

Generalità		Caciocavallo
Presentazione	<p>Caciocavallo Formaggio semi-duro, a pasta filata, prodotto esclusivamente con latte vaccino ottenuto da bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da mangime aziendale, caglio, sale da cucina. La forma è di grossa pera con testina sovrastante, del peso di Kg 1,5÷3, crosta liscia e sottile, color nocciola, variegata di muffe se stagionato a lungo. Pasta compatta, di colore giallo paglierino con rare fessurazioni, odore intenso, sapore dolce e pastoso, quando è poco stagionato, per diventare nel tempo sempre più intenso e piccante. Il periodo di produzione è tutto l'anno. Particolarmente apprezzata è la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati freschi.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Molise	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Molise
	Province-Zona	Province di Campobasso, Isernia : intero territorio regionale, particolarmente nei comprensori del Matese, di Frosolone (IS), Campobasso, S. Elia a Pianisi (CB).
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Per lo più tenute al pascolo.
	Alimentazione	Prevalentemente costituita dalla pabulazione nei pascoli della Regione Molise e da foraggi verdi o affienati, con eventuale integrazione di concentrati aziendali.
Storia	<p>Viene denominato "formaggio archeologico" per la sua indiscutibile e lontanissima storia legata alla transumanza. Nel Molise è anche detto "<i>checechevielle</i>".</p> <p>Il caciocavallo del Molise è tra i più antichi e caratteristici formaggi a pasta filata del centro Italia. La denominazione deriva, secondo storici e la tesi più accreditata dalla tradizione, è quella riferita dalla consuetudine di appendere le forme di formaggio, in coppie, a cavallo di pertiche di legno disposte in prossimità dei focolari. Le prime notizie sulla preparazione del caciocavallo risalgono al 500 a.C., mentre nei secoli successivi si trovano riferimenti sulle qualità del butirro, antico progenitore, in opere di diversi autori latini, tra cui Plinio il vecchio nel I° sec d.C.</p> <p>Materiale e attrezzature tradizionali per la preparazione <i>Aletta</i> (recipiente di legno), <i>Catarina</i> (stecca graduata), <i>Chuaccheve</i> (contenitore di rame stagnato), <i>Menatora e Denaturo</i> (arnesi di legno per rompere la cagliata e per lavorare la pasta), <i>Temefagne, Cumbecena</i> (bacinella di legno).</p> <p>Referenze bibliografiche – Susy Carrino, Giampiero Castellotti, Concetta Colavecchio, Enzo Nuoscio, <i>Un paese racconta, La scoperta di un comune molisano: Frosolone</i> - Edizioni PROLOCO – Teodoro Vincenzo Busisco <i>Vastogirardi il paese il suo agro e la sua storia</i>, dicembre 1975. – Berengario Amorosa - Ed. Pasquale Vignola - 1924, pagina 76. – ERSA molise notizie, "<i>Atlante dei Prodotti Tradizionali della Regione Molise</i>"</p>	

Descrizione		Caciocavallo
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Grossa pera, con testina sovrastante

	Facce	n.d.
	Dimensioni (cm)	ø 16÷22
	Scalzo	n.d.
	Dimensioni (cm)	n.d.
Peso	Kg	1,5 ÷ 3,0.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Variegata da residui di muffe se stagionato a lungo
	Colore	Nocciola
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Semirigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino.
	Struttura	Omogenea, Abbastanza dura
	Occhiatura	Irregolare
	Forma	Irregolare, spesso con fessurazioni
	Dimensione	Irregolare
	Distribuzione	Non omogenea
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie, Medio-elevate. Sempre più marcate al protrarsi della stagionatura
	Riconoscimenti	Piacevolmente aromatico, Lattico cotto, Burro.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e armonico, quando è poco stagionato, diventa più salato con la stagionatura più prolungata.
Sensazioni Trigeminale		Piccante al protrarsi della stagionatura
Struttura (in bocca)		Semiduro o Duro nelle stagionature più prolungate, fondente
Grasso (% s.s.)		~40 %

Utilizzo		Caciocavallo
Utilizzo	In tavola	Può essere consumato in purezza o con una bruschetta.
	In cucina	Insaporisce e completa piatti di pasta
Abbinamenti	Vino	Vini rossi
	Miele / Confetture	Confettura piccante di pomodoro verde
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Pane "ciabatta"

Produzione	Caciocavallo
Periodo produzione	Tutto l'anno. Particolarmente apprezzata è la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati freschi.

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: • Latte • Sale	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile a piccole varianti tecnologiche proprie delle diverse aree di produzione e delle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le bovine, nonché alle varianti genetiche delle razze bovine stesse (es. Bruna Alpina, Podolica).			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa e l'aggiunta di siero-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, permette di selezionare e rafforzare la componente della flora lattica positiva, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e varietà di gusti.			
Coagulazione	Preparazione	Si filtra il latte, lo si mette nella <i>alette</i> e se ne misura la quantità con la <i>catarina</i> . Si versa nel <i>chuaccheve</i> e lo si porta in temperatura. A seconda del periodo di lavorazione, si aggiungono il siero innesto e il caglio e si mescola con il <i>menaturo</i> .			
	Temperatura	38÷40 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Agnello o Capretto (in pasta).			
Rottura coagulo	Dimensione	Avvenuta la coagulazione, dopo circa un ora si rompe la pasta (a "chicco di mais") con il <i>menaturo</i> , si elimina il siero (che viene conservato) e si fa riposare la pasta. Intanto si riscalda il siero tenuto da parte, lo si aggiunge alla pasta che così viene nuovamente scaldata e, successivamente, frantumata a "chicco di riso".			
Filatura	La pasta (<i>quagliata</i>) viene messa vicina al fuoco e fatta maturare per circa mezz'ora. Raggiunto il punto ottimale di filatura la pasta viene estratta e fatta scolare sul " <i>ru temefaglie</i> ". Una volta scolata, la pasta si taglia a pezzi, si mette nella " <i>cumbecena</i> ", si aggiunge acqua bollente a 90° C (che permette di raggiungere una temperatura di 64÷65° C al cuore della pasta), si gira con la <i>maturana</i> e la si arrotola a mo' di gomito dandole la classica forma a pera.				
Formatura e Trattamenti forma	Terminata questa operazione i caciocavalli vengono messi in un " <i>chuaccheve</i> " pieno di acqua fredda e " <i>nazzeati</i> " (cullati) per evitare che perdano la forma. Una volta raffreddati, i caciocavalli si salano per ~48 ore, in salamoia.				
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 3 mesi. Uniti a coppie con una fune e appesi "a cavallo" di una " <i>petrecca</i> " (pertica di legno)			
	°C - UR%	Avviene nello stesso locale di lavorazione oppure in una stanza adiacente. I locali di produzione e stagionatura sono posti in casette o rifugi montani, costruiti generalmente in pietra, con tetti in legno.			
Note	L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno, può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto. L'acidificazione della cagliata, il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C), che permette di raggiungere circa 64÷65° C al cuore della pasta (semicottura), e il lungo periodo di stagionatura consentono di ottenere un prodotto salubre.				