

Generalità	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle gole di Pertosa		
Presentazione	<p>Caciocavallo di grotta del Cervati e delle gole di Pertosa Formaggio grasso, semi-stagionato o stagionato, a pasta semicotta, semi-dura o dura, filata. È tipico dell'area del monte Cervati e dei monti Alburni, in provincia di Salerno. Si produce con latte intero e crudo, proveniente da allevamenti di piccole e medie dimensioni con bovine in prevalenza di razza <i>Bruna</i> o <i>Podolica</i>. Poiché normalmente veniva praticata la monticazione (alpeggio estivo sulle pendici del monte Cervati), nel passato si utilizzavano le grotte naturali presenti in quota nel territorio, sia come riparo per i pastori e per il bestiame, sia come locali in cui avveniva tutto il processo produttivo; oggi l'impiego delle grotte è quasi esclusivamente riservato alle grotte carsiche profonde che, per il loro caratteristico ambiente climatico, sono principalmente destinate alla sola stagionatura del formaggio. La scelta delle grotte carsiche del Cervati, oltre che per un corretto rispetto della tradizione e della storia, è risultata vincente per l'accessibilità sufficiente, per gli ambienti molto grandi ed alti, per le temperature ed umidità molto favorevoli e per la sviluppo di ceppi di batteri e di muffe ottimali. La durata della stagionatura è generalmente variabile da un minimo di circa 4 mesi fino a 8-10 mesi, ma alcuni produttori la prolungano anche fino a 24 mesi. Si presenta in forma quasi sferica, o ovale con eventuale testina, con marcate "insenature" sulla parte superficiale generate dai legacci con cui viene appeso durante la stagionatura, "a cavallo" di pertiche orizzontali di legno (da cui trae il nome <i>caciocavallo</i>), con dimensioni variabili e peso di almeno 2,5 Kg e con caratteristiche alla vista e al tatto influenzate dalla durata della stagionatura: crosta liscia, più o meno - elastica, dura, sottile -, di colore da giallo paglierino a grigio (per la presenza di colonie di muffe che si sviluppano durante la stagionatura, fondamentali per definire le caratteristiche olfatto-gustative finali del prodotto); pasta di colore da avorio a paglierino più o meno intenso, in genere dura, compatta, untuosa, priva di occhiature ma con possibili "distacchi" fra gli strati di pasta filata; sapore molto armonico con il dolce in evidenza, un salato medio-elevato e una crescente piccantezza al crescere della stagionatura; odori e aromi sono in genere di intensità media o medio-elevata, con riconoscimenti di tipo lattico cotto (burro fuso), erbaceo (erba fresca o fieno) e, con stagionatura superiore ai 7 mesi, leggero fruttato (ananas), animale (brodo di carne) e tostato (frutta secca). La persistenza gustativa è media-elevata e la struttura (in bocca) evidenzia una buona palatabilità con solubilità medio-elevata. La maggiore qualità del prodotto si manifesta nelle produzioni dei mesi primaverili o di inizio estate quando il latte viene da bestiame libero nei pascoli, con possibilità di alimentazione fresca e varia che, specialmente dopo adeguata stagionatura, restituirà al formaggio profumi ed aromi molto evidenti. Si consuma tal quale come formaggio "da tavola", in purezza o accompagnato da pane rustico e miele (di castagno o di agrumi), oppure come appetizer -"il <i>caciocavallo impiccato</i>"-: la forma intera viene appesa sui carboni ardenti, lasciata fondere e, man mano che la pasta più vicina alle braci inizia ad ammorbidirsi, si taglia a fette e si accompagna con un buon salume e pane casereccio. I vini consigliati per l'abbinamento con questo formaggio devono essere adeguati per corpo, maturità e freschezza (molto indicato e tradizionale è l'abbinamento con il <i>Taurasi</i> (da uve di Aglianico), un vino di grande e raffinata struttura (considerato "il <i>Barolo del Sud</i>"), con un profumo persistente, fruttato (frutti di bosco e ciliegia matura); caldo, avvolgente e robusto di corpo.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Campania		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Salerno : territori nell'area del monte Cervati e dei monti Alburni	
	Tipologie	Semi-stagionato	Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semi-libero (di piccole o medie dimensioni), o Stalla variamente attrezzata Vacche in prevalenza di razza <i>Bruna</i> o <i>Podolica</i>	
	Alimentazione	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 metodologia di produzione del <i>Caciocavallo di grotta del Cervati e delle gole di Pertosa</i> è molto antica - veniva già utilizzata da tutti i "massari" dell'area del monte Cervati - e si perde nella notte dei tempi (nelle grotte di Pertosa sono stati fatti ritrovamenti archeologici di utensili per la lavorazione del latte che attestano la presenza dell'attività casearia fin dall'<i>Età del bronzo</i>)</p> <p>Ancora oggi si impiegano strumenti artigianali antichissimi: di rame o di ferro (il <i>caccavo</i> - un pentolone staginato-), o di legno (i mastelli, i tini, il <i>ruociolo</i> - il bastone per rompere la cagliata - e la <i>menatora</i> - il bastone usato per la filatura-)</p> <p>I locali che anticamente erano solo quelli della grotta dove avveniva la stagionatura, o quelli nell'area immediatamente prospiciente, dedicata alla caseificazione, oggi sono obbligatoriamente rispondenti alle certificazioni igienico-sanitarie, eventualmente integrate con specifiche "deroghe" delle autorità preposte, ma ne rispecchiano la tradizionalità tanto che alcuni moderni caseifici effettuano tutta la stagionatura nelle grotte calcaree naturali del territorio, esistenti in quota</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona</p>		

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

Descrizione		Caciocavallo di grotta del Cervati e delle gole di Pertosa	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Semi-stagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale, o Ovale con eventuale "testina"	
	Facce Diametro (cm)	n.a. variabile	
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. variabile	
Peso	Kg	≥ 2,5	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Muffettata	
	Aspetto	Liscia	
	Colore	Giallo paglierino chiaro ÷ Grigio (più o meno compatto secondo lo sviluppo delle colonie di muffe superficiali)	
	Spessore	Abbastanza Sottile	Leggermente Spessa
	Consistenza	Leggermente Elastica e Abbastanza Dura	Rigida e Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza Dura, Compatta, Più o meno elastica, Fibrosa	Dura, Molto compatta, Untuosa
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.	
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente. Si possono trovare piccoli "distacchi" fra gli strati di pasta filata	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie	Medio-elevate
	Riconosci- menti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erba, fieno)	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erba, fieno), Fruttato (ananas), Animale (brodo di carne), Tostato (frutta secca)

Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Molto armonico, Dolce (Medio), Salato (Medio)	Molto armonico, Dolce (Medio), Salato (Medio Elevato)
Sensazioni Trigeminale	Piccantezza crescente con l'aumento della stagionatura		
Struttura (in bocca)	Abbastanza compatta, Abbastanza Dura, Abbastanza Elastica, Leggermente Fibrosa, Solubilità Media		Compatta, Dura, Leggermente Mantecata, Untuosa, Solubilità Medio-elevata
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Caciocavallo di grotta del Cervati e delle gole di Pertosa
Utilizzo	In tavola	Si consuma tal quale come formaggio "da tavola", in purezza o accompagnato da pane rustico e miele (di castagno o di agrumi) Come appetizer –"il caciocavallo impiccato"-: la forma intera viene appesa sui carboni ardenti, lasciata fondere e, man mano che la pasta più vicina alle braci inizia ad ammorbidirsi, si taglia a fette e si accompagna con un buon salume e pane casereccio
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	I vini consigliati per l'abbinamento con questo formaggio devono essere adeguati per corpo, maturità e freschezza Molto indicato e tradizionale è l'abbinamento con il <i>Taurasi</i> (da uve di <i>Aglianico</i>): un vino di grande e raffinata struttura (considerato "il <i>Barolo del Sud</i> "), con un profumo persistente, fruttato (frutti di bosco e ciliegia matura); caldo, avvolgente e robusto di corpo

Produzione		Caciocavallo di grotta del Cervati e delle gole di Pertosa			
Periodo produzione		Tutto l'anno Particolarmente interessante è la produzione del periodo primaverile-estivo, quando le vacche sono al pascolo			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Pascolo semi-brado, Stalla			
	Munte	2 / giorno (serale e mattutina)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Alla raccolta della mungitura della sera, refrigerata, si aggiunge quella della mattina successiva, si uniscono in caldaia, si riscalda il latte fino alla temperatura di coagulazione e gli si aggiunge il caglio <i>Nel passato alla raccolta delle mungiture della sera, trasferita immediatamente in grotta, dove la temperatura era bassa e costante, si aggiungeva quella della mattina successiva. Si univano le due munte e si riscaldava il latte fino a 36-38 °C sospendendo sul fuoco il contenitore in ferro (caccavo) ad un asse sorretto da due "forcine" in legno.</i>			
	Temperatura	36-38 °C			
	Tempo	25÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Capretto, in pasta Storicamente prodotto dai pastori utilizzando gli stomaci degli animali macellati, lasciati a macerare			

Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione si procede alla rottura della cagliata con un attrezzo detto "rucciolo" (formato da un bastone di legno con all'estremità una calotta, sempre di legno) fino ad ottenere grani di pasta della grandezza di una <i>nocciola</i>	
Cottura	°C – Tempo - Azione	45÷47 °C (semicottura) aggiungendo siero o acqua bollente fino al raggiungimento della temperatura di cottura	
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura	<p>Dopo alcuni minuti la cagliata viene estratta e posta su assi di legno dove si lascia "<i>affetire</i>" (acidificare, maturare) a temperatura ambiente fino al giorno successivo per consentirne 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 con un attrezzo concavo una piccola porzione di pasta che, messa in acqua bollente, se inizia a filare è pronta per la successiva lavorazione</p> <p>Quando la pasta è pronta per la filatura si taglia a listarelle sottili che si immergono in acqua bollente e si impastano energicamente (comprimendole e stirandole) con un bastone di legno (<i>menatora</i>) fino a formare un 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 e i pezzi, man mano che vengono tagliati, sono subito lavorati a mano nell'acqua bollente, formando una specie di sacchetto della forma desiderata che viene subito sigillato</p> <p>Le forme così modellate vengono immerse in acqua fredda per consolidarne la forma e, successivamente, passate in salamoia dove restano immerse per un tempo determinato dalla loro dimensione</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono legate con corde vegetali o plastiche e portate nei locali destinati alla stagionatura: a coppie se hanno la testina, poi appese "<i>a cavalcioni di una pertica orizzontale</i>", oppure singolarmente se sono sferiche senza testina, appese su ganci predisposti su apposite gabbie</p>	
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	4÷8 mesi	8÷24 mesi
		Nelle grotte carsiche del territorio, appositamente attrezzate, per garantire un clima adatto allo sviluppo dei ceppi batterici e delle colonie di muffe necessari per caratterizzare in modo ottimale il gusto e la consistenza del prodotto	
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> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Aspetti relativi alla sicurezza alimentare</p> <p>L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo</p> <p>Questi problemi possono essere superati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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