



SCHEDA TECNOLOGICA DEL CASIEDDU

a cura di Lucia Sepe

È una variante del tradizionale cacioricotta, caprino delle colline e aree medio-montane appulo-lucane. È un formaggio stagionale, legato al periodo estivo, quando le pecore vanno in asciutta, e alla presenza della nepeta

e della felce, usate tradizionalmente come fonte naturale di agenti batteriostatici. Il risultato è un formaggio fresco, dalla pasta candida e compatta, dallo spiccato sentore di menta.

MATERIA PRIMA	Latte di capra o misto capra e pecora
COAGULAZIONE	
Temperatura	Riscaldamento del latte a 85°-90°C per far precipitare la maggior parte delle siero-proteine (quelle della ricotta), immergendo contemporaneamente la nepeta fresca (<i>Calamintha nepeta</i>), posta in un sacchetto di cotone; raggiunta la temperatura, si estrae il sacchetto e si procede al raffreddamento della massa, fino a 36-39°C, quando si aggiunge il caglio
Fermenti	Nessuno
Dose di caglio	Se liquido, nella dose di 30-35 ml/100 litri di latte
TRATTAMENTO DEL COAGULO	Tempo di attesa per la coagulazione: 20-30 minuti, trascorsi i quali si procede alla rottura fino alla dimensione del chicco di riso, mantenendo la cagliata in agitazione per circa 5 minuti. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per 5-10 minuti, poi si raccoglie con le mani la cagliata dal fondo della caldaia e si modella a forma di una palla di 10-15 cm di diametro. La sfera così ottenuta si pone su uno strato di foglie di felce e si chiude l'involto con le estremità dei gambi stessi
SALATURA	A secco*
STAGIONATURA	Viene venduto e consumato fresco, dopo appena qualche ora di raffreddamento in cella a 10°C

*SALATURA A SECCO

La salatura a secco è indicata per i formaggi molli. Va fatta in ambiente umido per favorire la diffusione del sale, ma richiede una grande esperienza perché la distribuzione del sale raramente è regolare e poiché è difficile dosare bene la quantità. È consigliato il sale per caseificio, macinato al diametro ottimale.