



Sede Provinciale

75100 Matera – Via N. De Ruggeri, 3
Tel. 0835/334203 - Fax 0835/332542

E-mail: caa-matera@libero.it

**DISCIPLINARE DI
PRODUZIONE DEL
CASIELLO NELL'AREA DEL
GAL "LE MACINE"**

**“PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI
TIPICI LATTIERO CASEARI (*IL CASIELLO*), NELL'AREA
DEL GRUPPO DI AZIONE LOCALE LE MACINE SOC.
CONS. A R.L.”**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL CASIELLO NELL'AREA DEL GAL "LE MACINE"

Art. 1 Denominazione

Il nome "*Casiello* Le Macine" è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione del "*Casiello* Le Macine" è rappresentata dall'intero territorio dei comuni compresi nel GAL Le Macine, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 3 Periodo di produzione

Il periodo di produzione va da giugno a settembre.

Art. 4 Descrizione del prodotto

4.1. Materie prime

La lavorazione del "*Casiello* Le Macine" prevede l'utilizzo delle seguenti materie prime:

Latte caprino intero, prodotto da capre alimentate al pascolo e alle quali vengono somministrate eventuali dosi supplementari di foraggi affienati, quest'ultimi integrati con concentrato complementare, composto da: granella di cereali (avena e/o grano e/o granturco e/o orzo).

Le caratteristiche chimico - fisiche che deve possedere il latte per poter essere lavorato e trasformato in formaggio sono le seguenti:

- tenore minimo in grasso pari al 3,5%;
- acidità 13 – 15 °D;
- temperatura di conservazione del latte: inferiore ai 6°C.

Caglio: impiego di preparati commerciali ottenuti da abomasi di vitello (o caglio prodotto in azienda a partire dagli abomasi di agnelli, capretti o vitelli), secondo le seguenti dosi:

- 25 – 30 ml per 100 litri di latte a lavorazione presamica (titolo 1:10000).

Per titoli diversi, proporzionalmente alle dosi sopra riportate.

Sale marino: q.b.

Il “*Casiello Le Macine*” non contiene coloranti o conservanti. Non può essere aromatizzato con fragranze, spezie ed erbe; la superficie non può essere ricoperta con alcuna sostanza naturale o artificiale, tranne il sale.

4.2 Metodo di produzione

La lavorazione del “*Casiello Le Macine*” prevede due tipologie di formaggio:

- a coagulazione presamica a pasta semi dura con metodo classico o tradizionale;
- a coagulazione presamica a pasta semi dura con metodo moderno.

4.2.1 Lavorazione del “*Casiello Le Macine*” con metodo classico o tradizionale

Il latte della munta serale, preventivamente ed opportunamente filtrato per asportare le impurità eventualmente presenti, o viene refrigerato o viene bollito (versato in una caldaia di rame stagnato “caccavo”); in quest’ultimo caso il latte va riscaldato fino a raggiungere la completa bollitura; successivamente lo stesso, viene lasciato raffreddare e poi conservato a 4°C.

Al latte della munta mattutina (preventivamente filtrato e bollito), va aggiunto quello della munta serale quindi si lascia riposare il tutto, sino al raggiungimento di una temperatura compresa tra i 37°C e i 38°C. Di seguito si provvede all’aggiunta del caglio. Il latte viene lasciato a coagulare per circa 35 – 40 minuti; di seguito, dopo aver provveduto alla rottura della cagliata (con il ruotolo o scuopolo in legno), sino al raggiungimento delle dimensioni di granuli molto sottili simili a chicchi di riso, la cagliata così ottenuta, viene estratta e lavorata a mano per circa 10 minuti (favorendo lo spurgo del siero), in forma sferica (che in gergo vengono chiamate “**Paddon**”), della grandezza di un pugno.

Alla fine del processo, si provvede alla salatura del *Casiello*, operazione questa effettuata a secco entro le 24 ore successive. Il formaggio viene quindi lasciato riposare per 24/48 ore, prima di essere immagazzinato nel locale di stagionatura.

4.2.2 Lavorazione “*Casiello Le Macine*” con metodo moderno

Le metodiche di lavorazione del *Casiello* con metodo moderno, sono identiche a quelle previste per l’ottenimento del *Casiello* con metodo classico o tradizionale.

L'unica differenza consiste nel raccogliere la cagliata in fuscelle di plastica di forma cilindrica, dove viene pressata con le dita per consentire lo spurgo del siero. Le fuscelle vengono lasciate a dissierare su un tavolo di legno (tompagno); successivamente viene eseguito il rivoltamento della forma nella fuscella. Il giorno successivo si estrae il prodotto dallo stampo e si provvede alla salatura dello stesso entro le 24 ore successive. Il formaggio viene quindi lasciato riposare per 24/48 ore, prima di essere immagazzinato nel locale di stagionatura.

Tale tecnica viene impiegata nelle aziende che producono rilevanti quantità, poiché si riducono notevolmente i tempi di lavorazione.

4.2.3 Stagionatura del prodotto finale

Casiello fresco

Viene definito *Casiello* fresco, il prodotto consumato entro il 20° giorno a partire dalla data di produzione e va conservato in cantine o grotte, su assali in legno.

Casiello stagionato

Viene definito *Casiello* stagionato, il prodotto consumato successivamente al 20° giorno di produzione e conservato (per non oltre i 6 mesi) in cantine o grotte, su assali in legno.

4.3 Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto

Forma:

- sferica, per il *Casiello* metodo tradizionale;
- cilindrica per il *Casiello* metodo moderno.

Diametro:

- da 8 -a 10 cm per il *Casiello* metodo tradizionale;
- da 10 a 15 cm per il *Casiello* metodo moderno.

Altezza:

- da 8 a 10 cm per il *Casiello* metodo tradizionale;
- da 8 a 10 cm per il *Casiello* metodo moderno.

Peso:

- da 300 a 600 g per il *Casiello* metodo tradizionale;
- da 400 a 800 g per il *Casiello* metodo moderno.

Crosta:

- assente per il *Casiello* fresco;
- appena accennata, di color e durezza variabile a seconda del tempo di stagionatura per il *Casiello* stagionato. La durezza accresce, con l'aumentare del periodo di conservazione, così come l'intensità del colore, passando da un giallo paglierino ad un giallo ocra).

Pasta:

- morbida e compatta, di colore bianco avorio, per il *Casiello* fresco;
- tenace, compatta e con eventuale lieve occhiatura, di colore bianco – giallo paglierino, per il *Casiello* stagionato. Naturalmente la consistenza della pasta e l'intensità di colore aumenta con il prolungarsi della stagionatura.

4.4 Confezionamento e conservazione

Il *Casiello* fresco può essere commercializzato confezionato in materiale idoneo all'uso alimentare. Il prodotto, di cui è consigliato il consumo immediato, può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra i 4 e i 6°C per un periodo massimo di 8 giorni.

Il *Casiello* stagionato può essere commercializzato confezionato in materiale idoneo all'uso alimentare. Il prodotto può essere conservato per un periodo massimo di 4 mesi ad una temperatura di 10 - 16°C in ambienti privi di luce ed asciutti. Il prodotto, una volta tagliato, può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra i 6 e i 10°C per un periodo massimo di 20 giorni.

Art. 5 Resa in formaggio

Per ogni 100 l di latte di capra, si ottengono mediamente 12 – 15 kg di *Casiello* fresco. Tale valore varia in funzione della composizione del latte, che a sua volta può variare in relazione della razza, della stagione e dell'alimentazione.

Art. 6 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome “*Casiello Le Macine*”;
- il nome, la ragione sociale, l’indirizzo dell’azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

È consentito l’utilizzo delle seguenti menzioni aggiuntive:

- “fresco” per il prodotto a pasta fresca immesso al consumo immediatamente;
- “stagionato” per il prodotto a pasta dura immesso al consumo trascorsi almeno 20 giorni.

La designazione “*Casiello Le Macine*” è intraducibile.

Art. 7 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall’iscrizione dei produttori e trasformatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall’organismo di controllo di cui all’art. 8.

Art. 8 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Matera o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA.

Gli artt. 6, 7 e 8 ed il punto 4.4, vanno inseriti nel disciplinare, qualora, come auspicabile si crea un consorzio di produttori, per la valorizzazione e la commercializzazione del Casiello.

ULTERIORI DATI TECNICI

Si riportano di seguito alcune note tecniche rilevate nell'indagine del processo produttivo tradizionale del *Casiello*. Queste pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto, nonché una indicazione per un eventuale percorso di riconoscimento DOP/IGP. Le specifiche sono precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

3.1 Materia prima

Per la produzione del latte si consiglia l'allevamento delle razze "Garganica", "Jonica", "Maltese", "derivata di Siria" e i loro incroci; per la loro spiccata adattabilità alle condizioni pedoclimatiche e pabulari della zona di produzione di cui all'art. 2.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Odore: di siero cotto. Sapore: tendenzialmente dolce, delicato. Col procedere della stagionatura il sapore diventa decisamente più forte e sapido.

4.2.1 e 4.2.2 Strumenti di lavorazione

La lavorazione del *Casiello*, necessita di attrezzature comunemente impiegati nei caseifici, non segnalandosi l'uso di specifici dotazioni.

La lavorazione del prodotto nella forma classica si caratterizza, però, per la presenza di una elevata manualità, in particolare nella formatura, cosa che conferisce al prodotto finale un alto valore di artigianalità.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

L'allevamento caprino, è presente sull'intero territorio della provincia di Matera e particolarmente nell'area in questione, infatti, Stigliano si conferma il comune della provincia maggiormente interessato da quest'attività zootecnica.

La maggior parte di questi insediamenti è costituita da allevamenti misti, nei quali prevalgono gli ovini e si concentra in tali territori, per sfruttare aree agricole marginali e poco adatte per un'agricoltura di tipo intensiva.

La conduzione è di tipo diretto e familiare prevalentemente di tipo pastorale, ma vanno diffondendosi progressivamente aziende zootecniche di una certa dimensione, connotate da maggiore imprenditorialità; ciò dipende dalle mutate necessità dei mercati e da nuove regole comunitarie, nazionali e regionali, in materia di igiene e sanità delle produzioni lattiero casearie.

A questo nuovo scenario, inoltre, si aggiungono l'esigenza e la maggior attenzione dei consumatori, all'alimentazione; consapevoli dell'importanza che quest'ultima assume, in relazione alla propria salute e quindi ad un maggiore interesse alla sicurezza del cibo ed alla certezza della sua origine.

Ultimo ma non per importanza, il maggior favore che riscuotono i prodotti tipici, tra questi i formaggi caprini.

La produzione del *Casiello*, da un punto di vista della tecnica casearia è senz'altro da riportare alla più vasta denominazione di *Cacioricotta*.

Questa modalità particolare di caseificazione è unica nel suo genere in quanto la cagliata contiene sia la caseina (proteina del formaggio o "cacio") sia le sieroproteine della ricotta.

La sua nascita come formaggio è senz'altro da ricollegare anche a pratici accorgimenti di natura igienico-sanitaria; infatti possiamo ritenere che il severo trattamento termico a cui viene sottoposto il latte (bollitura) prima di essere cagliato offrisse, le migliori garanzie di salubrità e conservazione nel tempo, del formaggio e, nel contempo preveniva il diffondersi di malattie zoonosiche (brucellosi o miltaria), che in passato venivano trasmesse anche dallo stesso latte trasformato.

La produzione del *Casiello* nel periodo giugno – settembre, è senz'altro legato al particolare ciclo riproduttivo della specie caprina, la quale tende a concentrare i parti soprattutto nel periodo primaverile e quindi, la produzione lattiera si protrae durante tutta l'estate.

Contemporaneamente in tale stagione, si esaurisce del tutto la produzione di latte ovino, in quanto quest'ultimi tendono a concentrare i parti nell'autunno.

L'allevatore, quindi (che in genere alleva in azienda sia ovini che caprini), durante l'estate destina il latte caprino, alla produzione soprattutto di *Casiello*, poiché in tale periodo è particolarmente apprezzato e molto richiesto dai consumatori rispetto al caprino classico; inoltre, quest'ultimo essendo un formaggio a pasta cruda, prodotto con latte non pastorizzato, presenta notevoli problemi di conservazione a causa delle alte temperature che si verificano nel corso della stagione estiva.

Tali problemi, come detto sopra, sono risolti in buona parte, nel caso del *Casiello*, dalla bollitura cui viene sottoposto il latte prima della lavorazione.

Il legame del prodotto con il territorio della provincia di Matera è dimostrato dalla notevole diffusione (purtroppo non quantitativamente), del prodotto in tutto il comprensorio e dalla ricorrente presenza in molti piatti (su tutti i “*cavatelli*” pasta fresca fatta in casa, con sugo di pomodoro fresco e basilico), della gastronomia locale e regionale.

Il *Casiello* si può consumare freschissimo o stagionato. Nel primo caso si propone bene come antipasto o contorno, molto diffuso il suo utilizzo in forma non salata nelle prime 24/48 ore; da formaggio stagionato si utilizza come prodotto da grattugia e il suo abbinamento ideale è quello con piatti di pasta fresca casereccia.

Grazie al particolare utilizzo di metodiche di lavorazione tradizionali, il “*Casiello Le Macine*” ha conservato inalterata la sua rinomanza, legittimando l'occupazione di un posto di tutto rilievo tra i prodotti tipici lattiero caseari lucani.