



## SCHEDA TECNOLOGICA DEL CASIEDDU

a cura di Lucia Sepe

È una variante del tradizionale caciocotta, 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.

<b>MATERIA PRIMA</b>	Latte di capra o misto capra e pecora
<b>COAGULAZIONE</b>	
<b>Temperatura</b>	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 estraе il sacchetto e si procede al raffreddamento della massa, fino a 36-39°C, quando si aggiunge il caglio
<b>Fermenti</b>	Nessuno
<b>Dose di caglio</b>	Se liquido, nella dose di 30-35 ml/100 litri di latte
<b>TRATTAMENTO DEL COAGULO</b>	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
<b>SALATURA</b>	A secco*
<b>STAGIONATURA</b>	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.