

Generalità	Caciocavallo di Castelfranco		
Presentazione	<p>Caciocavallo di Castelfranco Formaggio grasso, semi-stagionato o stagionato, a pasta cruda, dura, filata. È un formaggio tipico dell'alto Sannio orientale, in particolare di Castelfranco in Miscano ultimo paese della provincia di Benevento ai confini con la Puglia e di altri villaggi ubicati nel comprensorio agro-pastorale della valle del fiume Miscano. Si produce con latte intero, crudo o pastorizzato, di vacche di razza <i>Bruna</i> allevate nell'area di produzione, tenute in stalla o al pascolo a seconda della stagione e comunque alimentate con foraggi di produzione locale. Il termine "caciocavallo" deriva dall'antica consuetudine di appendere il formaggio (il cacio) a coppie, unite con una legatura vegetale, a cavallo di pertiche orizzontali di legno durante la stagionatura che può durare da 3 mesi fino a 2 anni. Si presenta in forma pressoché sferica con piccola testina, di dimensioni variabili e peso di 1-3 Kg, con caratteristiche alla vista e al tatto influenzate dalla durata della stagionatura: crosta più o meno dura, sottile e liscia, dapprima di color paglierino e poi più scura; sottocrosta di spessore medio-spesso; pasta di colore avorio-paglierino più o meno intenso, in genere dura, compatta ed a volte anche leggermente untuosa, con occhiature in genere assenti o rarissime; sapori: salato medio basso-medio, acido medio basso, dolce sempre presente, ma influenzato dal periodo di stagionatura che, dopo un certo livello, genera anche un crescente livello di piccantezza; odori e aromi sono in genere di intensità media o medio-elevata, con riconoscimenti di tipo lattico cotto (burro fuso), fruttato (ananas), vegetale (fieno) e, con stagionatura superiore ai 7 mesi, anche animali (brodo di carne) e tostato (frutta secca). La struttura in bocca evidenzia una solubilità medio-elevata e, a volte, anche una leggera friabilità; la persistenza gustativa è media-elevata. La maggiore qualità del prodotto si ottiene durante i mesi primaverili quando il latte è ottenuto dal bestiame libero nei pascoli, con possibilità di alimentazione fresca e varia che restituirà profumi ed aromi al formaggio, specie in fase di stagionatura. Si consuma come formaggio "da tavola", in purezza o accompagnato da pane rustico e miele (di castagno o di agrumi). I vini consigliati per l'abbinamento devono essere adeguati per corpo, maturità e freschezza (es.: <i>Trebbiano d'Abruzzo</i>, <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>, <i>Aglianico</i>). Un buon abbinamento può anche essere fatto con la birra (es.: <i>Kölsch</i> – tedesca, bionda, sapore leggermente fruttato e debolmente amaro, tradizionalmente prodotta a Colonia, ad alta fermentazione, di colore dorato, alcool circa 4,8%; <i>Altbier</i> - letteralmente "vecchia birra" (si riferisce all'antico metodo di produzione) -, tedesca, di tipo Ale, prodotta a Düsseldorf, di colore bruno, ad alta fermentazione e malto scuro, alcool circa 4,9%); <i>Stout</i>, inglese, ad alta fermentazione, prodotta con l'aggiunta di percentuali variabili di malto d'orzo tostato e orzo tostato, molto scuri, spesso hanno un sapore "tostato" simile a quello del caffè, con contenuto alcolico piuttosto leggero; <i>Imperial Stout</i>, inglese, storicamente dedicata allo Zar, con contenuto alcolico piuttosto alto (normalmente 9-10% vol) in modo da poterla conservare durante i lunghi viaggi e per rinvigorire chi la beveva in climi freddi, colore molto scuro, quasi nero, opaco.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Campania		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Benevento : nel territorio di Castelfranco in Miscano e di altri villaggi ubicati nel comprensorio agro-pastorale della valle del Miscano, nell'Appennino campano	
	Tipologie	Semi-stagionato	Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semi-libero, Stalla variamente attrezzata Vacche di razza <i>Bruna</i> tenute in stalla o al pascolo a seconda della stagione	
	Alimentazione	Alimentate con foraggi di produzione locale costituiti da fieno polifita di trifoglio vecchia e avena, ma si utilizzano anche paglia e integrazioni con sfarinati di mais, orzo, tritello e crusca	
Storia	<p>Il <i>caciocavallo</i> 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 per ottenerne la stagionatura (eventualmente preceduta da affumicatura in prossimità di focolari)</p> <p>La storia di questo "formaggio" è quella di tanti prodotti lattiero caseari dove, in un luogo favorevole, le popolazioni hanno trovato la possibilità di fertili pascoli e di dedicarsi all'allevamento del bestiame ed alla pastorizia. Sin dal Neolitico, come testimoniano i ritrovamenti in Alta Murgia di bollitori per il latte in rame, è stata chiara la vocazione silvo-pastorale del territorio pugliese e di quello campano confinante. Dai Sanniti agli Aragonesi e fino ad arrivare ai giorni nostri sono numerosissimi i riferimenti storici dell'attività della transumanza</p> <p>Nel territorio di produzione del Caciocavallo di Castelfranco passava il <i>Regio Tratturo Pescasseroli-Candela</i>, autostrada della transumanza "percepibile", in molti tratti, ora per un inatteso piano scampato alla trasformazione del suolo, ora per i resti lapidei delle vecchie fontane ed abbeveratoi degli animali in transito. A memoria d'uomo si ricorda ancora lo spostamento degli animali in Puglia, nei primi mesi freddi, ed il pagamento del "diritto al pascolamento" in formaggio e caciocavallo</p> <p>Nelle zone di produzione di questo prodotto l'allevamento del bestiame assume un particolare valore poiché è fondato su razze autoctone. Una volta i bovini erano appartenenti a razze "a manto bianco", adatte al lavoro dei campi come la <i>Podolica</i> e successivamente la <i>Marchigiana</i>. Oggi sono significativamente presenti le razze a duplice attitudine carne/latte come la <i>Bruna Alpina</i> e la <i>Pezzata Rossa</i>, allevate con stabulazione rispettosa del benessere degli animali.</p> <p>La tecnica casearia conserva immutate le antiche modalità produttive: in particolare il latte ottenuto dalla mungitura viene immesso in barili in legno in modo da favorire lo sviluppo della flora batterica atta alla</p>		

formazione dei necessari fermenti lattici. Importante è anche l'effetto del siero-innesto che, grazie al costante riutilizzo dei medesimi contenitori in legno e metallo che non vengono sottoposti a lavaggio tra una lavorazione e l'altra, determina una sorta di innesto naturale che aiuta le fermentazioni nel latte, conferendo al formaggio un aroma molto particolare

Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona

È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"

Descrizione		Caciocavallo di Castelfranco	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Semi-stagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Tondeggiante, con "testina" piccola	
	Facce Diametro (cm)	n.a. variabile	
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. variabile	
Peso	Kg	1,0÷3,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia	
	Colore	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino (più o meno intenso)
	Spessore	Abbastanza Sottile	Leggermente Spessa
	Consistenza	Abbastanza Dura, Leggermente Elastica	Dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio	Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza Dura, Compatta, Più o meno elastica, Fibrosa	Dura, Molto compatta, Untuosa
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.	Medio=Spesso
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente, o Molto Rada Tonda Fine n.d.	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie	Medio-elevate=Elevate

	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso), Fruttato (ananas), Vegetale (fieno)	Lattico cotto (burro fuso), Fruttato (ananas), Vegetale (fieno), Animale (brodo di carne), Tostato (frutta secca)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce (medio-alto), Salato (Medio-basso), Acido (medio-basso)	Dolce (medio), Salato (Medio), Acido (basso)
Sensazioni Trigeminali		Assenti-;Leggermente Piccante	Piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza compatta, Abbastanza Dura, Abbastanza Elastica, Leggermente Fibrosa, Solubilità Media	Compatta, Dura, Abbastanza Mantecata, Untuosa, Solubilità Medio-elevata, Friabilità Bassa
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Caciocavallo di Castelfranco
Utilizzo	In tavola	Si consuma come formaggio “da tavola”, in purezza o accompagnato da pane rustico e miele, di castagno o di agrumi Immane tra le degustazioni il “ <i>caciocavallo impiccato</i> ”: il caciocavallo, sospeso su un braciere, che viene pian piano sciolto dal calore della brace e subito spalmato su una fetta di pane abbrustolito
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	I vini consigliati per l'abbinamento devono essere adeguati per corpo, maturità e freschezza (es. : <i>Trebbiano d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo, Aglianico</i>). Un buon abbinamento può anche essere fatto con la birra (es.: Kölsch – tedesca, bionda, sapore leggermente fruttato e debolmente amaro, tradizionalmente prodotta a Colonia, ad alta fermentazione, di colore dorato, alcool circa 4,8%; Altbier - letteralmente “vecchia birra” (si riferisce all'antico metodo di produzione) -, tedesca, di tipo Ale, prodotta a Düsseldorf, di colore bruno, ad alta fermentazione e malto scuro, alcool circa 4,9%); Stout, inglese, ad alta fermentazione, prodotta con l'aggiunta di percentuali variabili di malto d'orzo tostato e orzo tostato, molto scuri, spesso hanno un sapore "tostato" simile a quello del caffè, con contenuto alcolico piuttosto leggero; Imperial Stout, inglese, storicamente dedicata allo Zar, con contenuto alcolico piuttosto alto (normalmente 9-10% vol) in modo da poterla conservare durante i lunghi viaggi e per rinvigorire chi la beveva in climi freddi, colore molto scuro, quasi nero, opaco.

Produzione		Caciocavallo di Castelfranco			
Periodo produzione		Tutto l'anno Particolarmente interessante è la produzione del periodo primaverile, quando le vacche sono al pascolo			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Pascolo semi-brado, Stalla			
	Munte	n.d. Il latte ottenuto dalla mungitura viene immesso in barili in legno per favorire lo sviluppo della flora batterica atta alla formazione dei necessari fermenti lattici			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato			
Aggiunte	Siero-innesto (residuo della lavorazione precedente) preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte È stata rilevata l'importanza della una sorta di siero-innesto, anche se molto rudimentale, dovuto al fatto che sia la caldaia che i tini di legno non vengono lavati tra una lavorazione e l'altra e restano così sporchi di siero acido				

Coagulazione	Tipologia	Presamica	
	Preparazione	Il latte viene messo in caldaia, mescolato con il siero innesto, gli viene aggiunto il caglio e quindi portato alla temperatura di coagulazione	
	Temperatura	36-37 °C	
	Tempo	25÷30 minuti	
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta	
Rottura coagulo	Dimensione	A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata con <i>spini</i> di legno fino ad ottenere grani di pasta della grandezza di una <i>nocciola</i>	
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.	
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura	<p>Inizia quindi la fase di maturazione del coagulo che si lascia riposare per 2÷4 ore, aggiungendo "scotta" bollente (ottenuta quale sottoprodotto della ricotta già lavorata in precedenza), per permettere che avvenga la fermentazione <i>lattica</i></p> <p>La maturazione è completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata e questo si verifica prelevando una piccola porzione di pasta che, messa in acqua bollente, se inizia a filare è pronta per la successiva lavorazione</p> <p>La pasta viene scolata dal liquido e fatta sgocciolare per circa 15 minuti (il siero viene conservato per essere utilizzato nella successiva cagliata) poi viene messa in una tinozza di legno</p> <p>Viene tagliata a fette, si aggiunge acqua bollente per farla filare e si lavora con un bastone di legno (comprimendola e stirandola energicamente) per poter formare un lungo cordone di pasta liscia, senza pieghe o sfilature e senza vuoti all'interno</p> <p>Il cordone viene porzionato a seconda delle esigenze di produzione (per un caciocavallo fresco di 1 Kg viene tagliato un pezzo di pasta di 1,2 Kg circa). I pezzi, man mano che vengono tagliati, sono subito lavorati a mano nell'acqua bollente, comprimendo la pasta fino a renderla liscia e lucida, dandogli la classica forma "a pera". Si procede quindi alla sigillatura dell'apice della forma e alla formazione della testina</p> <p>Le forme così modellate vengono quindi immerse in salamoia. La salatura, a seconda del peso delle forme, può durare per un tempo di 2-6 ore</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono legate a coppie con legacci di raffia, appese con il tipico sistema "a cavalcioni di una pertica orizzontale" e portate nei locali destinati alla stagionatura</p>	
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	3-6 mesi	7÷24 mesi
		I locali per la stagionatura devono essere freschi, aerati e asciutti. Possono essere locali domestici, oppure "Caselle dei pastori" (vecchie cascine in pietra con tetto in legno e coppi, normalmente terranee e di modesta altezza interna), oppure cantine, o magazzini.	
NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CAMPANIA</p> <p style="text-align: center;">Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Riferimenti normativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - L. 283/62 - D.P.R. 327/80 (norme di igiene alimenti e bevande) - Dir. 93/43 (igiene alimenti e bevande) - D.M del 21/03/73 (Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale) - D.L. del 25/01/92 (Attuazione della direttiva n. 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) - D.P.R. n° 54/97 (attuazione Dir. 92/46 e 92/47 per la produzione e l'immissione sul mercato dei prodotti a base di latte) - D.L.G.S. 155/97 (Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari) - Circolare n° 11/98 (indicazioni del Min. San. Sull'applicazione del D.L.G.S. 155/97) - D. Lgs 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D. Lgs 350/99 (regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali) <p>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive</p> <p>Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari) - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto. <p>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali</p> <p>I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono da addurre a:</p>		

- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- locali di stagionatura.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo

Questi problemi possono essere superati:

- effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte)
- rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione)
- effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. È quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede autorizzazione specifica per un metodo di lavorazione che prevede:

- i possibili pericoli igienico-sanitari che derivano dall'utilizzo del latte crudo, di materiali di legno, di fuoco diretto di legna o di gas
- le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione, poiché si ritiene che tali elementi siano essenziali per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto tradizionale
- il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale
- la possibile assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti