

Il formaggio Carmasciano della Valle Ansanto

written by Rivista di Agraria.org | 14 gennaio 2012
di Giuseppe Accomando

Carmasciano, è una frazione del comune di Rocca San Felice, posto ad una altitudine di 740 m s.l.m., compreso tra i comuni di Guardia dei Lombardi, Sant'Angelo dei Lombardi e Rocca San Felice (Avellino).

Il toponimo Carmasciano sembra derivi dal latino *Camarsius* (soldato romano) e *Anus* (possessore di un fondo), la leggenda narra che trattasi di terreni assegnati a guerrieri romani distinti contro la guerra ai Sanniti. L'area si caratterizza per la presenza della "*Mefite della Valle Ansanto*", citate da Virgilio nell'Eneide, un laghetto con un perimetro di circa 40 m, profondo circa 2 m di origine sulfurea, ove nell'antichità *Sanniti* ed *Hirpini* veneravano la *Dea Mefite* "colei che fuma nel mezzo".

L'area è ricca di pascoli di graminacee (grano e orzo soprattutto) e di leguminose (sulla, lupinella vecchia, trifoglio), si allevano pecore di razza *Laticauda*, *Sarda*, *Comisana* e loro incroci, il sistema di allevamento è di tipo semibrado anche se si sta diffondendo quello stallino a stabulazione libera al chiuso e paddock esterni. Generalmente si tratta di allevamenti modesti che non superano i venti capi.



Dal latte di queste pecore si produce un gustoso pecorino a pasta dura, cruda o semicotta di antica tradizione, caratterizzato da un'accurata preparazione interamente artigianale "*il carmasciano*".

E' un formaggio con un periodo di stagionatura che va dai 3 ai 24 mesi. La tecnica per la preparazione del formaggio è antica e viene tramandata di padre in figlio, il latte delle pecore della mungitura della sera viene lasciato sostare a temperatura ambiente in attesa di essere aggiunto al latte della mungitura del mattino, il prodotto così miscelato viene posto in caldaia e portato ad una temperatura di 40 - 45 °C, quindi si aggiunge il caglio (abomaso di agnello o capretto lattante) e, dopo aver atteso circa 15 - 30 minuti la cagliata viene rotta, con un bastone di legno a punta arrotondata, riducendola alle dimensioni di cariossidi di riso. La cagliata, sotto siero viene lavorata e posta in *fascelle* di vimini o di plastica, viene tenuta sotto siero caldo per 5 minuti; a 24 ore dalla preparazione sul formaggio si sparge sale grosso lasciando riposare il prodotto per 5 giorni in celle frigorifere o in cantine a temperatura e umidità controllate.

Dopo tale periodo il formaggio viene lavato con aceto e vino bianco e posto a stagionare su tavole di legno in ambienti controllati, (cantina o celle frigorifere). Verso i sei mesi di stagionatura periodicamente ogni pezzo di formaggio viene trattato con olio extravergine di oliva, aceto e vino bianco fino al compimento della stagionatura. Si ottiene un pecorino dal sapore unico che può essere consumato a fette o grattugiato.

Il tempo di stagionatura varia dai 3 - 4 mesi fino ai 22 - 24 mesi. La resa oscilla dal 16 al 22%, ogni forma pesa da 1,5 a 2 kg.



A completa maturazione il formaggio si presenta con una crosta color marrone, pasta omogenea di color giallo paglierino, con rare occhiature, la struttura, quasi sempre a scaglie, è friabile e granulosa, all'olfatto presenta sentore di latte, di erba tagliata da poco, di fiori di campo, il gusto è delicato, molto equilibrato, talvolta appena piccante. Queste caratteristiche sicuramente sono da attribuire alla presenza dello zolfo che assimilato dagli

animali al pascolo o dai foraggi coltivati nella zona trasmettono questo elemento chimico a livello della mammella e quindi nel prezioso alimento. Il *Carmasciano* di breve stagionatura viene consumato come formaggio da tavola, quello più stagionato viene usato per condire primi piatti oppure consumato a scaglie.



Alunni dell'Ita "F. De Sanctis" Avellino con la sig.ra Moscillo in visita all'azienda "Rocca San Felice"

Giuseppe Accomando, laureato in Scienze agrarie presso l'Università Federico II di Napoli, è docente di zootecnica presso l'Istituto Tecnico Agrario "F. De Sanctis" di Avellino. [Curriculum vitae >>>](#)



Le tecniche e le ricette per fare i formaggi

Dal latte crudo... di pecora, capra, bufala e mucca

Vincenzo De Maria - Il Mulino Don Chisciotte

Quella del caseificio di fattoria, rimane l'esperienza più saporita ed esaltante per l'amante e l'estimatore di formaggi, la sola in grado di trasmettere in modo integro e completo le qualità di un latte "crudo"...

[Acquista online >>>](#)