



CASIEDDU, IL “PICCOLO FORMAGGIO” IN VIA D’ESTINZIONE

Il Casieddu, in dialetto potentino “piccolo formaggio”, è una specialità di Moliterno, purtroppo in via d’estinzione.



Moliterno (mulct-ernum, ossia luogo dove si munge), terra di pastori, è la patria di due formaggi: il più famoso Canestrato e questa piccola perla di gusto, il Casieddu, iscritto nella lista dei prodotti italiani agroalimentari tradizionali. Sempre meno pastori purtroppo producono questo delizioso formaggio, e la tradizione rischia di perdersi per sempre.

Una tradizione antichissima e particolare in un formaggio dal sapore delicato ed aromatico. Una pratica esclusivamente estiva, quando le pecore non producono latte

per il pecorino e vengono sfruttate le capre. Un ruolo fondamentale viene giocato dal processo di produzione, infatti è utilizzato latte di due diverse mungiture filtrato con foglie di felce e versato nel "caccavo", un recipiente di rame stagnato che mantiene la temperatura di 90 gradi.



Durante questa fase viene aggiunta la Nepeta, un'erba aromatica dal sapore intenso che rende questo formaggio particolare. Quando, durante la fase di raffreddamento, il latte raggiunge la temperatura di 38 gradi, si aggiunge caglio di capretto in pasta. Una volta raggiunta la giusta consistenza, ossia quando il caglio si stacca dal contenitore con la semplice pressione delle dita, si procede alla rottura con lo "scuopolo", un particolare bastone in legno che riduce tutto in granelli.



Si lascia riposare sotto siero pochi minuti prima di lavorarlo in sfere di una decina di centimetri. A questo punto si avvolge in foglie di felce e si lega con steli di ginestra. Abbiamo così un formaggio a pasta bianca dalla consistenza piuttosto morbida, dal sapore aromatico, estremamente interessante e totalmente privo di buccia. Esiste una versione più stagionata che prevede la salatura a secco e un riposo di circa due mesi, e quindi il prodotto finale risulta leggermente più consistente e dal colore tendente all'avorio.



Assaggiare questo formaggio può risultare un'impresa ardua vista la sua scarsa e ristretta produzione, ma ogni anno ad agosto nella zona di Moliterno si svolge la sagra, in cui è possibile partecipare a degustazioni ed acquistarne qualche forma. Forse data la rarità del prodotto e la bellezza del territorio lucano vale la pena farci una capatina!