

Generalità	Caciocchiato		
Presentazione	<p>Caciocchiato Formaggio grasso, semiduro, semistagionato o stagionato, a pasta semicotta, filata. Il suo nome deriva dalla tipica occhiatura molto diffusa, con forma sferica abbastanza regolare (propionica), di dimensioni medio-piccole. Viene prodotto ad Ariano Irpino in provincia di Avellino, lungo l'Appennino campano nel settore settentrionale della provincia, con latte vaccino termizzato, prodotto da bovine di razze varie, allevate esclusivamente in aziende zootecniche locali di piccole o medie dimensioni. Si produce tutto l'anno - ma il prodotto migliore è quello caseificato d'estate, quando le bovine vengono tenute al pascolo con possibilità di alimentazione fresca e varia -, viene stagionato mediamente per 2÷12 mesi (può però arrivare anche fino a 24 mesi). Ha una forma approssimativamente tronco conica - se contenuto in retino di nylon con cui è appeso -, oppure ovoidale con testina, da cui può partire una legatura con raffia, utilizzata durante la stagionatura, con cui viene appeso a ganci predisposti negli appositi locali condizionati. Le dimensioni sono variabili, con peso di 10-11 Kg; crosta liscia, più o meno sottile ed elastica, di colore giallastro-marrone chiaro con l'avanzare della stagionatura e con l'affumicatura; pasta caratterizzata da diffusa occhiatura, di colore giallo paglierino molto chiaro, variabile con la stagione di produzione, di consistenza inizialmente morbida, leggermente fibrosa e, oltre i sei mesi di stagionatura, più elastica e mantecata; sapore intenso, dolce e delicato (conferito dalla particolare fermentazione propionica che è all'origine dell'occhiatura) e leggermente piccante a stagionatura avanzata; odore/aroma più o meno intenso di tipo lattico cotto ed erbaceo (erba,o fieno), di acido propionico, e con particolare evidenza di "fumo" nel prodotto eventualmente affumicato il cui processo di produzione si caratterizza per la fase di affumicatura (intermedia tra la salatura e la stagionatura), effettuata con esposizione a fumo freddo di paglia biologica certificata. Viene tradizionalmente consumato a fine pasto, o per la preparazione di pizze e predilige vini rossi di corpo, morbidi e abbastanza caldi.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Campania		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Avellino : territorio del comune di Ariano Irpino	
	Tipologie	Semi-stagionato	Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semi-libero (di piccole o medie dimensioni), o Stalla variamente attrezzata Vacche di razze varie stanziate nel territorio da cui proviene il latte	
	Alimentazione	Pascoli con erba fresca e, quando, i pascoli terminano, l'alimentazione è basata soprattutto su fieni e sfarinati di provenienza aziendale	
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>Il Caciocchiato è prodotto in modo continuativo fin dalla seconda metà del Novecento, è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, ma la certificazione PAT è stata conferita ufficialmente solo a partire dal 2016</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' <i>"Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"</i></p>		

Descrizione	Caciocchiato		
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Termizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	Duro
	Tecnologia	Filato	

	Stagionatura	Semi-stagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Tronco di cono, o Ovoidale, con "testina"	
	Facce	n.a.	
	Diametro (cm)	n.d.	
	Scalzo	n.a.	
	Lunghezza (cm)	n.d.	
Peso	Kg	10÷11	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia, Opaca, Presenza di macchie dovute alla presenza di colonie di muffe asportate a fine stagionatura	
	Colore	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino-Giallo ambra (Marrone chiaro se "affumicato")
	Spessore	Sottile	Leggermente Spessa
	Consistenza	Abbastanza Morbida ed Elastica	Abbastanza Dura, Leggermente Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino molto chiaro	Giallo paglierino
	Struttura	Poco Compatta, Occhiata, Poco Elastica, Grassa, Leggermente Fibrosa	Abbastanza Dura, Leggermente Elastica, Untuosa, Leggermente Mantecata
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.	
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Molto Evidente Tondeggiante (di tipo "propionico") Media Uniforme	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie	Medio-alte
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erba fresca, fieno), Acido Propionico, Fumo (Medio-elevato) se prodotto "affumicato"	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erba fresca, fieno), Animale (brodo di carne), Fumo (Medio-elevato) se prodotto "affumicato"
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce (Medio-elevato), Salato (Medio-basso)	Dolce (Medio), Salato (Medio)
Sensazioni Trigeminale		Assente o Piccante (Basso-Medio-basso)	
Struttura (in bocca)		Poco Compatta, Leggermente Morbida ed Elastica, Leggermente Fibrosa, Solubilità (Media)	Poco Compatta, Abbastanza Dura, Leggermente Mantecata, Untuosa, Solubilità (Medio-elevata)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Caciocchiato
Utilizzo	In tavola	Viene tradizionalmente consumato a fine pasto, in purezza, o accompagnato da una confettura piccante
	In cucina	Per la preparazione di pizze
Abbinamenti	Vino	Predilige vini rossi di corpo, morbidi e abbastanza caldi

Produzione		Caciocchiato			
Periodo produzione		Tutto l'anno Il prodotto migliore è quello caseificato d'estate, quando le mucche vengono tenute al pascolo, con possibilità di alimentazione fresca e varia			
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	Termizzato a 68 °C per 20 sec			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte della sera e della mattina successiva, filtrato meccanicamente e miscelato, viene posto in caldaia, portato alla temperatura di coagulazione e inoculato con il caglio			
	Temperatura	37,5 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, si procede alla rottura della cagliata fino a ridurre la pasta in granuli della dimensione fra un <i>chicco di mais</i> e una <i>nocciola</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	40 °C (semicottura), fino al raggiungimento della temperatura Si allontana il siero dalla caldaia			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura	<p>Si lascia maturare il coagulo per un tempo variabile (almeno 4 ore), in modo da ottenere la fermentazione acido-lattica e, successivamente, il sopraggiungere di quella propionica che origina le caratteristiche occhiate</p> <p>Dopo le prove di filatura, si taglia il coagulo a listarelle sottili che si immergono in acqua bollente e si impastano manualmente (comprimendole e stirandole energicamente) con un bastone di legno (<i>menatora</i>) fino a quando non si raggiunge il giusto grado di elasticità</p> <p>Si drena il liquido (<i>laticello</i>) presente in caldaia e con la pasta filata si preparano le forme, del peso di circa 12 Kg, con l'aspetto desiderato: manualmente quelle ovoidali con la testina, o in appositi recipienti metallici quelle tronco-coniche</p> <p>Le forme vengono quindi immerse in acqua fredda per consolidarsi, poi in una salamoia satura per la salatura</p> <p>A salatura completata, le forme vengono legate per la testina, o inserite in una sottile e rada rete di plastica, avviate alla stagionatura in cella a temperatura controllata, previa eventuale affumicatura che avviene per esposizione a fumo freddo di paglia biologica certificata</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	2÷6 mesi		6÷12 mesi Alcuni produttori la prolungano anche fino a 24 mesi	
		In cella aerata e a temperatura costante e controllata			
NOTE	<p align="center">REGIONE CAMPANIA 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)

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alla metodologia di produzione che viene utilizzata dal caseificio che ne ha ideato la produzione circa cinquanta anni fa
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

I materiali, le attrezzature ed i locali sono quelli autorizzati e seguono le norme in materia di igiene e sicurezza alimentare