

Generalità	Caciocavallo Podolico Dauno	
Presentazione	<p>Caciocavallo Podolico Dauno Formaggio di latte vaccino crudo, intero, a pasta filata, semicotta e semidura. È una tipologia particolare di caciocavallo, prodotto tutto l'anno nell'area del Gargano e del Sub Appennino, da latte di vacche Podoliche e derivate, allevate al pascolo brado e semibrado. È ottenuto quasi esclusivamente nella stessa masseria ove ha sede l'allevamento, spesso su fuoco diretto, ed è caratterizzato, come tutti i caciocavalli, dalla forma "a pera" con breve collo e testina. All'occhio esperto si colgono però alcune differenze: la forma è generalmente più allungata, la testa è più piccola e la pancia ha diametro medio inferiore. Il prodotto ha crosta sottile, liscia, lucida, di colore giallo alabastro; la pasta è di colore giallo, friabile, scagliosa quando ben stagionato; il sapore è "deciso" e piccante a fine stagionatura. Le forme hanno un peso di 2÷3 Kg, la stagionatura è normalmente di 6÷8 mesi, ma può arrivare anche fino a 12 mesi (la pasta però diviene eccessivamente secca e non molto gradita). È un formaggio "da tavola" che viene usato come componente di taglieri, oppure può entrare nella preparazione di primi piatti che prevedono mantecatura, ma anche sulla pizza. L'abbinamento tradizionale è con vino rosso Nero di Troia, mai troppo giovane.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Puglia
	Province-Zona	<p>Provincia di Foggia: territorio dei comuni del Gargano: Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Lesina, Mattinata, Monte Sant'Angelo, Rignano Garganico, Rodi Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Vico del Gargano, Vieste</p> <p>del Subappennino Dauno: Accadia, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Bovino, Candela, Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Celle di San Vito, Deliceto, Faeto, Monteleone di Puglia, Orsara di Puglia, Panni, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Troia, Casalnuovo Monterotaro, Alberona, Biccari, Carlantino, Casalvecchio di Puglia, Castelnuovo della Daunia, Celenza Valfortore, Motta Montecorvino, Pietramontecorvino, Roseto Valfortore, San Marco La Catola, Volturara, Volturino, Lucera</p>
	Tipologie	Conosciuto anche come: Cas 'caval, Caci'cavadd
Allevamento	Tipo	Animali al pascolo brado o semibrado Vacche di razza Podolica e derivate
	Alimentazione	n.d.
Storia	<p>La storia del Caciocavallo Podolico Dauno coincide con la storia stessa dell'allevamento bovino in provincia di Foggia. La vacca podolica era usata per il lavoro nei campi, la lattazione durava pochi mesi ed il latte veniva letteralmente "rubato" al vitello, poiché la madre lo secerne solo in presenza del piccolo. Spesso si mungeva anche per un solo litro e, nel migliore dei casi, un animale cedeva solo 3÷4 litri al giorno: la lavorazione era dunque difficile, il formaggio veniva prodotto in locali di fortuna, con attrezzature rudimentali. Ancora oggi esiste qualche piccola azienda in cui poco è cambiato, e si può assistere a lavorazioni "storiche".</p> <p>Le zone di eccellenza del prodotto sono intorno ai comuni di Sannicandro Garganico, Rignano Garganico e Cagnano Varano che "...si competono il primato per la fattura dei Caciocavalli" (da "Le risposte della Reale Società economica di Capitanata")</p> <p>È riconosciuto come Presidio Slow Food.</p> <p>Altri riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - G. Tancredi, "Folklore Garganico", Ediz. Armillotta e Marino, 1938; - Colapietra e Vitulli, "Foggia mercantile e la sua Fiera", Daunia Editrice, 1989; - G.M. Galanti, "Nuova descrizione del Regno di Napoli", vol I, 1771 - "Reale Società economica di Capitanata" (raccolta) - Stabilimento tipografico Comm. Nobile di Napoli, 1874 	

Descrizione	Caciocavallo Podolico Dauno	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto

	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Piriforme, panciuta con testina.
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. ø 8÷15 cm (pancia)
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. 22÷32 cm (lunghezza)
Peso	Kg	2,0÷3,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Regolare
	Colore	Giallo alabastro ÷ Giallo ambrato (con il protrarsi della stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Elastica ÷ Rigida (con il protrarsi della stagionatura).
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino intenso ÷ Dorato (con il protrarsi della stagionatura)
	Struttura	Compatta, Liscia, Semidura ed Elastica ÷ Dura e Sfogliata (con il protrarsi della stagionatura)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine Irregolare
	Intensità e Persistenza	Medio-alta
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso), frutta secca, tostato, animale (vacca, stalla di vacche, brodo di carne), eventuale sottobosco.
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro Dolce medio-basso, Salato medio
Sensazioni Trigeminali		Pungente nel prodotto più stagionato
Struttura (in bocca)		Semidura, da mediamente solubile a solubile, friabile e a sfoglie nel prodotto più stagionato
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	45 – Formaggio Grasso
	Acqua (%)	30÷40 %

Utilizzo		Caciocavallo Podolico Dauno
Utilizzo	In tavola	Viene usato come componente di taglieri insieme a salumi del posto, oppure da solo, a chiusura del pranzo, in abbinamento a conserve di verdure selvatiche come i "salsarelli" (Salicornia)
	In cucina	Può entrare nella preparazione di primi piatti che prevedono mantecatura, ma anche sulla pizza
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento tradizionale è con vino rosso Nero di Troia, mai troppo giovane
	Miele / Confetture	

	Pane	Pane di Sannicandro Garganico
--	------	-------------------------------

Produzione		Caciocavallo Podolico Dauno			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo brado e semibrado			
	Munte	Una o due mungiture giornaliere.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Esclusivamente di batteri lattici autoctoni (siero-innesto, anche detto "cizza"), proveniente dalla lavorazione del giorno precedente			
Coagulazione	Preparazione	Il latte viene filtrato con un telo di cotone o colino (<i>culature</i>), posto in piccole caldaie di acciaio (<i>caccavo</i> o <i>quacquio</i>) e scaldato su fuoco a legna o a gas fino alla temperatura di coagulazione Raggiunta la temperatura si aggiungono il siero innesto e il caglio			
	Temperatura	36 ÷ 38 °C			
	Tempo	20÷30 minuti Seguito da 10÷15 minuti di rassodamento della cagliata			
	Tipo di caglio	Agnello, o Capretto			
Rottura coagulo	Dimensione	A dimensione di "chicco di riso", con spino di legno (<i>ruotolo</i>) A volte vi è aggiunta di "cizza" anche durante la rottura.			
Maturazione	In parte sotto siero, ma prevalentemente fuori siero, dopo l'estrazione manuale della cagliata, posta su tavolo di legno (<i>tumpagno</i>) e lasciata acidificare per 4÷5 ore.				
Filatura	Trinciatura manuale della cagliata Filatura manuale in tino di legno (<i>cumbagine</i>) con acqua a 92÷95 °C, utilizzando un bastone di legno (<i>stecca</i>) La pasta viene lavorata con le mani e il bastone, sollevandola e tirandola continuamente, fino a ottenere un impasto omogeneo, compatto e tenace				
Formatura e Trattamenti forma	La tecnica di formatura è leggermente differente rispetto al Caciocavallo "non Podolico", in quanto l'operatore tende a non "bagnare" ulteriormente la pasta, lasciandola quasi "scivolare" lentamente tra le mani La massa caseosa viene modellata a mano fino a formare una sorta di grossa palla che viene fatta ruotare tra le mani fino ad ottenere un collo ed una testa piuttosto piccola: la testa è, solitamente, del diametro di 3÷5 cm e il collo non troppo corto Una volta data la forma desiderata, il prodotto viene immerso in acqua fredda per 2÷3 ore Le forme vengono successivamente salate in salamoia satura per un giorno e mezzo Dopo la salatura, il Caciocavallo viene tenuto per qualche giorno ad asciugare nello stesso locale di lavorazione, quindi passa nei locali per la stagionatura				
Stagionatura	Tempo minimo	6 ÷ 12 mesi			
	°C - UR%	In locali dedicati, freschi e umidi Durante la stagionatura le forme restano legate con corda, a coppie, appese a cavallo di appositi bastoni di legno o di travi del soffitto			
	Cura forma	Normalmente non viene effettuato alcun intervento, se non il lavaggio prima della vendita per la rimozione dell'eventuale muffa superficiale			
Note	I sentori tostati, fino al leggero affumicato, derivano in parte dall'ambiente di coagulazione del latte, ove spesso si usa fuoco diretto da legna Si richiede deroga alla normativa igienico-sanitaria per la necessità di preservare la flora specifica e per conservare la tipicità del prodotto, in relazione all'utilizzo di: latte fresco di vacca, caglio liquido di agnello o capretto, caldaia in rame, tino, tavoli e altro materiale in legno, telo di cotone o colino a trama fine.				

onaf

onaf