

Progetto FNOVI

Valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali

La rubrica nasce con il proposito di valorizzare i prodotti tipici tradizionali di origine animale di tutta Italia e delle tecniche di produzione del passato. Il medico veterinario diventa mentore dei prodotti tipici locali e garante della sicurezza alimentare. Assume, cioè, un ruolo fondamentale nell'attività di monitoraggio, verifiche e analisi di laboratorio, lungo tutte le fasi della filiera (allevamento, trasformazione, stagionatura e vendita), di controllo delle norme di sicurezza igienico-sanitaria e di formazione degli operatori. L'obiettivo auspicabile è quello che, avvicinando i giovani veterinari a questo settore, si creino nuovi sbocchi occupazionali per la categoria legati all'attività professionale nella filiera produttiva e negli allevamenti. Con l'aiuto dei Presidenti degli Ordini dei medici veterinari italiani andremo a mappare il territorio nazionale individuandone le produzioni che li caratterizzano. Le esperienze dei vari territori italiani saranno messe in rete, creando, attraverso corsi, convegni di approfondimento, tavole rotonde, occasioni di divulgazione e trasferimento dei risultati.

“Progetto Scuola”

Un progetto nel progetto finalizzato a coinvolgere le scuole primarie per plasmare abitudini alimentari corrette ed avvicinare i più piccoli ai propri territori. È indubbio che i bambini moderni siano completamente assorbiti dalle mode e conoscano più i bastoncini di pesce, il panino hamburger e patatine, il kebab e le bevande gassate, rispetto alla colatura di alici di Cetara, al Bagoss o allo Scimudin o, ancora, al Bruss di Castelmagno o al Bettelmatt, pur vivendo nei luoghi dove questi prodotti hanno origine.

I medici veterinari nel “Progetto Scuola” avranno il compito di predisporre un programma di formazione per i bambini, con focus sulle produzioni tipiche, sulle caratteristiche territoriali e degli allevamenti, sulle tradizionali procedure di lavorazione delle materie prime.

Antonio Limone



PECORINO DI CARMASCIANO

Formaggio di latte di pecora a pasta dura Prodotto in provincia di Avellino nei comuni di Rocca San Felice, Guardia dei Lombardi, Frigento, Villamaina, Torella dei Lombardi, Sant'Angelo dei Lombardi e Morra De Sanctis

LA STORIA

Virgilio nell'Encide citava le antiche “Mefite della Valle d'Ansanto” e la presenza di esalazioni di zolfo che si suppone caratterizzino il formaggio, che deriva dal latte munto dalle pecore tenute al pascolo in quelle zone.

PRODOTTO

Forma cilindrica a facce piane con scalzo convesso, peso da 1 kg a 10 kg. Crosta dura dal colore giallo ambrato al nocciola scuro. Al taglio la pasta è omogenea di colore dal giallo chiaro al paglierino intenso con rare occhiature, la struttura quasi sempre a scaglie, friabile e si scioglie in bocca con una ottima persistenza di aromi e. Al naso presenta sentore di latte, di erba tagliata da poco, fino a sentire fieno e burro fuso e leggero sentore “animale” nei formaggi più stagionati con sapore piccante quasi speziato. La stagionatura va da 3 a 4 mesi fino ad 1-2 anni.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Il latte di più mungiture viene riscaldato a 36 a 40°C, si aggiunge il caglio liquido o in pasta. La coagulazione avviene in 20/30 minuti. Raggiunta la giusta consistenza si rompe la cagliata con lo spino fino alla grandezza di un chicco di grano e si allontana il siero per la ricotta.

Si estrae la cagliata, si lavora e si mette in fascera. Si eseguono alcuni rivoltamenti e poi si effettua la stufatura in un cassone chiuso o si immergono direttamente nella scotta. La Salatura avviene il giorno dopo.

Dai 30 giorni si spennella la forma con olio di oliva, vino bianco ed aceto.



ALCUNI PRODUTTORI

“Caseificio D'Apolito di Moschillo – Sant'Angelo dei Lombardi (AV); Caseificio Carmasciando Guardia dei Lombardi (AV); Caseificio Flammia Rosa – Frigento (AV); Caseificio Giuseppe Flammia – Frigento (AV); Caseificio Filomena Di Santo – Guardia dei Lombardi (AV); Caseificio Forgione Carmela – Rocca San Felice (AV).