiego di caglio di capretto, agnello o vitello, in ragione di 30-35 grammi per quintale di latte, stemperato in precedenza in acqua tiepida. A 50 minuti circa si realizza la coagulazione, segue il rassodamento del coagulo, quindi si procede alla rottura dello stesso con lo spino (BRC) la cui dimensione delle particelle dipenderà dal tipo di formaggio che si vuole realizzare, e cioè se un prodotto da consumo fresco o stagionato; tale operazione può avvenire con l'ausilio del calore. Realizzatasi la sedimentazione e il compattamento della cagliata in caldaia, si trasferisce la stessa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF), operando di seguito una pressione manuale, con l'obiettivo di spurgare il più possibile la massa; anche tale operazione è condizionata al tipo di prodotto finale che si vuole realizzare. La salatura può avvenire sia a secco che in salamoia.

Stagionatura: il formaggio consumato fresco o «Primosale» richiede 8-10 giorni di stagionatura ed ha subito la salatura, mentre quello stagionato o da grattugia richiede da due mesi ad oltre 4 mesi di stagionatura, in ambiente fresco ed aerato, avendo cura di rivoltarlo periodicamente. Viene anche

consumato appena prodotto senza salatura: «Tuma».

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, CFS, TFF.

Caratteristiche del prodotto finito: diametro di 18-30 cm, scalzo di 10-25 cm, verticale o leggermente convesso, peso da 1 a 20 Kg Di forma cilindrica a facce piane nel prodotto fresco, leggermente concave in quello stagionato; crosta sottile, pasta di colore bianco nel primo caso e giallo paglierino nel secondo caso. Di sapore dolce il prodotto fresco, piccante e di odore pungente lo stagionato. Le forme possono essere strofinate con olio o morchia d'olio d'oliva, ossia, con peperoncino in polvere o in pasta. È previsto l'uso di peperoncino all'interno della cagliata, nel momento della posa della stessa nei canestri.

Area di produzione: intera Regione Calabria.

Calendario di produzione: generalmente da ottobre a luglio.

Note: il latte di capra utilizzato è prodotto in genere da animali di razze o popolazioni autoctone come la Nicastrese, la Tropeana, la Rustica di Calabria o la Capra dell'Aspromonte. Al nome di canestrato può seguire il luogo dov'è prodotto, come ad esempio canestrato di Lamezia Terme, Crotonese, della Locride, del Catanzarese, delle Serre Vibonesi, di Sibari, del Pollino, di Morano Calabro, del Monte Poro, di Miglierina, di Cardinale, di Lattarico, di Taurianova, di San Floro, della Piana di Gioia Tauro, Silano, ecc. nonché può essere denominato in base al tipo di latte impiegato nella lavorazione, come pecorino, caprino, vaccino o misto, seguito dal luogo in cui è prodotto, come ad esempio pecorino di Morano, pecorino del Pollino, caprino della Sila, vaccino di Lamezia Terme, ecc..

Allegato X

Canestrato dell'Aspromonte

Materia prima: latte vaccino, ovino e caprino intero crudo, singolo o miscelati tra loro. Alimentazione: erbai coltivati e pascolo estensivo naturale, in genere senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS). La coagulazione avviene tra 26-30 °C aggiungendovi caglio liquido di capretto o agnello. Trascorsi circa 60 minuti, si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC). Dopo la rottura della cagliata (a dimensione molto piccole) si lascia riposare la massa, che tende a raccogliersi sul fondo della caldaia (CRS), e con le mani si avvicinano le particelle caseose fino a formare un unico corpo; tale operazione avviene con l'ausilio del calore. Manualmente si procede all'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS) che è messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF); sulle forme è

esercitata una continua pressatura ed un continuo rivoltamento manuale, che sono svolti in modo accurato e prolungato. La salatura avviene immediatamente su entrambe le facce; nel periodo primaverile/estivo avviene direttamente sulla cagliata prima della rottura.

Stagionatura: da 1 a 3 mesi fino ad un anno.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: scalzo 5 cm, verticale o leggermente convesso, peso Kg 1,500-4,000, forma cilindrica, crosta di colore giallo. La pasta è compatta, di colore bianco o giallo chiaro, di consistenza media tendente al morbido fino al 4-5 mese di stagionatura; il sapore rasenta la neutralità all'inizio della produzione, per sviluppare in primavera un mosaico di toni aromatici tipici e caratteristici, conferitogli dai preziosi pascoli dell'Aspromonte.

Area di produzione: provincia di Reggio Calabria ed in particolare dell'Aspromonte.

Calendario di produzione: generalmente da novembre a luglio.

Note: formaggio da taglio, raramente usato da grattugia. Il latte di capra utilizzato deriva nella generalità dei casi dalla razza-popolazione autoctona Capra dell'Aspromonte, la cui particolare qualità, unitamente alla pregevole natura dei pascoli dell'Aspromonte, conferiscono al prodotto finale, tipiche qualità organolettiche uniche al mondo.

Allegato XI

Caprino dell'Aspromonte

Materia prima: latte di capra intero, crudo (in prevalenza di razza-popolazione autoctona Capra dell'Aspromonte). Alimentazione con pascolo estensivo naturale.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS). La coagulazione avviene tra 30-38 °C aggiungendovi caglio di capretto. Realizzatasi la coagulazione, si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC). Dopo la rottura della cagliata (a dimensioni di chicchi di riso) si lascia riposare la massa, che tende a raccogliersi sul fondo della caldaia (CRS), e con le mani si avvicinano le particelle caseose fino a formare un unico corpo. Manualmente si procede all'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS) che è messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF); sulle forme è esercitata un'energica pressatura ed un continuo rivoltamento manuale. La salatura avviene a secco immediatamente su entrambe le facce; nel periodo primaverile/estivo avviene direttamente sulla

cagliata prima della rottura.

Stagionatura: da qualche giorno a qualche settimana.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: scalzo 7-15 cm, verticale o leggermente convesso, peso Kg 1,000-3,500, forma cilindrica, crosta riportante i solchi dei canestri, in genere di colore giallo, con sfumature che variano in base alle stagioni.

Area di produzione: provincia di Reggio Calabria ed in particolare dell'Aspromonte.

Calendario di produzione: generalmente da ottobre a luglio.

Note: prodotto molto radicato nel territorio di produzione, per lo spiccato profumo e sapore conferitogli dalla flora tipica dell'Aspomonte, nonché per la particolare qualità del latte delle Capre dell'Aspromonte.

Allegato XII

Caprino della Limina

Materia prima: latte di capra intero crudo, prodotto in prevalenza, dalla razza-popolazione Capra dell'Aspromonte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale, in genere senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS), si aggiunge il caglio precedentemente stemperato in poca acqua e si riscalda. Trascorsi circa 60 minuti, si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC). Dopo la rottura della cagliata si lascia riposare la massa, che tende a raccogliersi sul fondo della caldaia (CRS), e, con le mani, si avvicinano le particelle caseose fino a formare un unico corpo. Manualmente si procede all'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS) che è messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF); sulle forme è esercitata una continua pressatura ed un continuo rivoltamento manuale, che sono svolti in modo accurato e prolungato con l'ausilio di una miscela d'olio d'oliva e aceto che è cosparsa sulle forme.

Stagionatura: da qualche settimana ad un anno.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: scalzo 10-15 cm, verticale o leggermente convesso, peso Kg 1-2. Di forma cilindrica, crosta di colore giallo nel tipo fresco, marrone scuro in quello stagionato. La pasta è compatta, di colore

bianco latte, di consistenza media tendente al morbido fino al 3-4 mese di stagionatura; il sapore rasenta la neutralità all'inizio della produzione, per sviluppare in primavera un mosaico di toni aromatici tipici e caratteristici, conferitogli dai preziosi pascoli dell'Aspromonte.

Area di produzione: comprensorio del Parco dell'Aspromonte e Comuni ricadenti nella Comunità Montana della Limina.

Calendario di produzione: generalmente da novembre a luglio.

Note: formaggio da sempre prodotto nel comprensorio dell'Aspromonte, dove radicato è l'allevamento della capra, culla d'origine della Capra dell'Aspromonte.

Allegato XIII

Farci-Provola

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte, soppressata o capocollo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: la stessa della provola alla cui scheda si rimanda per le fasi di lavorazione comuni; la pasta filata è confezionata a forma di provola molto allungata con l'interno cavo che è farcito con soppressata o capocollo stagionato. Richiuso l'apice si mette a raffreddare in acqua fredda. La salatura si effettua in salamoia per diverse ore. Matura in pochi giorni, in ambiente fresco e aerato, dove le forme sono appese a coppie su bastoni.

Stagionatura: da qualche settimana ad un paio di mesi, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, RPN, ed altri piccoli strumenti di legno.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata; peso da 1 a 3 Kg Forma allungata, crosta compatta, liscia e lucida, di colore bianco avorio. Pasta: la stessa della provola, sapore pieno e corposo per l'abbinamento del salume e del formaggio.

Area di produzione: colline Catanzaresi.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: particolare pregio assume tale prodotto se i salumi utilizzati provengono da suini di razza calabrese o nero di Calabria. Esistono altre varianti con diversi tipi di farcitura. Questo formaggio, nasce come soluzione al problema che

avevano gli abitanti dei Comuni di Miglierina ed Amato, della provincia di Catanzaro, ad inviare salumi, ai propri emigrati residenti nelle americhe. Per ovviare questo problema, avvolsero i salumi in pasta di provola, facendoli apparire come provole, consentendo così il passaggio dei salumi alla frontiera.

Allegato XIV

Felciata di Calabria

Materia prima: latte di capra (in genere di razze o popolazioni autoctone come la Rustica di Calabria) intero, crudo con piccola percentuale di latte di pecora intero, crudo. Alimentazione con pascolo estensivo naturale.

Microfiora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è immesso in caldaia (CRS), portato alla temperatura di 34 °C circa, ed aggiunto il caglio in pasta d'agnello o capretto. Trascorsi 30-45 minuti, si procede alla raccolta della cagliata con apposito strumento (CDL), che è sistemata in dei secchielli di gelso o di noce, alternando strati di cagliata e strati di felci.

Stagionatura: si consuma fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, CDL (cucchiera), e secchielli di legno.

Caratteristiche del prodotto finito: è un formaggio fresco, con superficie liscia, senza crosta, tenero, delicato, di debole consistenza. Il colore è bianco porcellana, con un sapore aromatico e profumato, attribuitogli dai forti pascoli delle montagne appenniniche calabresi.

Area di produzione: provincia di Cosenza, in particolare comprensorio di Morano Calabro (CS) e Pollino cosentino.

Calendario di produzione: generalmente periodo primaverile-estivo.

Note: è un formaggio senz'altro unico per la tecnologia di lavorazione e per l'incommensurabile qualità della materia prima, che potrebbe essere definito un distillato dei pascoli del Pollino calabrese.

Allegato XV

Formaggio di capra

Materia prima: latte di capra intero, crudo (in genere di razze o popolazioni autoctone come la Nicastrese, la Tropeana, la Rustica di Calabria o la Capra dell'Aspromonte). Alimentazione con pascolo estensivo naturale e seminato, con o senza integrazione con concentrati e fieno.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è immesso in caldaia (CRS), riscaldato a 35-38 °C, e fatto coagulare con l'impiego di caglio in pasta di capretto, in ragione di 30-35 grammi per quintale di latte, stemperato in precedenza in acqua tiepida. A 60 minuti si realizza la coagulazione, segue il rassodamento del coagulo, quindi si procede ad un'energica rottura dello stesso con lo spino (BRC), fino a ridurlo alle dimensioni di chicchi di riso, al fine di favorire un facile spurgo. Realizzatasi la sedimentazione e il compattamento della cagliata in caldaia, si trasferisce la stessa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF), operando di seguito un'energica pressione manuale, con l'obiettivo di spurgare il più possibile la massa. A seconda del periodo stagionale, le forme sono estratte dai canestri (12 ore dalla lavorazione in estate e 24 ore in inverno) per essere salate a secco e per una sola volta.

Stagionatura: se il formaggio è consumato fresco richiede da 10 giorni ad un mese di stagionatura, se deve essere consumato da grattugia 5-7 mesi, in ambiente fresco ed aerato, avendo cura di rivoltarlo periodicamente.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, CFS, TFF.

Caratteristiche del prodotto finito: diametro di 18-20 cm, scalzo leggermente concavo di 6-7 cm, peso da 1 a 2 Kg, con crosta sottile, di colore bianco-crema nel prodotto fresco e giallo-bruno in quello stagionato. La pasta si presenta burrosa ed elastica nel primo caso, consistente e granulosa nel secondo. Esprime un sapore dolce-acidulo nel prodotto fresco, accentuatamente piccante in quello stagionato; si evidenzia una piccola, ma fitta occhiatura. Ha un odore classico di lattico nel prodotto fresco, piccante ed intenso in quello stagionato. Umidità media a due mesi di conservazione: circa 43%.

Area di produzione: intera Regione Calabria.

Calendario di produzione: in genere da ottobre a luglio.

Note: è uno dei più antichi formaggi prodotti in Calabria, cambia odore e sapore a seconda del luogo dove è prodotto, per via della diversa composizione botanica dei pascoli, che conferiscono al formaggio un diverso flavour. Al nome di formaggio di capra può seguire il luogo dov'è prodotto, come ad esempio formaggio di capra di Lamezia Terme, di Miglierina, di Lattarico; di Cardinale, Crotonese, delle Serre Vibonesi, della Piana di Gioia Tauro, della Locride, di Sibari, del Catanzarese, dei Monte Poro, Silano, del Pollino, ecc..

Allegato XVI

Giuncata di capra

Materia prima: latte di capra intero, crudo (in genere di razze o popolazioni autoctone come la Nicastrese, la Tropeana, la Rustica di Calabria o la Capra

dell'Aspromonte). Alimentazione con pascolo estensivo naturale.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione direttamente in caldaia (CRS), è riscaldato ad una temperatura di 32-35 °C, quindi coagulato con caglio in pasta di capretto nella misura di 0,3-0,5 grammi per litro di latte. In circa 60 minuti avviene la coagulazione, segue il rassodamento che si realizza in circa 10 minuti. Di seguito si procede alla rottura della cagliata con lo spino (BRC), fino a ridurla alle dimensioni di un mandarino. Si estrae la cagliata e si sistema nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF), lasciandola asciugare per 2-3 giorni. Successivamente si procede alla salatura delle forme, una sola volta e a secco.

Qualora si voglia preparare un formaggio stagionato, le forme sono messe su dei ripiani di legno per 8-10 giorni.

Stagionatura: da 5 a 10 giorni per un formaggio leggermente stagionato, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, CFS, TFF.

Caratteristiche del prodotto finito: forma cilindrica, con scalzo leggermente convesso di 3-5 cm e diametro di 15-18 cm; il peso oscilla da 500 grammi a 2 Kg. Il prodotto fresco presenta una pasta morbida, di colore bianco e senza crosta, poco consistente, con leggera presenza di siero. Esprime un sapore dolciastro ed un odore di latte. Umidità media ad un giorno di conservazione: circa 56%.

Area di produzione: intera Regione Calabria.

Calendario di produzione: in prevalenza nel periodo primaverile-estivo.

Note: in genere si produce a fine lattazione, quando la quantità di latte prodotta dalle capre è minima ed insufficiente per produrre una ragionevole quantità d'altri tipi di formaggio.

Al nome di giuncata di capra può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio giuncata di capra di Lamezia Terme, della Locride, della Piana di Gioia Tauro, del Catanzarese, di Sibari, Crotonese, delle Serre Vibonesi, del Monte Poro, di Cardinale, Silana, dell'Aspromonte, di Sibari, del Pollino, ecc..

Allegato XVII

Giuncata di vacca

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza

integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte della mungitura serale e mattutina, previa filtrazione, è immesso in caldaia (CRS), riscaldato a 36-38 °C, fatto coagulare con l'impiego di caglio liquido di vitello. Trascorsi 20-30 minuti si procede alla rottura della cagliata con lo spino (BRC), fino a ridurla alle dimensioni di un mandarino. Nell'arco di 5-10 minuti avviene la sedimentazione della cagliata in caldaia, a cui segue il prelievo della stessa direttamente con appositi canestri (CFS), che saranno colmati, e posti su un tavolo inclinato (TFF) affinché sgrondi del siero in eccesso. Non è effettuata la salatura.

Stagionatura: non si effettua.

Attrezzatura storica: BLC, TFF, CRS, BRC, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: è un formaggio da tavola che va consumato fresco. Il peso varia da Kg 0,200-0,400; di forma rotonda con superficie che riporta i solchi dei canestri, lucente di colore bianco porcellana. La pasta è consistente, con piccole cavità sierose; sapore dolce e delicato.

Area di produzione: prevalentemente nella zona di Morano Calabro, altopiano della Sila, piana di Sibari (CS).

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: è un prodotto molto ricercato durante le festività natalizie. Un tempo se non era consumato fresco, si faceva stagionare ed era ottimo adoperato come condimento.

Al nome di giuncata di vacca può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio giuncata di vacca di Lamezia Terme, della Locride, della Piana di Gioia Tauro, del Catanzarese, Crotonese, delle Serre Vibonesi, del Monte Poro, di Cardinale, Silana, dell'Aspromonte, di Sibari, del Pollino, ecc..

Allegato XVIII

Mozzarella

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte di una produzione, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS), portato alla temperatura di 37 °C, indi si

aggiunge il caglio in pasta di capretto. Dopo circa 60 minuti si procede alla rottura del coagulo, per mezzo dello spino (BRC) fino a ridurlo in granuli della grandezza di chicchi di riso; di seguito è realizzata una semicottura a 40 °C che consente ai granuli di agglomerarsi tra loro. Raccolta la cagliata, è prelevata manualmente, e posta su un ripiano per acidificare a temperatura ambiente. Allorquando la massa raggiunge un particolare grado di maturazione, è fatta spurgare del siero acido per mezzo di lavaggi con acqua. Ottenuto il giusto grado d'acidificazione, si procede alla filatura manuale della pasta, realizzando le mozzarelle del calibro voluto, segue, l'immersione delle stesse in un recipiente con acqua fresca per farle rassodare. Finito tale processo le mozzarelle sono salate in salamoia.

Stagionatura: non è effettuata.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, ed altri piccoli strumenti di legno.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, peso e dimensioni varie da 25 gr. a 400 gr. circa, la superficie è liscia, lucente, di colore bianco; la pasta ha consistenza morbida ed elastica. Al taglio si verifica la fuoriuscita di siero lattiginoso.

Area di produzione: in tutta la Regione.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: al nome di mozzarella può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio mozzarella di Lamezia Terme, Silana, di Lattarico, dell'Aspromonte, della Locride, del Catanzarese, Crotonese, di Sibari, delle Serre Vibonesi, del Monte Poro, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro, ecc..

Allegato XIX

Musulupu

Materia prima: latte di capra intero, crudo (in prevalenza di razza-popolazione autoctona Capra dell'Aspromonte) o di pecora intero, crudo. Alimentazione con pascolo estensivo naturale.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è trasferito in caldaia (CRS), portato alla temperatura di 35-38 °C, coagulato con caglio in pasta d'agnello o di capretto, nella misura di 30-35 grammi per quintale di latte, e agitato lentamente con lo spino (BRC). La coagulazione si realizza in circa un'ora, mentre il rassodamento della cagliata in non oltre 10 minuti. Di seguito, per quasi quindici minuti, la cagliata è sottoposta alla rottura con spino (BRC), riducendola in piccoli granelli delle dimensioni di chicchi di riso; segue la sedimentazione della cagliata. Di seguito la cagliata è portata su un tavolo inclinato (TFF), e suddivisa in grossi pezzi del peso di 400 grammi circa.

L'ultima operazione consiste nello scottare i grossi pezzi di cagliata in siero caldo, alla temperatura di 36-38 °C, quindi immessi negli appositi stampi di legno (CFS), internamente incisi, riportanti in genere simboli liturgici.

Stagionatura: non è effettuata.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CFS (musulupara).

Caratteristiche del prodotto finito: è un formaggio fresco, se di forma semisferica con diametro di 10-12 cm ed altezza di 4-5 cm, se d'altra forma (quasi rettangolare, riportante immagini di santi) alto 15 cm, largo 6 cm e profondo 1,5 cm circa. Non ha crosta, pasta di colore bianco latte, di consistenza molle, con peso che varia dai 250 ai 500 grammi; di sapore dolce e odore caratteristico di lattico. Umidità media a due giorni di conservazione: 48-49%.

Area di produzione: tutta la provincia di Reggio Calabria, ed in particolare l'area grecanica dell'Aspromonte, dello Zomaro e la fascia ionica della stessa provincia.

Calendario di produzione: in concomitanza delle festività pasquali.

Note: è un formaggio d'origine greco-albanese, il cui nome secondo alcuni significa «boccone del lupo», per altri deriva dall'arabo masluk «derivato dal latte - estratto dal latte»; lo stesso stampo prende il nome dal formaggio (musulupara, musulucara). Il legno utilizzato per la realizzazione delle musulupare in genere è quello di gelso nero o pero selvatico.

*Altri nomi del formaggio:*Musulucu, Misulucu, Mussulupu, Musulucru, Misuluca, Musuluca, Musulupa.

Allegato XX

Paddaccio

Materia prima: latte di capra intero, crudo (in genere di razze o popolazioni autoctone come la Rustica di Calabria) o di pecora intero, crudo. Alimentazione con pascolo estensivo naturale.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è trasferito in caldaia (CRS), portato alla temperatura di 35-38 °C, quindi coagulato con caglio in

pasta d'agnello o di capretto, nella misura di 30-35 grammi per quintale di latte, e agitato lentamente con lo spino (BRC). La coagulazione si realizza in circa un'ora, mentre il rassodamento della cagliata in non oltre 10 minuti. Per quasi quindici minuti, la cagliata è sottoposta alla rottura con spino (BRC), riducendola in piccoli granelli delle dimensioni di chicchi di riso; segue la sedimentazione della cagliata. Di seguito la cagliata è portata su un tavolo inclinato (TFF), e suddivisa in grossi pezzi del peso di 500 grammi circa a cui segue il confezionamento che è realizzato in involucri di felci intrecciate a forma di sacchetti.

Stagionatura: non si effettua.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio fresco; forma sferoidale, con diametro di 15-18 cm ed altezza di 6-7 cm. Il peso si aggira attorno ai 500 grammi, privo di crosta, con leggera rugosità sulla superficie esterna. La pasta è molle, di colore bianco latte, di sapore dolce ed odore caratteristico di lattico. Umidità media a tre giorni di conservazione: circa 54%.

Area di produzione: provincia di Cosenza, in particolare comprensorio di Cassano allo Jonio (CS) e del Pollino calabrese.

Calendario di produzione: in genere si produce in concomitanza delle festività pasquali.

Note: è un prodotto delicato, ricercato soprattutto nel periodo pasquale. Altro nome: Peddaccio.

Allegato XXI

Pecorino con il pepe

Materia prima: latte ovino e/o caprino intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: ricalca quella del Pecorino Crotonese, con la variante dell'aggiunta del pepe nero in grani, nel momento della messa in forma della cagliata.

Stagionatura: da 1 a 4 mesi fino ad un anno circa, in appropriato ambiente

fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CFS, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta dura, semi-cotto a media o lunga maturazione. Il peso va da 1,500 a 2 Kg, scalzo verticale o leggermente convesso da 7 a 10 cm, forma cilindrica, diametro 15-20 cm; crosta dura, con impresso i segni del canestro, di colore giallo paglierino nel prodotto fresco tendente ad inscurire (ocra) con la stagionatura. La pasta è bianca/ paglierina, compatta con rare occhiature da dove escono lacrime di grasso; sapore pieno, gradevole, armonico e delicato, che progredisce con la stagionatura a sapido e piccante. Forte e gradevole risulta la presenza dei grani di pepe nero, che conferiscono al formaggio un caratteristico sapore.

Area di produzione: in tutta la Regione; rinomato è quello prodotto nel Crotonese.

Calendario di produzione: generalmente da giugno a luglio.

Note: al nome di pecorino con il pepe può seguire il luogo dov'è prodotto, come ad esempio pecorino con il pepe di Lamezia Terme, Crotonese, della Locride, del Catanzarese, delle Serre Vibonesi, di Sibari, del Pollino, di Morano Calabro, del Monte Poro, di Cardinale, Silano, dell'Aspromonte, della Piana di Gioia Tauro, ecc..

Allegato XXII

Pecorino Crotonese o Crotonese

Materia prima: latte ovino intero crudo, che può essere misto con latte di capra intero crudo nella percentuale massima del 20%. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, che si realizza sulle tipiche colline di argilla pliocenica, con integrazione di fieno e concentrati. Il pascolo può variare di composizione nelle zone montane ricadenti nell'area di produzione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione e termizzazione a 68 °C, è immesso nella caldaia (CRS). La coagulazione avviene a circa 36-38 °C, aggiungendovi caglio in pasta di capretto. Si possono utilizzare esclusivamente innesti di batteri lattici autoctoni o siero-innesti naturali preparati in caseificio. Trascorsi 40-50 minuti, si procede alla rottura dei coagulo, per mezzo dello spino (BRC). Dopo la rottura della cagliata (a dimensioni di chicchi di riso),

tenendo in agitazione la massa casearia con lo spino (BRC), si procede ad una semi-cottura a 42- 44 °C per 5-6 minuti, indi si lascia depositare la cagliata sul fondo. Rassodata la massa sul fondo della caldaia (CRS), si preleva manualmente e si pone negli appositi canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF). La cagliata è sottoposta ad un'energica pressatura nei canestri (CFS), ed a continui rivoltamenti, al fine di far spurgare il siero in surplus e di dare forma alla massa. Si procede infine, ad un'immersione delle forme in caldaia (CRS) con siero caldo all'interno, ad una temperatura di 50-55 °C, al fine di sigillare perfettamente le forme. La salatura è effettuata sia a secco che in salamoia. Qualora è eseguita a secco, le forme rimangono sotto sale per più giorni, avendo cura di rivoltarle affinché il sale sia diffuso su tutte e due le facce; viceversa se la salatura avviene in salamoia satura, le forme resteranno immerse per uno o due giorni in rapporto alla pezzatura.

Stagionatura: da tre mesi ad un anno circa, in appropriato ambiente fresco. Durante questo periodo, le forme possono essere cappate con olio o morchia d'olio d'oliva.

Attrezzatura storica: BLC, CFS, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta dura, semi-cotto a media o lunga maturazione, peso da 1,700 a 2,500 Kg con scalzo verticale o leggermente convesso da 7 a 10 cm e diametro di 15-20 cm. Di forma cilindrica, crosta dura, con impresso i segni del canestro, di colore giallo paglierina nei più freschi tendente ad inscurire (ocra) con la stagionatura. La pasta è bianca/paglierina, compatta con rare occhiature (occhio di pernice) da dove escono lacrime di grasso; sapore pieno, gradevole, armonico e delicato che progredisce con la stagionatura a sapido e piccante.

Area di produzione: provincia di Crotone e parte delle province di Catanzaro e Cosenza. Calendario di produzione: generalmente da ottobre a giugno.

Note: un tempo il pecorino crotonese era prodotto esclusivamente con latte proveniente da pecore di razza Gentile di Puglia, oggigiorno la razza prevalentemente allevata risulta la Sarda. Il latte di capra utilizzato deriva in genere da razze o popolazioni autoctone come la Nicastrese e la Rustica di Calabria o con derivate garganiche.

Allegato XXIII

Pecorino del Monte Poro

Materia prima latte ovino, intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo

naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS). La coagulazione avviene a circa 32-36 °C, aggiungendovi caglio in pasta d'agnello. Trascorsi 45 minuti, si procede in modo energico, e per circa 5 minuti, alla rottura del coagulo, per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo alle dimensioni di chicchi di riso. Successivamente si lascia riposare la massa, che tende a raccogliersi sul fondo della caldaia (CRS), e con le mani si avvicinano le particelle caseose fino a formare un'unica massa; tale operazione avviene a freddo. Manualmente si procede all'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS) che è messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF); sulle forme è esercitata una continua pressatura ed un continuo rivoltamento manuale, che sono svolti in modo accurato e prolungato. Il giorno successivo le forme sono salate a secco, e rivoltate continuamente per qualche giorno; di seguito il formaggio è avviato alla stagionatura.

Stagionatura: da un mese ad oltre un anno, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CFS, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta cruda, a media maturazione. Il peso va da 1 a 2,500 Kg, scalzo verticale o leggermente convesso da 12 a 14 cm, forma cilindrica, facce piane, diametro 7-8 cm. La crosta è sottile, liscia, di colore giallo-oro tendente al rossiccio per le continue cappature di peperoncino ed olio d'oliva; pasta compatta, con leggere occhiature, di colore bianco ghiaccio. Il sapore è intenso, pieno e aromatizzato.

Area di produzione: provincia di Vibo Valentia ed in particolare tutta la zona del Monte Poro.

Calendario di produzione: in prevalenza da settembre a luglio.

Note: i pascoli del Monte Poro sono ricchi di erbe aromatiche, le cui essenze conferiscono al latte ed indi al formaggio un tipico aroma, unico al mondo. Un tempo il pecorino del Monte Poro era prodotto esclusivamente con latte proveniente da pecore di razza Sciara o Moscia Calabrese, oggigiorno la razza allevata prevalentemente è la Sarda e gli incroci con la razza Pinzirita e Comisana.

È prevista nella produzione di questo formaggio, l'aggiunta di una piccola percentuale di latte vaccino.

Allegato XXIV

Pecorino della Locride

Materia prima: latte ovino intero crudo, da solo o miscelato con latte di capra intero, crudo (in genere di razza-popolazione autoctona Capra dell'Aspromonte). Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS). La coagulazione avviene a circa 32-38 °C, aggiungendovi caglio in pasta d'agnello o di capretto. Trascorsi 50 minuti, alla rottura del coagulo, per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo alle dimensioni di chicchi di riso. Successivamente si lascia riposare la massa, che tende a raccogliersi sul fondo della caldaia (CRS), e con le mani si avvicinano le particelle caseose fino a formare un'unica massa. Manualmente si procede all'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS) che è messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF); sulle forme è esercitata una continua e spinta pressatura ed un continuo rivoltamento manuale, che sono svolti in modo accurato e prolungato. Le forme sono salate a secco, e rivoltate continuamente per qualche giorno; di seguito il formaggio è avviato alla stagionatura.

Stagionatura: da qualche settimana a qualche mese, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CFS, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a media maturazione, peso da 1 a 3,5 Kg con scalzo verticale o leggermente convesso da 7 a 15 cm e diametro di 10-25 cm. Di forma cilindrica, crosta rugosa con impressi i solchi del canestro; di colore bianco nei prodotti freschi; e ocra in quelli stagionati. La pasta è compatta, di colore bianca-ghiaccio nel prodotto fresco, giallo-paglierino in quello stagionato. Il sapore è gradevole e delicato.

Area di produzione: areale della Locride.

Calendario di produzione: in prevalenza da ottobre a luglio.

Allegato XXV

Pecorino della vallata «Stilaro-Allaro»

Materia prima: latte ovino intero crudo, miscelato con latte di capra intero, crudo (in genere di razza-popolazione autoctona Capra dell'Aspromonte). Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS). La coagulazione avviene a circa 30-35 °C, aggiungendovi caglio in pasta di capretto. Trascorsi 60 minuti, si procede in modo energico, alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo in piccole dimensioni; questa operazione avviene senza l'ausilio del calore. Successivamente si lascia riposare la massa, che tende a raccogliersi sul fondo della caldaia (CRS), e con le mani si avvicinano le particelle caseose, fino a formare un'unica massa; durante questo processo è esercitata sulla massa una forte pressatura. Manualmente si procede all'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS) che è messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF); sulle forme è esercitata una continua pressatura ed un continuo rivoltamento manuale. Il giorno successivo le forme sono salate a secco, e rivoltate continuamente per qualche giorno; di seguito il formaggio è avviato alla stagionatura.

Stagionatura: da 4 a 10 mesi, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CFS, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta dura, a media o lunga maturazione, peso da 1 a 2 Kg con scalzo verticale o leggermente convesso da 8 a 14 cm e diametro di 15-20 cm. Di forma cilindrica, crosta dura e rugosa con impressi i solchi del canestro; di colore bianco nei prodotti freschi, e ocra in quelli stagionati. La pasta è di colore bianco-ghiaccio nel prodotto fresco, giallo-paglierino in quello stagionato, compatta; sapore gradevole e delicato che progredisce a sapido e piccante con l'avanzare della stagionatura.

Area di produzione: alto Jonio reggino.

Calendario di produzione: in prevalenza da ottobre a luglio.

Pecorino di Vazzano

Materia prima: latte ovino, intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: ricalca quella del pecorino del Monte Poro, con la differenza che la rottura della cagliata avviene a 40 °C. Matura in tre mesi circa, in ambiente fresco, dove le forme sono unte con olio e peperoncino. Resa 18%.

Stagionatura: da un mese ad un anno circa in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CFS, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: peso da 1,2 a 2,500 Kg, scalzo da 12 a 14 cm, verticale o leggermente convesso, di forma cilindrica, facce piane, diametro 8-10 cm. La crosta è sottile, liscia, di colore giallo-oro tendente al rossiccio per le continue cappature di peperoncino ed olio d'oliva; pasta compatta, con rare occhiature, di colore bianco o giallo paglierino. La ricchezza aromatica del formaggio è conferita dai ricchi pascoli delle serre vibonesi. Il sapore è intenso, pieno e aromatizzato.

Area di produzione: provincia di Vibo Valentia ed in particolare nella zona delle Serre Vibonesi.

Calendario di produzione: in prevalenza da settembre a giugno.

Note: i pascoli delle Serre e pre-Serre vibonesi sono ricchi di flora spontanea tipica del bacino mediterraneo che conferiscono a tale formaggio particolarità organolettiche uniche. Un tempo il pecorino di Vazzano, era prodotto esclusivamente con latte proveniente da pecore di razza Sciara o Moscia Calabrese; oggigiorno la razza allevata prevalentemente è la Sarda ed incroci con la razza Pinzirita e Comisana. È prevista nella produzione di questo formaggio, l'aggiunta di una piccola percentuale di latte di capra.

Allegato XXVII

Pecorino «Valle dell'Ancinale»

Materia prima: latte ovino, intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo,

naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale

Tecnologia di lavorazione: il latte, dopo due mungiture, si filtra munto fino a raggiungere i 20° centigradi, si lascia a riposo per circa un'ora, il tempo necessario alla solidificazione della cagliata. Dopo si riattizza il fuoco, girando con il mestolo lentamente nella cagliata, fin quando la temperatura non sale intorno ai 40°, temperatura che permette la solidificazione della pastata, detta «zuma» che, dopo essere raccolta, viene messa in contenitori della capienza di Kg 1, Kg 2, Kg 3. Dopo la lievitazione ha inizio il processo curativo per trasformare la «tuma» in formaggio.

Stagionatura: da un mese ad un anno e mezzo (interamente stagionato) circa in un luogo fresco, al riparo dagli agenti esterni, curato di tanto in tanto con una miscela di olio e peperoncino tritato.

Attrezzatura storica: stanza igienica ben piastrellata, focolare murato, recipiente di rame, contenitori di «giunco», vassoio in legno, mestolo.

Caratteristiche del prodotto finito: di colore bianco appena sformato, attraverso la lavorazione e la cura, con il passare del tempo, prende altri colori a seconda delle sostanze con cui si tratta. Rossiccio se trattato con peperoncino tritato misto ad aceto ed olio, giallognolo se trattato solo con il sale.

Il gusto varia a seconda della stagionatura, delicato, se si consuma fresco, piccante e sapido, quando viene consumato stagionato.

Area di produzione: Provincia di Catanzaro ed in particolare nella Valle dell'Ancinale.

Calendario di produzione: in prevalenza da settembre a giugno.

Note: i pascoli sono incontaminati perché la Valle dell'Ancinale non ha subìto la pesante mano dell'uomo e tutto è allo stato naturale.

I locali per la stagionatura e la conservazione, detti «casulari», sono il segreto per la buona riuscita del formaggio.

Allegato XXVIII

Provola

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte previa filtrazione, è riscaldato in caldaia (CRS) ad una temperatura di circa 35-38 °C, trasferito nel tino di legno ove si aggiunge il caglio in pasta di vitello. Dopo circa 30 minuti, si procede alla rottura della cagliata per mezzo dello spino (BRC), indi si lascia riposare per circa 15 minuti. Di seguito si elimina il siero che è riscaldato a 65-70 °C, si rompe di nuovo la cagliata, sulla quale si riversa il sieroinnesto (proveniente dalla lavorazione precedente) e, successivamente, il siero caldo, avendo cura di girare la pasta con lo spino (BRC). Si toglie il siero e si lascia riposare la massa per 4-5 ore coperta di scotta. A maturazione della pasta avvenuta, la massa è posta su un ripiano (RPN), frazionata in grosse dimensioni, e lasciata riposare per circa 20 minuti, indi è ridotta in piccole strisce che sono immesse in un recipiente con acqua calda ed agitate fin quando si raggiunge la filatura del tutto. Raggiunto l'optimum di filatura si procede alla lavorazione della massa, fino a creare un unico cordone che è suddiviso manualmente in tronchetti; questi ultimi, avvolti su se stessi, vanno a formare con movimenti manuali, il prodotto finito. Subito dopo, le forme sono immerse in acqua fredda per poi passare in salamoia.

Stagionatura: da pochi giorni ad un paio di mesi, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, RPN, ed altri piccoli strumenti di legno.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, peso da 1 Kg a circa 3 Kg; forma troncoconica. La crosta è compatta, liscia e lucida, di colore giallo o bianco avorio, in base al tempo di stagionatura. La pasta è in genere poco più chiara della crosta; sapore dolce.

Area di produzione: in tutta la Regione.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: al nome di provola può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio provola di Lamezia Terme, Silana, dell'Aspromonte, di Sibari, delle Serre Vibonesi, Crotonese, della Locride, del Catanzarese, del Monte Poro, di Lattarico, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro, ecc.. È evidente che il sapore è esaltato utilizzando latte proveniente da vacche al pascolo.

In alcuni luoghi della Regione, i pezzi di cagliata utilizzati per le prove di filatura, vengono definiti Stracciatella o Strazzatella, al cui nome può seguire il nome del luogo dove viene prodotta, come la Strazzatella Silana, ecc..

Allegato XXIX

Rasco

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, proveniente da vacche meticcie, ove prevale, la razza podolica. Alimentazione: pascolo estensivo naturale con o senza integrazione:

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa accurata filtrazione, è immesso in caldaia (CRS) e portato a temperatura di 36-38 °C, quindi, si aggiunge il caglio di capretto in pasta, nella misura di 30 grammi per 100 lt di latte. A coagulazione avvenuta, si procede alla rottura a freddo della cagliata con lo spino (BRC) o a mano, fino a raggiungere dei grani di dimensione varia tra il mais e la nocciola. Al fine di consentire una migliore coesione delle particelle caseose della massa, si procede all'immissione in caldaia (CRS) d'acqua calda; di seguito si procede al riempimento dei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF), senza azione di frugatura ma con una leggera pressatura manuale. Le forme, dopo aver ceduto parte del siero, sono rivoltate e calate nel siero caldo alla temperatura di 60 °C, al fine di favorire una migliore chiusura della pasta; dopo 8-10 ore dalla fine della lavorazione, si effettua una prima salatura a secco seguita da una seconda a distanza di 24 ore.

Stagionatura: da consumarsi fresco oppure dopo 20 gg. di affumicatura.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: forma cilindrica, leggermente schiacciata, scalzo cm 20, diametro cm 8-12. Il peso è di Kg 0,500-0,750, la crosta di colore chiaro nel tipo non affumicato, marrone scuro dopo affumicatura; pasta compatta o con leggera occhiatura, bianca. Il sapore è dolce, armonioso, il cui aroma è influenzato dal tipo di pascolo.

Area di produzione: zone collinari e montuose del Catanzarese e Crotonese.

Calendario di produzione: da novembre a luglio.

Nota: prodotto scomparso di cui si tramanda memoria in cenni storici bibliografici, ha rappresentato nei secoli scorsi uno dei formaggi di punta del patrimonio caseario calabrese.

Allegato XXX

Ricotta

Materia prima: siero di latte vaccino e/o ovi-caprino, con aggiunta di latte vaccino e/o ovi-caprino intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: dopo l'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS), il siero residuo, previa filtrazione, è rimesso in caldaia (CRS). Allorquando il siero ha raggiunto la temperatura di 65 °C, si aggiunge latte crudo (max 10%) e sale (2%); si agita delicatamente per mezzo dello spino (BRC), fino all'affioramento della ricotta che avviene tra 85-90 °C circa. Ad affioramento avvenuto, con apposito cucchiaio (CDL), si preleva delicatamente la ricotta e si trasferisce nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF). Le ricotte si lasciano per un può a spurgare sul tavolo (TFF), e di seguito possono venire rivoltate per conferirgli la tipica forma dei canestri (fuscelle).

Stagionatura: si consuma fresca.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CDL, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: scalzo verticale, variabile per altezza, diametro variabile, peso da Kg 0,080-1,000; forma in genere tronco-conica. Pasta sierosa, adesiva, morbida e delicata, di colore bianco/bianco avorio; di sapore delicato.

Area di produzione: in tutta la Calabria.

Calendario di produzione: prevalentemente da ottobre a luglio.

Note: al nome di ricotta può seguire il luogo dove è prodotta, come ad esempio ricotta di Mammola, di Lamezia Terme, Crotonese, di Cardinale, di Sibari, della Locride, del Catanzarese, Silana, delle Serre Vibonesi, di Miglierina, del Monte Poro, di Lattarico, di Taurianova, di San Floro, dell'Aspromonte, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro e della Valle dell'Ancinale, ecc., nonché la specie da cui deriva il latte, come ad esempio ricotta caprina, pecorina, vaccina, mista, seguita dal luogo dove è prodotta.

Allegato XXXI

Ricotta affumicata

Materia prima: siero di latte vaccino e/o ovi-caprino, con aggiunta di latte vaccino e/o ovi-caprino intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: dopo l'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS), il siero residuo, previa filtrazione, è rimesso in caldaia (CRS). Allorquando il siero ha raggiunto la temperatura di 65 °C, si aggiunge latte crudo (Max 10%) e sale (2%); si agita delicatamente per mezzo dello spino (BRC), fino all'affioramento della ricotta che avviene tra 85-90 °C circa. Ad affioramento avvenuto, tramite un apposito cucchiaio (CDL), si preleva delicatamente la ricotta e si trasferisce nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF). Le ricotte si lasciano per un pò a spurgare sul tavolo (TFF), e di seguito possono venire rivoltate per conferirgli la tipica forma dei canestri (fuscelle). Trascorso uno o due giorni, le ricotte vengono messe su dei graticci ad essiccare ed affumicare con procedimenti naturali e tradizionali. I locali di affumicatura in genere sono coperti con tegole o da semplici tettoie. L'operazione d'affumicatura prosegue per qualche settimana in base al grado di maturazione richiesto, quindi dall'uso finale, se cioè da consumo fresco o da grattugia.

Stagionatura: da qualche settimana a sei mesi.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CDL, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: scalzo concavo, di 10 cm circa; diametro 5 cm, peso da 200 a 300 gr . Forma cilindrica, crosta con presenza dei tipici solchi delle fuscelle, di colore marrone più o meno intenso; pasta di colore bianco, compatta adesiva e burrosa. Di sapore delicato, dolce e leggermente piccante.

Area di produzione: in tutta la Calabria

Calendario di produzione: generalmente da novembre a luglio.

Note: uso da grattugia o da taglio. Al nome di ricotta affumicata può seguire il luogo dove è prodotta, come ad esempio ricotta affumicata di Mammola, di Lamezia Terme, Crotonese; di Cardinale, di Sibari, Silana, delle Serre Vibonesi, del Monte Poro, della Locride, del Catanzarese, dell'Aspromonte, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro e della Valle dell'Ancinale, ecc. nonché la specie da cui deriva il latte, come ad esempio ricotta affumicata caprina, pecorina,

vaccina, mista, seguita dal luogo dove è prodotta.

Allegato XXXII

Ricotta infornata

Materia prima: siero di latte vaccino e/o ovi-caprino, con aggiunta di latte vaccino e/o ovi-caprino intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: dopo l'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS), il siero residuo, previa filtrazione, è rimesso nella caldaia (CRS). Allorquando il siero ha raggiunto la temperatura di 65 °C, si aggiunge latte crudo (max 10%); si agita delicatamente per mezzo dello spino (BRC), fino all'affioramento della ricotta che avviene tra 85-90 °C circa. Ad affioramento avvenuto, tramite apposito cucchiaio (CDL), si preleva delicatamente la ricotta e si trasferisce nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF). Le ricotte si lasciano per un pò a spurgare sul tavolo (TFF), e, di seguito, possono venire rivoltate, per conferirgli la tipica forma dei canestri (fuscelle). Dopo qualche giorno si esegue la salatura a secco per favorire la formazione della crosta, si mettono quindi, in terrine di ceramica o terracotta, per poi essere cotte in forno a 200 °C per un tempo che varia da 15 a 40 minuti, a secondo del peso e dell'intensità d'imbrunimento che si vuole raggiungere.

Stagionatura: da qualche settimana a sei mesi in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CDL, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: altezza e diametro variabili; peso da Kg 0,200 a 0,800. Di forma tronco-conica, pasta compatta, di colore bianco. Il sapore è intenso e persistente.

Area di produzione: in tutta la Calabria.

Calendario di produzione: generalmente da novembre a luglio.

Note: al nome di ricotta infornata può seguire il luogo dove è prodotta, come ad esempio ricotta infornata di Mammola, di Lamezia Terme, Crotonese, della Locride, del Catanzarese, di Cardinale, di Sibari, Silana, delle Serre Vibonesi, del Monte Poro, dell'Aspromonte, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro e della Valle dell'Ancinale, ecc., nonché la specie da cui deriva il latte, come ad

esempio ricotta infornata caprina, pecorina, vaccina, mista, seguita dal luogo dove è prodotta.

Allegato XXXIII

Ricottone salato

Materia prima: siero di latte vaccino e/o ovi-caprino, con aggiunta di latte vaccino e/o ovi-caprino intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: dopo l'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS), il siero residuo, previa filtrazione, è rimesso in caldaia (CRS). Allorquando il siero ha raggiunto la temperatura di 65 °C, si aggiunge latte crudo (max 10%); si agita delicatamente per mezzo dello spino (BRC), fino all'affioramento della ricotta che avviene tra 85-90 °C circa. Ad affioramento avvenuto, tramite un cucchiaio (CDL), si preleva delicatamente la ricotta e si trasferisce nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF). Le ricotte si lasciano per un pò a spurgare sul tavolo (TFF), e di seguito possono venire rivoltate per conferirgli la tipica forma dei canestri (fuscelle). La salatura si esegue a secco, per 7 giorni.

Stagionatura: da qualche settimana ad un anno circa, in appropriato ambiente fresco. Durante detto periodo, le forme sono raschiate e pulite da ogni accenno di muffa.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CDL, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: scalzo cm 5-8, diametro cm 12-18, peso Kg 0,500-1,000. Di forma tronco-conica, crosta dura come la pasta, dal colore bianco avorio con zone più scure; pasta con struttura dura e compatta, dello stesso colore della crosta. Il sapore è intenso e persistente, tendente al piccante.

Area di produzione: prevalentemente nelle zone collinari-montuose di tutta la Regione.

Calendario di produzione: generalmente da novembre-luglio.

Note: al nome di ricottone salato può seguire il luogo dove è prodotta, come ad esempio ricottone salato di Mammola, di Lamezia Terme, Crotonese, di

Cardinale, della Locride, del Catanzarese, Silano, di Sibari, delle Serre Vibonesi, della Piana di Gioia Tauro e della Valle dell'Ancinale, del Monte Poro, dell'Aspromonte, del Pollino, ecc., nonché la specie da cui deriva il latte, come ad esempio ricottone salato caprino, pecorino, vaccino, misto, seguito dal luogo dove è prodotta.

Allegato XXXIV

Scamorza

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è riscaldato fino ad una temperatura di circa 30-35 °C nella caldaia (CRS), trasferito nel tino di legno si aggiunge il caglio in pasta di vitello; dopo circa 40 minuti si procede alla rottura della cagliata, per mezzo dello spino (BRC), indi si lascia riposare per circa 15 minuti. Di seguito si elimina il siero che è riscaldato a 65-70 °C, si rompe di nuovo la cagliata, sulla quale si riversa il sieroinnesto (proveniente dalla lavorazione precedente), e, successivamente il siero caldo, avendo cura di girare la pasta con lo spino (BRC). Si toglie il siero e si lascia riposare la massa per 4-5 ore coperta di scotta. A maturazione della pasta avvenuta, si pone la stessa su un ripiano (RPN), si fraziona in grosse dimensioni, e si lascia riposare per circa 20 minuti, indi è ridotta in piccole strisce che sono immesse in un recipiente con acqua calda ed agitate fin quando si raggiunge la filatura del tutto. Raggiunto l'optimum di filatura si procede alla lavorazione della massa, fino a creare un unico cordone che è suddiviso manualmente in tronchetti, i quali, avvolti su se stessi, vanno a formare con movimenti manuali, il prodotto finito. Subito dopo le forme sono immerse in acqua fredda per passare in salamoia al 16- 20%. Resa a 24 ore 11-13%.

Stagionatura: è un formaggio da consumo fresco, oppure da consumare entro 15 giorni.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, RPN, ed altri piccoli strumenti di legno.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, con peso che va da 0,250 Kg a circa 0,800 Kg; forma ad otto o comunque tronco-conica strozzata al centro o all'apice in base alle dimensioni. La crosta è compatta, liscia, lucida

e sottile, di colore bianco o bianco avorio in base ai giorni di stagionatura; pasta bianca, butirrosa e compatta, esente da occhiature. Il sapore è dolce. È un prodotto che può essere anche affumicato, in questo caso la crosta risulterà dorata o leggermente marrone.

Area di produzione: in tutta la Regione.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: se è affumicata (con procedimenti naturali e tradizionali) alla denominazione di origine deve seguire la dicitura «affumicata». Al nome di scamorza può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio scamorza di Lamezia Terme, Silana, dell'Aspromonte, di Sibari, delle Serre Vibonesi, della Locride, del Catanzarese, del Monte Poro, del Pollino, ecc.. Se è affumicata, al nome di scamorza affumicata può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio scamorza affumicata di Lamezia Terme, di Lattarico, di Taurianova, Silana, dell'Aspromonte, di Sibari, delle Serre Vibonesi, della Locride, del Catanzarese, del Monte Poro, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro , ecc. È evidente che il sapore è esaltato utilizzando latte proveniente da vacche al pascolo.

Allegato XXXV

Formaggio ovino e caprino

Materia prima: latte ovino e caprino intero, crudo (in genere di razze o popolazioni autoctone). Alimentazione con pascolo estensivo naturale e seminato, con o senza integrazione con concentrati e fieno.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, viene immesso in caldaia (CRS), riscaldato a 35-38 °C, e fatto coagulare con l'impiego di caglio in pasta di capretto, in ragione di 30-35 grammi per quintale di latte, stemperato in precedenza in acqua tiepida. A 60 minuti si realizza la coagulazione, segue il rassodamento del coagulo, quindi si procede ad un'energica rottura dello stesso con lo spino (BRC), fino a ridurlo alle dimensioni del chicco di riso, al fine di favorire uno spurgo del coagulo. Realizzatasi la sedimentazione e il compattamento della cagliata in caldaia, si trasferisce la stessa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF), operando di seguito un'energica pressione manuale, con l'obiettivo di spurgare il più possibile la massa. A seconda del periodo stagionale, le forme vengono estratte (12 ore dalla lavorazione in primavera e 24 ore in inverno) per essere salate a secco e per una sola volta.

Stagionatura: se il formaggio è consumato fresco, necessita da 20 giorni ad un mese di stagionatura, se deve essere consumato da grattugia necessita di 6-7 mesi, in ambiente fresco ed aerato, avendo cura di ritrovarlo periodicamente.

Attrezzatura storica: BCL, CRS, BRC, CFS, TFF.

Caratteristiche del prodotto finito: diametro di 18-20 cm, scalzo leggermente concavo di 6-7 cm peso da 1 a 2 Kg, con crosta sottile, di colore bianco-crema nel prodotto fresco e giallo-bruno in quello stagionato; la pasta si presenta burrosa ed elastica nel primo caso, consistente e granulosa nel secondo. Esprime un sapore dolce-acidulo nel prodotto fresco, accentuatamente piccante in quello stagionato; si evidenzia una piccola, ma fitta occhiatura. Ha un odore classico di lattico nel prodotto fresco, piccante ed intenso in quello stagionato. Umidità media a due mesi di conservazione: circa 43%.

Area di produzione: Cardeto (provincia di Reggio Calabria).

Calendario di produzione: in genere da ottobre a giugno.

Note: è uno dei più antichi formaggi prodotti in Calabria, cambia odore e sapore a seconda del luogo dove è prodotto, per via della diversa composizione flogistica dei pascoli che conferiscono al formaggio in diverso flavour.