

Generalità		Caciocavallo di Supino
Presentazione	<p>Caciocavallo di Supino Il particolare nome di questo ottimo formaggio della tradizione italiana si ispira alle singolari tecniche di stagionatura delle forme che vengono legate a coppie con un nastro e sospese a cavallo di pertiche di legno. È un formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino, intero e crudo, proveniente dagli allevamenti della Ciociaria. Presenta forma ovoidale con testina, di altezza di 10 cm e peso di 400 gr, crosta dura, sottile e di colore paglierino che racchiude una pasta di consistenza compatta e di colore paglierino chiaro con occhiatura rada o assente. Ha un sapore delicato che diventa piccante nel corso della stagionatura che dura da un minimo di 15 giorni fino a qualche mese. Formaggio da tavola, da gustare al naturale, che si utilizza anche nella realizzazione di sfiziose ricette del territorio e non. Il vino tradizionale è plurivittigno: bianco, predominante con malvasia, quindi secco, aromatico e carico di colore, o rosso, varie uve, secco e fortemente ricco di tannini.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lazio
	Province-Zona	Provincia di Frosinone : territorio del comune di Supino (in Ciociaria)
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Allevamento Vacche di razze diverse, tradizionalmente allevate nel territorio ciociaro
	Alimentazione	Foraggi aziendali
Storia	<p>Aggrappato alle pendici del versante orientale dei Monti Lepini, disposto come una lunga balconata, Supino si affaccia sulla valle del fiume Sacco. Il suo territorio, disseminato di boschi e di pascoli sempreverdi, è ricco di allevamenti bovini dal cui latte si ricavano gustosi prodotti. In particolare il caciocavallo di Supino ha una storia che risale agli inizi dell'800. E' un formaggio tipico di tutte le regioni che formavano il Regno delle Due Sicilie e deriva il nome dalla modalità con cui le forme, legate ad un cappio ed accoppiate, venivano lasciate stagionare sospese a pertiche in legno. Il formaggio è frutto della tradizione storica ciociara tramandata di generazione in generazione. La produzione casearia artigianale del caciocavallo di Supino risulta censita dal 1940, quando Eugenio Marchioni, con una fornace di mattoni a legna dove al di sopra poneva un grande "callaro" di rame per scaldare il latte, inizia la propria attività presso Supino. Da allora, con alterne vicende determinate dalla crisi economica degli anni '50, tre generazioni si sono succedute mantenendo inalterate le metodiche di lavorazione e preparazione dei prodotti.</p>	

Descrizione		Caciocavallo di Supino
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Ovoidale, con testina
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. ø n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. 10 (altezza)
Peso	Kg	0,4

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino più o meno scuro (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza Dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro con occhiatura rada o assente.
	Struttura	Compatta, Elastica, Leggermente Fibrosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada o Assente Irregolare Irregolare Irregolare
	Intensità e Persistenza	Medio-basse ÷ Medie
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico Fresco ÷ Cotto (secondo stagionatura)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Delicato, con Tendenza dolce
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante nelle forme più stagionate
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro, Elastico, Leggermente Fibroso, Mantecato (a stagionatura avanzata), con una nota grassa leggera e piacevole, Non adesivo
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Caciocavallo di Supino
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, da gustare al naturale
	In cucina	<p>Si utilizza anche nella realizzazione di sfiziose ricette del territorio e non che spaziano dai primi piatti, ai quali conferisce un sapore inconfondibile, a stuzzicanti antipasti e nutrienti secondi piatti. Può essere, infatti, cotto alla piastra, impanato o grattugiato su sughi e paste al forno, ma uno dei modi più gradevoli e tradizionali di assaggiarlo è con i tipici spaghetti "cacio e pepe", una ricetta povera ma gustosissima della cucina laziale:</p> <p>Spaghetti Cacio e Pepe <i>Ingredienti: Spaghetti (preferibilmente spaghettini), caciocavallo stagionato, pepe nero macinato, sale.</i> <i>Grattugiate il caciocavallo ed aggiungetevi il pepe nero macinato. Fate bollire dell'acqua salata e cuocetevi gli spaghetti che andranno scolati al dente facendo attenzione a conservare dell'acqua di cottura. Condite immediatamente la pasta con il formaggio e il pepe aggiungendo un mestolo di acqua di cottura e mescolando sino a che il formaggio non si sarà sciolto assumendo, grazie all'amido, una consistenza cremosa. Aggiungete, se necessario, altra acqua di cottura e servite in tavola con una ulteriore spolverata di pepe nero sulla superficie.</i></p>
Abbinamenti	Vino	Il vino tradizionale è plurivittigno: bianco, predominante con malvasia, quindi secco, aromatico e carico di colore; rosso, varie uve, secco e fortemente ricco di tannini
	Pane	

Produzione		Caciocavallo di Supino			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			

	Provenienza	Stalla, Pascolo
	Munte	Due munte giornaliere Latte serale refrigerato a 4 °C e latte della mattina destinato subito alla lavorazione
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	
	Preparazione	Il latte delle due munte viene miscelato, filtrato con filtro a tela e portato a temperatura di coagulazione
Coagulazione	Temperatura	36÷38 °C
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, in pasta
Rottura coagulo	Dimensione	Una sola rottura, con dimensione del coagulo a <i>nocciola</i>
Maturazione e Filatura	°C – Tempo - Azione	Maturazione sotto siero per un periodo di 4÷10 ore, variabili a seconda dell'acidità del latte, della temperatura e della quantità di formaggio prodotta. La maturazione è completata quando la pasta può essere filata. La filatura, effettuata esclusivamente a mano, avviene immergendo la cagliata in acqua bollente all'interno di vasche di acciaio, o di legno di faggio
Formatura e Trattamenti forma		Si prepara un "filone" di impasto da cui si separano singole porzioni, plasmate e modellate energicamente a mano, fino ad ottenere la caratteristica forma del caciocavallo (forma ovale con testina tonda) che deve presentare una pasta interna senza vuoti e la superficie liscia e lucente Dopo la formatura il caciocavallo viene raffreddato in acqua fredda Salatura mediante immersione in salamoia Le forme vengono legate a livello della testa tonda e fatte asciugare appese con lo spago, per un periodo non inferiore alle 6 ore Successivamente si avviano alla stagionatura
Stagionatura	Tempo	≥ 15 giorni e fino a qualche mese
	°C - UR%	In locale asciutto e ben areato con i formaggi appesi a coppie su delle pertiche.
	Cura forma	