

Generalità		Caciocavallo affumicato	
Presentazione	<p>Caciocavallo affumicato Formaggio grasso, semi-stagionato o stagionato, a pasta cruda, semidura e filata, semi-duro o duro. Si produce in tutta la regione Campania lungo tutto l'anno, tradizionalmente con latte vaccino intero e crudo, proveniente da razze a manto bianco di ceppo podolico. Il nome deriva dall'antica consuetudine di appendere il formaggio (il <i>cacio</i>) in coppie unite con una legatura vegetale, a cavallo di pertiche di legno in prossimità di focolari, per ottenerne l'affumicatura e, successivamente, la successiva stagionatura che dura da 60 giorni a oltre 12 mesi, in locali freschi e aerati, o in grotte. Ha la tipica forma tondeggiante-allungata, con testina e legatura vegetale, con caratteristiche organolettiche che variano in funzione del periodo di stagionatura: la crosta è abbastanza sottile, più o meno dura, di colore arancione; la pasta è di colore giallo paglierino, più carico all'aumentare della stagionatura, più o meno dura e solubile, con occhiatura abbastanza rada e irregolare. Il prodotto, affumicato con fuoco di legna o di paglia naturale, evidenzia sensazioni gusto-olfattive marcate e persistenti: sapore dolce, caratteristico piccante accentuato con la stagionatura, odore/aroma con affumicato in evidenza, su lattico cotto, erbaceo, animale (brodo di carne). Si consuma come formaggio "da tavola", in purezza o accompagnato da pane rustico e, per la sua attitudine a fondere, viene spesso utilizzato in preparazioni tradizionali al forno. Si abbina a vini rossi maturi, di media struttura, morbidi e abbastanza caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Napoli, Avellino, Benevento, Caserta, Salerno : intero territorio regionale	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento di tipo semi-libero Vacche di razze meticce stanziate nel territorio, a manto bianco, di ceppo podolico	
	Alimentazione	Foraggi aziendali freschi o affienati	
Storia	<p>Il caciocavallo è un formaggio a pasta filata di antichissima origine, molto diffuso in tutto il Mezzogiorno d'Italia, con numerose variazioni locali. Il nome deriva dall'antica consuetudine di appendere le forme, a coppie, unite con un legaccio vegetale, a cavallo di pertiche di legno in prossimità di focolari per ottenerne l'affumicatura e, successivamente, la successiva stagionatura</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' <i>"Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"</i></p>		

Descrizione		Caciocavallo affumicato	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semi-duro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Semi-stagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Tondeggiante allungato o a pera, con "testina"	
	Facce Diametro (cm)	n.a. variabile	
	Scalzo	n.a.	

	Lunghezza (cm)	variabile
Peso	Kg	0,5÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Opaca
	Colore	Giallo paglierino ÷ Arancione
	Spessore	Abbastanza Sottile
	Consistenza	Più o meno dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o Giallo paglierino
	Struttura	Leggermente dura÷Dura, Più o meno elastica, Fibrosa÷Mantecata (secondo stagionatura)
	Unghia/ Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Abbastanza rada Tonda Medio-piccola Irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-alte ÷ Alte (secondo stagionatura)
	Riconoscimenti, Retrogusto	Affumicato, Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo, Animale (brodo di carne)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Più o meno salato (secondo stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		Piccante (in evoluzione con la stagionatura)
Struttura (in bocca)		Leggermente dura÷Dura, Più o meno elastica, Fibrosa÷Mantecata, Grassa, Abbastanza Solubile (secondo stagionatura)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Caciocavallo affumicato
Utilizzo	In tavola	Si consuma come formaggio “da tavola”, in purezza o accompagnato da pane rustico
	In cucina	Per la sua attitudine a fondere viene spesso utilizzato in preparazioni tradizionali al forno
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi maturi, di media struttura, morbidi e abbastanza caldi

Produzione		Caciocavallo affumicato			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Allevamento, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.a.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Il latte viene immesso nella caldaia, portato alla temperatura di coagulazione, poi gli viene aggiunto il caglio
	Temperatura	36÷38 °C
	Tempo	60 minuti circa
	Tipo di caglio	Agnello o Capretto
Rottura coagulo	Dimensione	A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata con lo <i>spino</i> , fino a ridurlo in granuli della grandezza variabile: chicco di <i>mais</i> o <i>riso</i> , secondo la stagionatura a cui viene destinato La cagliata viene lasciata riposare brevemente per consentire la formazione del coagulo sul fondo della caldaia
Cottura	°C – Tempo – Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura, Affumicatura	<p>Il coagulo, estratto manualmente, viene depositato su un tavolo spersore per favorire lo spurgo del siero e lasciato acidificare (acidificazione di tipo "<i>lattico</i>") a temperatura ambiente, per 4÷10 ore (in funzione delle condizioni climatiche contingenti, dell'acidità di partenza del latte, della temperatura del locale, del volume del coagulo)</p> <p>Per capire quando la pasta è giustamente acidificata e se è in grado di essere filata, da un certo momento in poi si fanno alcune prove a brevi intervalli, immergendo un pezzo di pasta in acqua a circa 90 °C e, quando si allunga senza rompersi, la pasta è pronta per la filatura</p> <p>Raggiunto il giusto grado di maturazione si procede a tagliare la pasta in piccole strisce che vengono immerse in un recipiente (tradizionalmente un tino di legno) dove, aggiungendo acqua calda a 90÷95 °C, vengono continuamente lavorate con mestoli di legno fin quando si ottiene il grado ottimale di filatura</p> <p>Il casaro estrae dal mastello una quantità di pasta sufficiente per formare una specie di cordone appiattito da cui si prelevano i pezzi di peso desiderato. Ogni pezzo viene rapidamente plasmato con movimenti rapidi delle mani che comprimono la pasta in modo da avere una superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Ad ogni pezzo viene data la classica forma ovoidale da cui, per strozzatura della pasta, viene formata la tipica testina che lo sigilla</p> <p>La forma viene quindi immersa per alcuni minuti in un recipiente contenente acqua fredda per consolidarla</p> <p>Subito dopo le forme vengono passate in un altro recipiente contenente acqua e sale (<i>la salamoia</i>) dove vengono lasciate in immersione per un periodo di alcune ore, in funzione del peso di ognuna</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono legate a coppie, appese a con il tipico sistema "<i>a cavalcioni di una pertica</i>" e portate nel locale destinato all'affumicatura dove vengono esposte al fumo di legna o di paglia naturale</p>
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	<p>≥ 60 giorni e fino a oltre 1 anno</p> <p>In cantine, in magazzini freschi e ventilati, o in grotte, con le forme sempre appese con il tipico sistema "<i>a cavalcioni di una pertica</i>"</p>
NOTE	<p align="center">REGIONE CAMPANIA</p> <p align="center">Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Riferimenti normativi L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D..M del 21/03/73 - D.L. del 25/01/92</p> <p>La Regione non ha pubblicato la documentazione relativa a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive - Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali - Aspetti relativi alla sicurezza alimentare - Locali dove avviene la produzione - Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria 	