

UNA VETRINA SUI SAPORI CASEARI DEL MATESE.

Se la montagna in Campania è rappresentabile con un simbolo, questo è il massiccio del **Matese**, per la sua selvatica imponenza, quasi un'oasi di natura incontaminata dove si possono ancora scoprire i segreti della montagna, in un eremitaggio unico e spirituale. Foreste di leccio, querceti misti a carpini, aceri, abeti bianchi, e immense faggete.

Il Matese è un inesauribile patrimonio di storia naturale ed umana, custodisce segreti antichi, al riparo dalle trasformazioni. Offre al visitatore spazi incontaminati, montagne, boschi, sorgenti, campagne, paesaggi naturali e antropici, intrecci tra



realtà fisiche e lavoro millenario dell'uomo, silenzi, suoni, colori, sapori, i ritmi del tempo, l'infinito. È un universo di valori, di emergenze, di risorse naturali e culturali, di panorami, di endemismi botanici e vegetali. Si tratta di uno scenario vasto e vario nelle sue componenti, con suoli, piante, animali, climi, uomini, culture, attività che cambiano di passo in passo, da luogo a luogo, da cima a cima, da vallata a vallata, da paese a paese, da stagione a stagione, in un continuo, sorprendente alternarsi di viste, di spettacoli, di colori, di vite.

È in questo ambiente fuori dal tempo che si possono gustare prodotti i cui sapori ricordano il passato. La gastronomia del Matese è un crogiuolo di pensiero e creatività in cui il popolo ha tracciato inconsapevolmente la sua storia segnando la propria identità. Salvare la memoria delle ricette tradizionali del Matese significa non soltanto preservare il ricordo dei sapori delle generazioni passate, ma anche capirne e conservarne il carattere, la cultura e lo stile.

La tradizione gastronomica matesina presenta un vasto assortimento di prodotti caseari quali la caciotta, la ricotta fresca, il pecorino scamosciato, il pecorino stagionato – vecchio, il fior di latte, la scamorza passita, i caciocavalli scamosciati o stagionati, la provola.

Nel Matese i formaggi si mangiano in genere freschi, mentre quelli stagionati vanno a spolverare i sughi e i ragù delle paste fatte a mano. La produzione casearia della regione assomiglia sia a quella abruzzese che a quella campana. Le differenze, anche se minime, sono dovute al tipo di pascolo e di erbe aromatiche che generano il latte.

I formaggi matesini sono tipici perché non sono formaggi di invenzione recente ma hanno una loro storia, una loro memoria, e sono presenti sulle nostre tavole così come lo sono stati sulle tavole dei nostri nonni e bisnonni. Sono prodotti secondo tecniche di produzione ancora antiche, con materie prime di eccellente qualità.

I formaggi del Matese sono prodotti con latte di pecora e/o latte di mucca.

La **Caciotta fresca di pecora** è prodotta con latte di pecora 100%, caglio naturale, sale. La forma è cilindrica e la pezzatura è da 300 grammi ad un kg. Il sapore è dolce, può essere gustato naturale o aromatizzato con peperoncino, rucola, finocchietto selvatico. Si consuma entro 6 – 7 giorni dalla produzione. La caciotta di pecora deve la sua tradizionalità alla qualità del latte, ottenuto da ovini allevati al pascolo, e al tipico processo di trasformazione, gestito da artigiani abili ed esperti. Si consuma da sola o con salumi e si accompagna molto bene al vino rosso.

Il **pecorino scamosciato** è prodotto con latte di pecora 100%, caglio naturale e sale. La forma è cilindrica e la pezzatura è da 500 grammi ad un chilogrammo.

Il colore è giallo paglierino, il sapore è delicato. È naturale, aromatizzato con peperoncino, pepe nero finocchietto selvatico, timo. La stagionatura è di circa 30 giorni. È un formaggio morbido e prelibato

Il **pecorino stagionato** è prodotto con latte di pecora 100%, caglio naturale e sale. La forma è cilindrica e la pezzatura è da 500 gr ad 1,5 kg. Il colore è giallo – bruno, il sapore è deciso ed anche aromatizzato con peperoncino o pepe nero. La stagionatura è di 5 mesi. La caratteristica comune, oltre al colore intenso e l'aromaticità del latte, è la presenza di erbe aromatiche dei pascoli matesini.

Il **pecorino maturo** è prodotto con latte di pecora 100%, caglio naturale e sale. La forma è cilindrica e di 1 kg circa è la pezzatura. La stagionatura minima è di 12 mesi in appositi locali.

Alcuni formaggi tipici sono prodotti con latte misto sia di pecora che di mucca.

La **ricotta fresca** di forma cilindrica o conica preparata con latte misto (mucca e pecora). La pezzatura è di 200 grammi a 600 grammi. Il colore è bianco latte, il sapore è delicato. Il prodotto ha un colore bianco, consistenza morbida, fioccosa, cremosa. Deve consumarsi entro tre giorni dalla produzione.

Le **caciottine sottolio** sono di norma conservate in olio di semi di girasole e conservate in barattoli di vetro di varie dimensioni. Possono essere aromatizzate al peperoncino, timo, pepe nero.

Il **fior di latte** è prodotto con 100% latte di mucca, caglio naturale e sale. Ha una forma a pezzatura varia da 200 grammi ad un kg. È a pasta filata e con colore bianco latte con consistenza molle e fermentazione lattica. Ha un sapore dolce e leggermente acidulo. Il prodotto fresco deve essere consumato entro 4 giorni.



La **scamorza scamosciata** è prodotta con 100% latte di mucca, caglio naturale e sale. Ha una forma a pera di pezzatura da 200 grammi a 700 grammi. È a pasta filata, colore giallino con sapore delicato ed una stagionatura di sette giorni.

Il **caciocavallo stagionato** è prodotto con latte di mucca 100%, caglio naturale e sale. Ha una forma a pera con pezzatura da un chilo a due chili. Ha un colore giallo paglierino e stagionatura di 25 giorni.

È un prodotto a pasta semidura, elastica, di colore bianco avorio. Ha una crosta sottile, di colore bianco crema o bruno (affumicato). Si presenta di forma sferoidale con testina, diametro massimo 9-12 cm, altezza 12-20 cm, peso 1-2 Kg. È un formaggio a sapore leggermente sapido o aromatico (affumicato) utilizzato soprattutto come prodotto da tavola.



Infine, un altro prodotto caseario tipico dell'Alto Casertano è il *caso peruto*. L'autore G.D. Broccoli, lo descrive come un tipico formaggio ricoperto di "pepenella", il timo selvatico del Matese e che si riconosce dal pungente odore di muffa.

Ha forma cilindrica con peso di ½ kg ed un colore bianco avorio.

Per una pezza di formaggio di circa 350 grammi fresco, che diventano 200 una volta secco, ci vogliono circa tre litri di latte di capra che deve essere portato alla temperatura di mungitura, ossia 36-37 gradi a bagnomaria; si versa nel latte così intiepidito pochissima acqua dove è stato precedentemente fregato e schiacciato un pizzico di fiori di cardo. Essa acquista così un color marroncino. In due ore il latte si raggruma e la cagliata si raccoglie in una formetta di legno o di vimini dove la si lascia sgrondare dal siero. La forma così ottenuta si cosparge di sale e il giorno dopo la si fa rotolare nel timo selvatico che si raccoglie quando non è in fiore. Si fa poi seccare la forma in un largo cesto che viene sospeso per 20, 25 giorni. Quando è secco lo si mette in un recipiente di creta o di vetro, dopo averlo bagnato con aceto e poco olio, continuando poi a bagnarlo per altri 15-20 giorni solo con aceto. La maturazione avviene tra i 10-12 mesi, più lo si bagna con l'aceto e prima matura. Si conserva sott'olio, per 2-3 anni a partire da quando diventa morbido, piccante, da spalmare sul pane.

Sergio Grasso, riporta che alcuni storici affermano che gli Aurunci - insieme agli Etruschi - siano stati i primi ad abitare l'Italia. Inseriti tra Volsci e Sanniti i loro possedimenti a sud giungevano fino al Volturno. Nel comune di Sessa Aurunca, situato nella parte settentrionale della provincia di Caserta, l'allevamento ovino e caprino è stato nell'antichità un elemento portante dell'economia locale, con produzioni di formaggi caratteristici pregiati, citati da Plinio. Oggi la pastorizia è quasi scomparsa in queste zone, ma resta preziosa, perché in via di estinzione, la produzione di questo «Caso Peruto», cioè avvizzito, o «Caso e' Marzo» (in quanto in questo mese si ottiene il formaggio migliore), fatto con latte di capra, solo a livello familiare e artigianale.

Assenza di qualsiasi conservante, latte di qualità, aromatizzazione con un' erba spontanea dal profumo intenso, ed il lungo processo di maturazione, rappresentano la carta d'identità del *caso peruto*. Il risultato finale è un prodotto di eccellenza ed unico da assaggiare ed abbinare a pane fragrante, cotto nei forni a legna del paese, e ad un buon bicchiere di vino rosso locale».

Pecorino del Matese

Area di produzione: Comprensorio del Massiccio del Matese.

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

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

Il periodo di produzione va da aprile a settembre.

Materiali e attrezzature per la preparazione: Caldaia di rame stagnato, menafuro in legno, tavolo di sgrondo in legno o acciaio inox, "fruscelle" di giunco, "cascera" in legno.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Le forme vengono poste a stagionare sulla "cascera" in ambiente fresco e aerato, per almeno due mesi, lavate e rivoltate periodicamente.

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

Aspetti igienico-sanitari: Il pecorino del Matese è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da pecore e capre indenni da Brucellosi e Tubercolosi. Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti e riconducibili alle diverse essenze foraggere di cui si nutrono gli animali, nonché alle varianti genetiche delle popolazioni animali stesse, pecore di razza Pagliarola. L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto.

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

Elementi che comprovano la tradizionalità: Referenze bibliografiche

Atlante dei prodotti tipici: I formaggi INSOR pagina 434.

Fonte: ERSA Molise - Atlante dei prodotti tradizionali della Regione Molise, ERSA Molise Notizie, Anno V n. 1-2/2004