

Generalità	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini		
Presentazione	<p>Caciocavallo podolico dei Monti Picentini Formaggio grasso, con stagionatura variabile da 15 gg a oltre 6 mesi (alcuni produttori la prolungano anche fino a 24 mesi), a pasta cruda, dura e filata, particolarmente pregiato e di scarsa reperibilità. Viene prodotto nel territorio dei Monti Picentini in provincia di Avellino - nei comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Nusco, Volturara Irpina, Serino - e della provincia di Salerno nel comune di Acerno. Si produce con latte intero e crudo, proveniente da allevamenti di bovine di razza <i>Podolica</i> che vivono tutto l'anno all'aria aperta secondo i ritmi della transumanza (d'estate salgono a 1200 metri di altezza, tra le montagne, mentre d'inverno scendono a quota collinare 400 metri), alimentandosi sempre con essenze fresche e varie, producendo poco latte ma di elevata qualità. Si presenta in forma "sferoidale con testina" da cui parte una legatura con raffia, "a coppie", che durante la stagionatura vengono appese a "cavallo" di travi di legno o di appositi sostegni (da cui forse il termine <i>caciocavallo</i>). Ha dimensioni variabili e peso di 1,0÷2,0 Kg e caratteristiche organolettiche variabili; a seconda del pascolo e della stagionatura, infatti, il formaggio assume caratteristiche diverse: in primavera e in estate il pascolo di montagna è ricco di essenze aromatiche che si distinguono nell'odore del prodotto, mentre d'inverno il pascolo alle quote più basse conferisce al formaggio aromi più marcati e complessi). La crosta è di colore bianco alabastro-giallo rossiccio, liscia, pulita o con leggere muffe bianche sulla testina, più o meno elastica, dura, sottile; la pasta è di colore uniforme, giallo paglierino chiaro-giallo dorato (con una netta separazione dell'unghia che ha un colore più ambrato), più o meno dura, con lievissima occhiatura (a breve stagionatura) o con possibili "spaccature" all'interno della forma dopo lunga stagionatura, abbastanza elastica-dura, scagliabile o leggermente granulosa a stagionatura elevata; il sapore ha il dolce in evidenza, un salato medio-elevato e, al crescere della stagionatura, una discreta piccantezza, però poco persistente; il prodotto poco stagionato ha un delicato odore/aroma di burro cotto, ma con il protrarsi della stagionatura si evidenziano aromi erbacei (erba fresca e/o fieno), di crosta di formaggio, di frutta secca, di frutta secca tostata, di brodo di carne. La persistenza gustativa è medio-bassa-medio-elevata e la struttura (in bocca) evidenzia una buona palatabilità con solubilità medio-bassa-medio-elevata. È un ottimo formaggio "da tavola" che viene spesso proposto come antipasto su crostini caldi, o si consuma tradizionalmente a fine pasto, in purezza o accompagnato da una confettura piccante, o da miele di castagno o di corbezzolo per mitigarne la forza gustativa. Anche come ingrediente di cucina le ricette non mancano: si utilizza per insaporire piatti di pasta, anche al forno, ma con il suo sapore deciso si fa apprezzare in abbinamento a secondi piatti come, ad esempio, le costolette di agnello. In generale predilige i vini rossi di buon corpo, maturi, armonici e caldi, tradizionalmente presenti in Regione (es <i>Taurasi DOCG</i>, <i>Sannio DOC Taburno Piediroso</i>, ...).</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Campania		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Avellino : territorio dei comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Nusco, Volturara Irpina, Serino Provincia di Salerno : territorio del comune di Acerno	
	Tipologie	Fresco	Semi-stagionato/Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo estensivo o semi-libero, di piccole o medie dimensioni Vacche di razza <i>Podolica</i> (locale, rustica e robusta) che vivono tutto l'anno all'aria aperta secondo i ritmi della transumanza: d'estate salgono a 1200 metri di altezza, tra le montagne, mentre d'inverno scendono a quote collinari	
	Alimentazione	Pascolo brado in zone montane e/o collinari, ricche di erbe aromatiche, fiori, graminacee, malve, ortiche, carote selvatiche, germogli e bacche di corbezzolo, rovo, mirtillo, rosa canina, biancospino, corniolo, ginepro, fragoline selvatiche, che fornisce il cibo ideale alla razza bovina <i>Podolica</i>	
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 Caciocavallo podolico è prodotto esclusivamente con il latte delle mucche di razza <i>Podolica</i>, che vivono tutto l'anno all'aria aperta secondo i ritmi della transumanza. D'estate salgono a 1200 metri di altezza, tra le montagne, mentre d'inverno scendono a 400 metri percorrendo "tratturi" e "tratturelli", le antiche mulattiere divenute poi strade</p> <p>Originarie della Podolia, regione dell'Ucraina, queste vacche si sono diffuse nel Sud della penisola durante le invasioni barbariche. Vivono allo stato brado tra i boschi dell'Irpinia e, anche dove il pascolo è povero e l'acqua è poca, trovano il loro ambiente naturale. Per il loro spirito nomade e per il pascolo sempre nuovo, il loro latte è ricco di grassi e capace di offrire al prodotto un sapore unico</p> <p>Tradizionalmente, sui monti Alburni nell'Irpinia, in provincia di Avellino e di Salerno, gli allevatori effettuavano la <i>turnazione</i>, cioè fornivano a chi aveva un minor numero di mucche le quote di latte necessarie a fabbricare comunque il formaggio</p> <p>A seconda del pascolo e della stagionatura il formaggio assume caratteristiche diverse: in primavera e in estate il pascolo di montagna è ricco di essenze aromatiche che si distinguono nell'odore del prodotto, mentre d'inverno il pascolo alle quote più basse conferisce al formaggio aromi più marcati e complessi</p>		

	<p>La metodologia di produzione si perde nella storia e, ancora oggi, si possono trovare casari che utilizzano strumenti artigianali: di rame o di ferro (il <i>caccavo</i> - un pentolone stagnato-), 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>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania" ("20ª revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali", su politicheagricole.it)</p>
--	--

Descrizione		Caciocavallo podolico dei Monti Picentini	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	Semi-stagionato, o Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale, con "testina" legata con raffia	
	Facce Diametro (cm)	n.a. variabile	
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. variabile	
Peso	Kg	1,0÷2,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia	
	Colore	Bianco alabastro	Giallo paglierino÷Giallo rossiccio
	Spessore	Sottile	Leggermente Spessa
	Consistenza	Morbida, Elastica	Abbastanza Dura÷Dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro	Giallo dorato
	Unghia/ Sottocrosta	n.a.	Presente, con netta separazione nella pasta, con colore più ambrato
	Struttura	Compatta, Elastica, Grassa, Leggermente Fibrosa	Abbastanza Dura÷Dura, Untuosa, Scagliabile o leggermente Granulosa
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Rada Irregolare Fine Regolare	Si possono trovare "spaccature" all' interno della forma, fra gli strati di pasta filata, specialmente nel prodotto più stagionato
	Erborinatura	n.a.	

Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-basse	Medie-Medio-elevate
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso)	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erba fresca, fieno), Crosta di formaggio, Frutta secca, Frutta secca tostata, Brodo di carne
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce (Medio), Salato (Medio-elevato)	Dolce (Medio), Salato (Medio-elevato)
Sensazioni Trigeminali		n.a.	Piccante (Medio-Medio elevato), ma poco persistente
Struttura (in bocca)		Compatta, Leggermente Dura, Elastica, Leggermente Fibrosa, Solubilità Medio-bassa	Compatta, Abbastanza Dura-Dura, Leggerm Mantecata, Untuosa, Leggerm. Friabile, Solubilità Medio-elevata
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Caciocavallo podolico dei Monti Picentini
Utilizzo	In tavola	È un ottimo formaggio “da tavola” che viene spesso proposto come antipasto su crostini caldi, o si consuma tradizionalmente a fine pasto, in purezza o accompagnato da una confettura piccante, o da miele di castagno o di corbezzolo, per mitigarne la forza gustativa
	In cucina	Come ingrediente di cucina le ricette non mancano: il formaggio si utilizza per insaporire piatti di pasta, anche al forno; con il suo sapore deciso si fa apprezzare anche in abbinamento a secondi piatti come, ad esempio, le costolette di agnello
Abbinamenti	Vino	In generale predilige i vini rossi di buon corpo, maturi, armonici e caldi, tradizionalmente presenti in Regione (es <i>Taurasi DOCG, Sannio DOC Taburno Piediroso, ...</i>)

Produzione		Caciocavallo podolico dei Monti Picentini				
Periodo produzione		Tutto l'anno				
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100	-	-	-	
	Provenienza	Pascolo brado, o semi-brado				
	Munte	2 / giorno (serale e mattutina)				
	Trattamenti Fisici	Intero				
	Trattamenti Termici	Crudo				
	Aggiunte	n.a.				
Coagulazione	Tipologia	Presamica				
	Preparazione	Il latte crudo, viene scaldato alla temperatura di coagulazione, raggiunta la quale gli si aggiunge il caglio				
	Temperatura	36÷37 °C				
	Tempo	n.d.				
	Tipo di caglio	Vitello (liquido) o Capretto (in pasta) a seconda del grado di piccantezza che si vuole ottenere				
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, si procede alla rottura della cagliata fino ad ottenere granuli di pasta della dimensione di un <i>chicco di mais</i> che si lasciano depositare per alcuni minuti sul fondo della caldaia				
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.				

<p>Lavorazione "fuori caldaia"</p>	<p>Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura</p>	<p>Il coagulo viene raccolto con teli, fatto spurgare su tavoli inclinati e lasciato "maturare" (acidificare) per 24-48 ore</p> <p>La maturazione è da considerarsi completa quando la pasta possiede la giusta consistenza per essere filata. Il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi a brevi intervalli di piccole parti di pasta che vengono immerse in acqua a 80-85 °C fino all'ottenimento di fibre elastiche, lucide, continue e resistenti</p> <p>Il coagulo viene allora tagliato a mano con coltelli di acciaio e messo in un contenitore in cui si versa una miscela di siero e acqua bollenti per poterlo filare</p> <p>La filatura tradizionale della pasta viene eseguita a mano, con un bastone di legno (<i>menatora</i>) che la comprime e la stira fino a formare un cordone di pasta liscia, senza pieghe o sfilature e senza vuoti all'interno (la filatura può essere fatta anche con una impastatrice a bracci tuffanti)</p> <p>Dal cordone vengono staccati i pezzi che, lavorati a mano nell'acqua bollente, vengono rapidamente formati come una specie di sacchetto, esternamente liscio e continuo, da cui si ricava la testina per strozzatura, che viene subito sigillato</p> <p>I caciocavalli così modellati vengono immersi in acqua fredda per consolidarne la forma e, successivamente, passati in una salamoia dove restano immersi per un tempo variabile a seconda della loro dimensione (anche fino a 3 giorni)</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono legate sotto la testina con legacci di raffia e portate nei locali destinati alla stagionatura</p>	
<p>Maturazione/ Stagionatura</p>	<p>Tempo °C - UR%</p>	<p>≥ 15 giorni + 1 mese</p>	<p>Fino a oltre 6 mesi (alcuni produttori la prolungano anche fino a 24 mesi)</p> <p>Si utilizzano ambienti freschi e ventilati (cantine, magazzini, ...) in cui le forme vengono appese a coppie "a cavalcioni di una pertica orizzontale" posizionate in modo da ottenere la migliore esposizione all'aria</p>
<p>NOTE</p>	<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 <p>Locali dove avviene la produzione</p> <p>Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali</p>		

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