

Generalità		Caciocavallo di Massa di Maratea	
Presentazione	Caciocavallo di Massa di Maratea È un formaggio semiduro, grasso, a breve o media stagionatura, a pasta filata, prodotto tutto l'anno, con latte intero di vacche alimentate a pascolo brado. Ha tipica forma sferoidale e/o oblunga, con la testa di diametro medio di 8÷10 cm , lunghezza di 14÷16 cm e peso medio di 1 kg. La superficie è liscia, di colore bianco con crosta assente o sottile; la pasta, bianca, è morbida e pastosa, senza occhiature; il sapore è dolce e aromatico. Viene consumato fresco di pochi giorni, o stagionato fino a due mesi.		
Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Provincia di Potenza : territorio del comune di Maratea.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo Vacche al pascolo, allevate allo stato brado.	
	Alimentazione	L'alimentazione delle lattifere varia in funzione del pascolo e delle erbe della montagna mediterranea.	
Storia	Formaggio che fa parte della tradizione casearia meridionale. Il nome deriva dalla stagionatura delle forme, legate assieme e a cavallo di un bastone appeso orizzontalmente. La produzione è influenzata molto dagli allevamenti e dalle condizioni climatiche. Bibliografia: – <i>Relazione geografica storica e gastronomica su Maratea ed i suoi prodotti a cura del Prof. Francesco Brando e di Luigi Esposito, Presidente dell'Associazione Ambientalistica "Cittadinanza Attiva Maratea".</i>		

Descrizione		Caciocavallo di Massa di Maratea	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Forma sferoidale e/o oblunga, con appendice strozzata, chiusa all'apice.	
	Facce	n.d.	
	Dimensioni (cm)	ø 8÷10 (valore medio)	
Scalzo	Lunghezza (cm)	n.d. 14÷16	
Peso	Kg	1,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente o Pulita	
	Aspetto	Liscia	

	Colore	Bianco
	Spessore	Molto sottile
	Consistenza	Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida e pastosa, senza occhiature
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa (più marcate al protrarsi della stagionatura)
	Riconoscimenti	Leggermente aromatico, con sentori di lattico cotto e note erbacee.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenzialmente dolce.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido, Abbastanza elastico, Leggermente fibroso, Non adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Caciocavallo di Massa di Maratea
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola, consumato solitamente come appetizer, o a fine pasto, condito con olio EVO ed erbe aromatiche. Si degusta tagliandolo a fette discoidali e successivamente a triangoli.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vino rosso leggero e fruttato.
	Miele / Confetture	Con l'ottimo miele lucano (Acacia, eucalipto, sulla, castagno).
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Caciocavallo di Massa di Maratea			
Periodo produzione		Tutto l'anno Particolarmente apprezzata è la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati freschi.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo brado 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.			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Siero acido residuo della lavorazione del giorno precedente.
Coagulazione	Preparazione	Il latte, filtrato, viene versato in un pentolone, addizionato con il siero del giorno precedente e successivamente messo a riscaldare sul fuoco o su un fornello.
	Temperatura	35 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	40÷60 minuti, fino al termine del processo di coagulazione.
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo e Maturazione	Dimensione	<p>Verificata la consistenza della cagliata ottenuta, si procede alla sua rottura con il "ruotolo", a fuoco spento per favorire la morbidezza della massa e la sua elasticità.</p> <p>Si raccoglie la pasta sul tavolo "spersore", si lascia scolare per almeno 10 minuti senza pressare, girandola più volte per facilitare la perdita di siero.</p> <p>La maturazione della cagliata richiede circa 3-4 ore, sotto una coperta di lana. La pasta deve presentare una consistenza "carnosa", con la presenza di bolle.</p> <p>La maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata quando, con il test della filatura, un pezzetto di pasta immerso in acqua calda (85÷90 °C) fila senza spezzarsi.</p>
Filatura	La pasta viene tagliata a fette in un tino in legno a pareti basse, vi si aggiunge acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora fino ad ottenere una unica striscia.	
Formatura e Trattamenti forma	<p>Da questa striscia si prelevano, avvolgendole su se stesse, le singole porzioni che vengono subito modellate a mano nella tipica forma sferoidale oblunga con la tipica chiusura sulla strozzatura apicale. Durante la modellatura bisogna evitare la formazione di vuoti o pieghe contenenti liquidi che comprometterebbero la stagionatura del caciocavallo.</p> <p>Il caciocavallo viene subito immerso nella salamoia e girato continuamente per circa 15÷20 minuti per favorire il consolidamento della forma.</p> <p>Generalmente la permanenza in salamoia ("salimura") è di 7÷8 ore ogni kg di peso.</p> <p>Dopo la salatura i caciocavalli vengono lasciati asciugare per qualche giorno, in genere nello stesso locale di lavorazione, quindi sistemati nel locale di stagionatura.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	Viene consumato fresco di pochi giorni, oppure stagionato fino a 2 mesi.
	°C - UR%	In ambienti asciutti e freschi, dotati di supporti per sostenere il prodotto legato a coppie.
Note		