

Generalità		Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)	
Presentazione	<p>Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato) Formaggio a pasta filata, dura, cruda, semicotta, cotta, stagionato da 30 giorni a 6 mesi fino anche 8 anni (se in grotta tufacea), prodotto con latte vaccino intero, crudo o pastorizzato. Presenta tipica forma ovoidale con testina, di dimensioni variabili, peso di 0,2-3,0 kg; crosta dura e rigida, di colore giallo paglierino più o meno scuro (marrone per il prodotto affumicato) che racchiude una pasta di colore giallo paglierino chiaro, compatta, elastica, più o meno fibrosa, mantecata (a lunga stagionatura), con occhiatura rada o assente. Ha sapore da dolce ad intenso e piccante nelle forme stagionate e/o prodotte con caglio in pasta. Fino a una stagionatura di svariati mesi è un formaggio da tavola o da gustare come ingrediente in molte ricette tradizionali; a più lunga stagionatura, per la sua durezza e compattezza, diventa solo scagliabile o grattugiabile, con utilizzo prevalentemente in cucina come insaporitore.</p> <p>I vini tradizionali del territorio sono spesso plurivittigni: bianco, predominante con malvasia, quindi secco, aromatico e carico di colore, o rosso, di varie uve, secco e fortemente ricco di tannini. Da ricordare gli importanti vini DOP della zona: Atina, Genazzano, Cesanese, ...</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Frosinone : territorio del comune di Cassino Provincia di Latina : intero territorio provinciale Provincia di Rieti : territorio dei comuni di Poggio Mirteto, Amatrice Provincia di Roma : territorio del comune di Fiano Romano Provincia di Viterbo : territorio del comune di Civita Castellana	
	Tipologie	Semplice, Affumicato	
Allevamento	Tipo	Stalla (a Civita Castellana): 36% vacca bruna + 64% frisona Pascolo (altre zone): Vacche di razze diverse, tradizionalmente allevate nel territorio	
	Alimentazione	Foraggi freschi e/o affienati del territorio	
Storia	<p>E' senza dubbio uno dei più antichi formaggi dell'Italia meridionale, già citato da Ippocrate (500 a.C.), quando illustra l'arte usata dai Greci per preparare il cacio. Nasce dalla tecnica detta a "<i>pasta filata</i>", messa a punto proprio nel Meridione per garantire conservabilità ai formaggi di latte vaccino. E' un formaggio diffuso su tutto il territorio regionale con prevalenza storica nel sud del Lazio. Tradizionale di tutte le regioni che formavano il Regno di Napoli, fu pure oggetto di modi di dire popolari come ad esempio: "<i>Far la fine del caciocavallo</i>" ossia morire impiccato, per analogia con la sua forma, e fu tanto apprezzato dal re Ferdinando IV che in una epistola destinata al cardinale Ruffo scrisse: "<i>Famme truvà tante casecavalle</i>".</p>		

Descrizione		Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato, Molto stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Ovoidale, con testina	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. ø n.a.	

	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. varie
Peso	Kg	0,2÷3,0 kg
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Oliata, con possibili macchie da residui di muffe
	Colore	Giallo paglierino più o meno scuro (secondo stagionatura) Marrone più o meno scuro (se affumicato)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, Elastica, Leggermente Fibrosa, Mantecata (a lunga stagionatura)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada o Assente Irregolare Irregolare Irregolare
	Intensità e Persistenza	Medie ÷ Medio-alte
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico Cotto, Leggero Erbaceo (erba /fieno), Fumo (se affumicato)
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro
		Delicato÷ Intenso e Sapido (al crescere della stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		Piccante (nelle forme più stagionate e/o prodotte con caglio in pasta)
Struttura (in bocca)		In progressiva evoluzione con la stagionatura: da Abbastanza duro, Elastico, Leggermente Fibroso, Non adesivo a Duro, Mantecato, Friabile, Grattugiabile
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, da gustare al naturale, fino a stagionature non troppo avanzate
	In cucina	Si utilizza anche nella realizzazione di ricette del territorio che spaziano dai primi piatti, ai quali conferisce un sapore inconfondibile, a stuzzicanti antipasti e nutrienti secondi piatti. A seconda della stagionatura può essere cotto alla piastra, impanato, oppure grattugiato su sughi e paste al forno
Abbinamenti	Vino	Il vino tradizionale è generalmente plurivigno: bianco, predominante con malvasia, quindi secco, aromatico e carico di colore; rosso, varie uve, secco e fortemente ricco di tannini. Da ricordare gli importanti vini DOP della zona: Atina, Genazzano, Cesanese, ...
	Pane	

Produzione		Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			

	Provenienza	Stalla, Pascolo
	Munte	2÷4 munte tutto refrigerato a 4 °C (Fiano Romano, Cassino, Poggio Mirteto, Amatrice, Latina) 2 munte di cui solo quella serale refrigerata (Civita Castellana)
	Trattamenti Fisici	Intero Filtrazione a telo
	Trattamenti Termici	Crudo: (Latina) Pastorizzazione a 70÷75 °C per 15 secondi (Fiano Romano, Poggio Mirteto, Amatrice) Pastorizzazione a 65÷70 °C per 15÷30 secondi (Civita Castellana, Cassino)
	Aggiunte	Fermenti termofili e mesofili (Amatrice) Fermenti termofili (Fiano Romano, Cassino, Poggio Mirteto) Fermenti termofili preparati 1 ora prima nel latte precedentemente bollito e riposato per 12 ore, innestati a 36 °C (Civita Castellana) Latto-innesto da latte acidificato naturalmente per due giorni in cella a 4 °C, inserito a 36÷38 °C (Latina)
	Preparazione	Il latte delle varie munte viene miscelato insieme agli innesti e portato a temperatura di coagulazione
Coagulazione	Temperatura	40÷42 °C (Amatrice) 36 °C (Fiano Romano, Poggio Mirteto) 35÷36 °C (Civita Castellana) 35÷36 °C (Cassino, Latina)
	Tempo	40 minuti (Amatrice) 20÷25 minuti (Fiano Romano, Poggio Mirteto) 30 minuti (Civita Castellana) 10÷40 minuti (Cassino, Latina)
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta di (Amatrice) Capretto, liquido o in pasta + lipasi (nella versione piccante) (Fiano Romano, Poggio Mirteto) Capretto, in pastai + lipasi (Civita Castellana) Vitello, liquido (Cassino, Latina)
Rottura coagulo	Dimensione	Una rottura con dimensioni del coagulo a <i>cece</i> (Amatrice) Una rottura con dimensioni del coagulo a <i>chicco di riso</i> (Fiano Romano, Poggio Mirteto) Due rotture con dimensioni del coagulo a <i>cece</i> (Civita Castellana) Due rotture con dimensioni del coagulo a <i>nocciola</i> (Cassino) Una rottura con dimensioni del coagulo a <i>nocciola</i> (Latina)
Cottura		Nessuna cottura (Cassino) Il tempo di raggiungere 45 °C (Fiano Romano, Poggio Mirteto, Civita Castellana, Amatrice) Il tempo di raggiungere 55÷60 °C (Latina)
Maturazione	°C – Tempo - Azione	Per 2÷5 ore sotto siero fino a prova filatura, o fino al raggiungimento di pH 5÷5,2 (Fiano Romano, Cassino, Poggio Mirteto, Amatrice, Latina) Su tavola a temperatura ambiente (Civita Castellana)
Filatura		Manuale, in mastello di legno, con acqua a 93÷95 °C Si prepara un "filone" di impasto da cui separare singole porzioni per originare le forme
Formatura e Trattamenti forma		Le porzioni di pasta filata vengono plasmate e modellate 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 Rassodamento della forma in acqua fredda
Salatura		In pasta durante la fase di filatura, più 1 ora in salamoia a 20° Baumè (Latina) In salamoia satura per 12 ore/kg (Civita Castellana, Amatrice) In salamoia a 20° Baumè per 5 ore/kg, dopo il rassodamento (Fiano Romano, Poggio Mirteto)
Asciugatura		Le forme vengono legate a livello della testa: per alcune ore a temperatura ambiente (Civita Castellana, Cassino), oppure

		per essere avviate alla stagionatura (negli altri casi)
Stagionatura	Tempo	15÷60 giorni in cella a 4°C (Latina) 20÷60 giorni in cella a 8÷9°C (oltre 20gg a 4°C) (Fiano Romano, Cassino, Poggio Mirteto) 30 giorni÷6 mesi in cella a 11 - 12°C a 70 - 77% UR (Civita Castellana, Amatrice) Fino a 8 anni lunga stagionatura (Civita Castellana)
	°C - UR%	In cella a 4 °C (Latina) In cella a 8÷9 °C (oltre i 20gg a 4°C) (Fiano Romano, Cassino, Poggio Mirteto) In cella a 11÷12 °C a 70÷77% UR (Civita Castellana, Amatrice) In grotta tufacea - lunga stagionatura (Civita Castellana)
	Cura forma	Massaggi con olio (Civita Castellana) Affumicatura (nella versione affumicata), prima della commercializzazione, in apposito locale di affumicatura, fatta con fumo liquido, o fumo di paglia (Civita Castellana, Cassino, Latina, Amatrice)

μτ