

## CITTA' DI VICO EQUENSE

### **DISCIPLINARE DI ATTESTAZIONE DE.CO. "Arte Casaria di Vico"**

#### **Art.1**

##### **Denominazione**

La denominazione comunale "arte Casaria di Vico" è riservata al caseificio rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare e ha come obiettivo la tutela e la promozione dell'arte casaria vicana,

#### **Art.2**

##### **Zona di Origine**

La denominazione comunale "L'arte Casaria di Vico" è riservata esclusivamente ai caseifici che svolgono la loro attività di lavorazione e preparazione dei prodotti lattiero caseari in strutture presenti nel territorio della Città di Vico Equense.

#### **Art.3**

##### **Materia Prima**

Per ottenere l'attestazione De.Co. "L'arte Casaria di Vico", il caseificio deve utilizzare per la produzione dei prodotti che compongono il paniere elencato nell'art.5 del presente disciplinare, esclusivamente il 100% di latte italiano, dove almeno una % di latte utilizzato, è latte proveniente da allevamenti ricadenti dell'area di produzione del disciplinare di produzione del Provolone del Monaco Dop. La percentuale di latte utilizzato, come sopra indicato, viene valutata, definita e resa obbligatoria entro i 12 mesi dell'atto del lancio della De.Co.

#### **Art.4**

##### **L'Artigianalità**

È l'arte del maestro casaro, con le sue abili mani e l'occhio esperto, il custode e l'interprete delle tradizionali tecniche che servono per trasformare il miglior latte negli eccellenti prodotti lattiero caseari. Un lavoro che richiede passione e dedizione, che combina la tradizione con la vocazione di un territorio, quello di Vico Equense, da sempre sinonimo di buona tavola. È un mestiere che si è imparato sul campo, giorno dopo giorno e forma dopo forma, grazie alla condivisione di saperi che il più delle volte avviene con l'affiancamento a un maestro casaro "anziano".

Determinante per le scelte tecniche, il casaro è il punto di riferimento di tutto il caseificio. All'arrivo del latte è in grado di coglierne le sue specificità: grazie alla sua sensibilità olfattiva, visiva e manuale, riconosce le caratteristiche della materia prima e decide come gestirla ogni giorno, per ottimizzare la lavorazione. Non è un processo sempre uguale perché, se da un lato la produzione segue rigorose tecniche e metodologie di lavorazione, dall'altro il latte, cambia tutte le giornate, sulla base della stagione, dell'umidità, dell'alimentazione degli animali. La materia prima utilizzata viene lavorata con piccoli aggiustamenti, dalla temperatura di cottura alle tempistiche, che permettono al casaro di arrivare a un prodotto finale perfetto: è il valore dell'artigianalità di questo mestiere.

Il casaro controlla la densità della cagliata e ne valuta al tatto la giusta consistenza per poterlo "spinare", esclusivamente in modo manuale, romperlo in tanti piccoli granuli con un apposito strumento (lo spino).

È sempre il casaro a definire la tipologia e la quantità di caglio da utilizzare, in base al tipo di latte. Inoltre, il casaro regola anche la temperatura di cottura, con piccole variazioni che hanno però un grande impatto sul risultato finale.

La pressatura in tela, la filatura, la modellazione e la forma tipica delle produzioni vicane deve avvenire esclusivamente a mano.

#### **Art.5**

##### **Il paniere di prodotti tipici lattiero-caseari vicani**

I prodotti inclusi nella De.Co. “L’arte Casearia di Vico” e che compongono il paniere di prodotti tipici lattiero-caseari sono: la Treccia, il Riavulillo, il Moscione, il Caciocavallo, la Caciottina, la provola gigante e tutte le forme artistiche lattiero casearie vicane (colomba, ciuccio, etc) si riporta, a titolo puramente informativo, una breve descrizione della lavorazione dei prodotti sopra indicati.

#### **Art.6**

##### **Logotipo**

Il logotipo ed il relativo marchio De.Co. devono essere apposti con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sulle confezioni dei prodotti rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.



## Allegato “A” al disciplinare di produzione prodotto DE.CO.

### Art.5

#### Il paniere di prodotti tipici lattiero-caseari vicani

Si riporta a titolo puramente informativo una breve descrizione della lavorazione dei prodotti: **Treccia, Riavulillo, Moscione e Caciocavallo stagionato “Fiaschetta”**.

#### **SCHEMA PRODOTTO TRECCIA**

Latte crudo di qualità, proveniente da allevamenti con caratteristiche ben determinate, questo viene inserito in tinozze di acciaio. La coagulazione del latte deve essere ottenuta per via presamica per circa 40-60 minuti aggiungendo caglio liquido di vitello, riscaldando a 32-34°C.

Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura con apposito attrezzo “spino” fino ad ottenere grumi molto piccoli delle dimensioni di una nocciola.

Si lascia riposare il tutto per circa 20 minuti.

Successivamente deve essere estratta dal siero e trasferita in teli di canapa per la maturazione di almeno 12h.

Dopo che le prove di filatura, a mano in acqua calda, hanno dato esito positivo in termini di elasticità e resistenza, si deve procedere al taglio della cagliata in fettucce di dimensioni variabili. Seguono le operazioni, da effettuarsi manualmente, di filatura e modellazione della massa con acqua a 85-95°C in forme di treccia ottenuto da un unico filare intrecciato su sé stesso dalla lunghezza minima di 15 cm.

Segue il rassodamento per immersione in acqua fredda e la salatura per immersione in salamoia satura per 15 min./kg di prodotto. Sarà poi possibile affumicare i prodotti in appositi armadietti in acciaio a doppia camera coibentato, provvisto di coperchio isolato e di aspiratore per i fumi, il caricamento della camera di combustione dovrà essere esclusivamente di legna o paglia naturale e certificata.

La treccia viene poi incartata e sigillata manualmente in apposita carta pergamena.

#### **SCHEMA PRODOTTO RIAVULILLO**

Latte crudo di qualità, proveniente da allevamenti con caratteristiche ben determinate, questo viene inserito in tinozze di acciaio. La coagulazione del latte deve essere ottenuta per via presamica per circa 40-60 minuti aggiungendo caglio liquido di vitello, riscaldando a 34-42°C.

Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura con apposito attrezzo “spino” fino ad ottenere grumi molto piccoli delle dimensioni di una nocciola.

Si lascia riposare il tutto per circa 10 minuti.

Sarà riportata la temperatura nella massa di 48/50°

Si lascia riposare il tutto nel siero per circa 45 MIN.

Successivamente deve essere estratta dal siero e trasferita in teli di canapa per la maturazione PIU 20h.

Dopo che le prove di filatura, a mano in acqua calda, hanno dato esito positivo in termini di elasticità e resistenza, si deve procedere al taglio della cagliata in fettucce di dimensioni variabili. Seguono le operazioni, da effettuarsi manualmente, di filatura e modellazione della massa con acqua a 85-95°C. si comincia con la filatura a mano poi il casaro inserisce all'interno di ogni singolo panetto un'oliva nera denocciolata condita con olio evo locale e peperoncino poi si procede con la modellazione in piccoli caciocavalli dalle dimensioni variabili 50/250 grammi.

Segue il rassodamento per immersione in acqua fredda e la salatura per immersione in salamoia satura per 10min/kg di prodotto. Sarà poi possibile affumicare i prodotti in appositi armadietti in acciaio a doppia camera coibentato, provvisto di coperchio isolato e di aspiratore per i fumi, il caricamento della camera di combustione dovrà essere esclusivamente di legna o paglia naturale e certificata.

Ogni riavulillo viene legato singolarmente con cordetta rafia polipropilene e riposto in cella per asciugatura a 4/8° almeno 12h.

## **SCHEMA PRODOTTO MOSCIONE**

Latte crudo di qualità, proveniente da allevamenti con caratteristiche ben determinate, questo viene inserito in tinozze di acciaio. La coagulazione del latte deve essere ottenuta per via presamica per circa 40-60 minuti aggiungendo caglio liquido di vitello, riscaldando a 32-34°C.

Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura con apposito attrezzo "spino" fino ad ottenere grumi molto piccoli delle dimensioni di una nocciola.

Si lascia riposare il tutto per circa 20 minuti.

Successivamente deve essere estratta dal siero e trasferita in teli di canapa per la maturazione di almeno 12h.

Dopo che le prove di filatura, a mano in acqua calda, hanno dato esito positivo in termini di elasticità e resistenza, si procede al taglio della cagliata in fettucce di dimensioni variabili. Seguono le operazioni, da effettuarsi manualmente, di doppia filatura e modellazione della massa con acqua a 85-95°C raggiunta la giusta consistenza il mastro casaro procede a modellare la pasta fino a raggiungere la classica forma del caciocavallo con la "margherita" in pezzature da 0,500gr a 15 kg.

Segue il rassodamento per immersione in acqua fredda per 2h/kg la salatura per immersione in salamoia satura per 30min/kg di prodotto. Sarà poi possibile affumicare i prodotti in appositi armadietti in acciaio a doppia camera coibentato, provvisto di coperchio isolato e di aspiratore per i fumi, il caricamento della camera di combustione dovrà essere esclusivamente di legna o paglia naturale e certificata.

Il moscione viene legato singolarmente con rafia polipropilene e riposto in cella per asciugatura 24h.

## **SCHEDA PRODOTTO CACIOCAVALLO STAGIONATO “FIASCHETTA”**

Il processo di lavorazione è lungo, si articola in diverse fasi, ognuna delle quali richiede tempo, cura e attenzione.

Partiamo dal latte crudo di qualità, proveniente da allevamenti con caratteristiche ben determinate, questo viene inserito in tinozze di acciaio, La coagulazione del latte deve essere ottenuta per via presamica per circa 40-60 minuti aggiungendo caglio in pasta di capretto o caglio naturale liquido di vitello da soli oppure in combinazione tra loro, riscaldando a 34-42°C. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura fino ad ottenere grumi molto piccoli delle dimensioni di una nocciola. Si lascia riposare il tutto per circa 10 minuti. La cagliata deve essere poi riscaldata, così da avere nella massa una temperatura di circa 48-52°C, e lasciata prima riposare fino ad un massimo di 30 minuti, curando che la temperatura non si abbassi al disotto dei 45°C, successivamente deve essere estratta dal siero e trasferita in teli di canapa per la maturazione minima di 20h.

Dopo che le prove di filatura, a mano in acqua calda, hanno dato esito positivo in termini di elasticità e resistenza, si deve procedere al taglio della cagliata in fettucce di dimensioni variabili. Seguono le operazioni, da effettuarsi manualmente, di filatura e modellazione della massa con acqua a 85-95°C raggiunta la consistenza desiderata il mastro casaro inizia a filare la pasta finché non avrà perso il latticello in eccesso si prosegue a modellare la forma fino ad ottenere la tipica forma a fiasco allungato in pezzature da 0.500 gr a 15 kg.

Segue il rassodamento per immersione in acqua fredda per un minimo di 1h ad un massimo di 6h in base alla pezzatura. la salatura per immersione in salamoia satura da un minimo di 1h ad un massimo di 6h in base alla pezzatura. Sarà poi possibile affumicare i prodotti in appositi armadietti in acciaio a doppia camera coibentato, provvisto di coperchio isolato e di aspiratore per i fumi, il caricamento della camera di combustione dovrà essere esclusivamente di legna o paglia naturale e certificata. Ogni fiaschetta viene legata singolarmente con corda polipropilene O rete G80/340

si passa alla fase di stagionatura, prima a temperatura ambiente di asciugamento e poi in cella a temperatura fra i 4 e 8°C per un periodo variabile da 15 giorni fino a diversi mesi.

## LA STORIA

Il comune di Vico Equense è il più esteso fra quelli della Penisola Sorrentina con i suoi 29.3 kmq di superficie con altitudine che va da 0 a 1440 sul livello del mare a partire dalle spiagge fino alla vetta del monte Faito. Un territorio estremamente vario che spazia fra il mare, la collina e la montagna, offrendo climi e paesaggi adatti alle esigenze di tutti e dove da secoli è stata costante la presenza umana. Sui nostri territori, nel corso dei secoli, si sono avvicendate popolazioni di origini diverse, ausoni, sanniti, etruschi, greci, romani E si sono susseguite occupazione diverse quali romane, bizantine, normanne, angioine e borboniche. Tutti hanno lasciato dei segni della loro presenza e della loro cultura. Di certo in origine l'attività principale è stata la pastorizia e la caccia. Erano queste zone raggiungibili solo a piedi. Per millenni ci si è arrampicato su fianchi dei monti lattari (i Lactarii Montes dei Romani) per raggiungere Sorrento da Stabia salendo un lungo viaggio per la Sperlonga fino al rivo d'arco, per poi salire fino ad Alberi quindi a Sorrento oppure dalla Sperlonga salire a S. Maria Del Castello e scendere verso Positano (sentiero già presente nella tavola Peutingeriana – copia risalente ai secoli XII – XIII di una tavola romana risalente al 360 dC). I terreni collinosi nel corso dei millenni sono stati lavorati e sistemati a terrazze con la piantumazione anche di piante, soprattutto viti, olivi, noci e agrumi, per questo furono realizzate moltissime strade, mulattiere, che collegavano i vari centri abitati. Molte di queste mulattiere ancora esistono, tant'è che si assiste oggi ad una loro riscoperta e valorizzazione.

Il termine “Vicus” originariamente significava villaggio, borgo. Il termine Equense compare invece, nel XVI secolo quando gli Angioini elevarono il Vicus a Comune.

## IL LATTE

L'allevamento di bovini e caprini, con la conseguente produzione del latte, nel territorio di vico si perde nella notte dei tempi. Ricordiamo a mo' di esempio che cosa diceva il medico romano di origini greche Galeno vissuto fra il 129 ed il 201 d.c. “la bontà del latte del Faito è in larga parte dovuta alla presenza di piante medicinali delle quali le mucche si nutrono: la gramigna, il trifoglio, il loto, la sanguinaria, la melissa, il lentisco, il corbezzolo, le more di rovo”. Lo stesso Galeno esortava a creare in altre parti di dei possedimenti di Roma ambienti ed habitat come quelle del Faito, vista anche la vicinanza del mare in quanto quel latte aveva proprietà curative. Un ruolo fondamentale sulla “via del latte” lo ha svolto nel corso dei secoli il Faito. Nei secoli serbatoio di questa preziosa bevanda non solo per i soldati romani. Fin dalla notte dei tempi gli antichi indicavano questo monte col nome Tauro. La montagna era nota ai romani come monte lattaro o monte del latte. I romani-Galeno Cassiodoro, ne lodavano la fertilità del suolo, l'eccellenza del latte prodotto da armenti che vi pascolavano, capace di guarire le malattie ribelli alle arti mediche.

Passo, poi, nei secoli ad essere chiamato col nome di Gauro e Auro. Va detto che “tauro” era il termine col quale i popoli mediterranei indicavano i monti. Il termine Faito appare per la prima volta nel 1268 in una supplica che il vescovo di Sorrento dell'epoca scriveva al re di Napoli Carlo I D'angiò. Fin dal Medio evo si hanno notizie della lavorazione del latte oltre alla produzione di olio, vino ed altri prodotti della terra. Un ruolo di primaria importanza-nella storia della lavorazione del

latte e dei suoi derivati va attribuita ai monaci benedettini ed alle loro abbazie (grance) presenti anche nel territorio della penisola sorrentina. Ricordiamo- a tal proposito- l' eremo camaldolese, sorto ai primi anni del 1600, nella località Astapiano della frazione Arola del nostro comune. È con buona probabilità che negli eremi sia nata l'arte casearia del nostro territorio, in quanto i monaci camaldolesi osservavano due quaresime all'anno (periodi, cioè di astinenza dal latte, dai latticini e dalle uova): una in preparazione del Natale- da novembre a dicembre e l'altra in attesa della Pasqua. In questi periodi di astinenza i monaci conservavano i caciocavalli della lavorazione del latte legandoli ed appendendoli a delle travi, onde il termine di "cacio a cavallo". L'eremo camaldolese si estendeva per 14 ettari, famoso per la fertilità e l'abbondanza del suolo. I padri camaldolesi avevano ogni ben di dio. La comunità era composta da 10-12 membri e gli aspirati monaci si dedicavano anche all'allevamento del bestiame ed alla lavorazione del formaggio (dal termine latino "formaticum", cioè, cacio che si mette in forma). Esistono varie tipologie di classificazioni dei formaggi: freschi, molli, semi duri e duri i formaggi tipici delle nostre realtà sono quelli a pasta filata (fior di latte, provola e provolone). I formaggi freschi sono quelli che si vendono appena prodotti, i molli sono pronti entro due mesi dalla produzione, i semi duri sono formaggi stagionati da 2 a 6 mesi, i duri sono formaggi stagionati oltre i sei mesi.

In conclusione, possiamo affermare che i nostri maestri casari sono i discendenti dei padri fondatori che, fin dalla notte dei tempi, hanno appreso e tramandato ai posteri la lavorazione, l'utilizzo e la consumazione di questo prezioso alimento. Un'arte millenaria ma sempre nuova ed affascinante.

Allegato “B” al disciplinare di produzione prodotto DE.C.O.

## **CONTROLLI DELLA PRODUZIONE, DELLA SOMMINISTRAZIONE E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI**

La Commissione dovrà effettuare dei “controlli non programmati” al fine di valutare la corretta applicazione delle norme disciplinanti per il rilascio della De.Co. “L’arte Casaria di Vico”, avvalendosi di esperti del settore.

Tali controlli saranno effettuati ad ogni livello di produzione.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel disciplinare, la Commissione stessa valuterà di volta in volta a seconda della gravità del caso, gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori aderenti alla De.Co.

In particolare, adotterà i seguenti provvedimenti:

1. Infrazione lieve: ammonizione scritta;
2. Infrazione media: sospensione dalla De.Co. e ritiro dell’utilizzo del logo per i prodotti;
3. Infrazione grave: espulsione dal sistema De.Co., anche attraverso canali di comunicazione.

I sotto riportati casi potranno comportare la sospensione dell’utilizzo del marchio De.Co. per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta:

- Comportamento insoddisfacente nella produzione;
- Mancata acquisizione delle norme comportamentali, igienico sanitari e certificazioni di filiera;
- Utilizzo di materie prime non conformi al disciplinare.

### **I CASARI DI VICO:**

---

---

---

---

---

---

---