

Codice prodotto

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

SCHEDA PRODOTTO
CACIOCAVALLO DI CIMINÀ

Categoria: Formaggi e derivati del latte
Nomi dialettali: "U Casucavallu"
Descrizione della categoria merceologica: Formaggio a pasta filata

Territorio interessato alla produzione:
Ciminà (RC) – Antonimina (RC)

Valutazione dell'assetto produttivo

☒ a rischio

Descrizione delle metodiche di lavorazione:

Linee principali / tecnologia di produzione

~~Specie/razza:~~ vacca - podolica tipica delle zone pedemontane dell'Aspromonte

~~Materia prima:~~ latte intero crudo vaccino per il 90-95% e latte caprino per il restante 5-10%.

~~Microflora:~~ naturale del territorio pedemontano dell'Aspromonte del Versante del Basso Ionio Reggino

~~Caglio:~~ caglio naturale del capretto (stomaco del capretto)

~~Sistema di alimentazione prevalente delle vacche:~~ pascolo naturale delle zone pedemontane dell'Aspromonte (a base di sulla e avena, e con integrazioni in stalla di foraggi e concentrati in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera)

Come si produce:

Il caciocavallo di Ciminà viene prodotto con tecniche tradizionali. Il latte vaccino di una o due mangiture assieme al latte di capra coagula in un pentolone di rame grazie all'immersione nel latte del

caglio del capretto; la temperatura del latte affinché avvenga la cagliata deve raggiungere la "temperatura dell'acqua di sole" (ovvero 25/30°, la temperatura ambiente che si ha subito dopo la mungitura). Una volta che il latte "quagliau" (cioè si forma la tuma) si rompe la stessa tuma (ci si rende conto che la tuma è pronta quando il bastone di legno usato per il procedimento, il cd "ugliastru" e cioè un bastone di ulivo selvatico, viene immerso nel latte e sta dritto senza la necessità di tenerlo con le mani) fino a che i grumi abbiano raggiunto la dimensione di una nocciola.

Una volta rotta la tuma la si ricompone con le mani, la si toglie dal siero e la si mette a fermentare. la fermentazione non ha un tempo predefinito ma segue le condizioni ambientali e climatiche contingenti (in genere dalle 4 alle 10 ore), nonché le condizioni relative all'acidità del latte, alla temperatura ambientale, alla massa della tuma.

Quando la tuma ha raggiunto la giusta fermentazione/maturazione (che la si evince dal fatto che la pasta si trova nelle condizioni di essere filata, ed il controllo dei tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli, di campioni che vengono immersi in acqua bollente per verificare se si allungano in fibre elastiche, lunghe e resistenti, cioè "filano"), la stessa tuma viene tagliata a fette ed immersa in una tinotta di legno in acqua bollente; ciò consente alla tuma di raggiungere una temperatura tale da iniziare a filare.

Una sapiente manipolazione del casaro, a questo punto, dà la forma classica caciocavallo ovale o tronco conica con la testina: l'operazione caratteristica consiste nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta, mentre la modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani, per cui la pasta viene compressa in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Le forme del caciocavallo così plasmate vengono quindi immerse in un recipiente di acqua a temperatura ambiente per qualche

minuto per poi essere passate in un altro recipiente di acqua e sale (la cd salamoia - 1Kg di sale ogni 5 litri di acqua) dove vengono lasciate riposare il tempo necessario (vengono messe in salamoia per un periodo indeterminato che varia dalle 2/3 ore alle 5/6 ore e dipende dal peso della forma di caciocavallo).

Una volta tolta dalla salamoia la forma di caciocavallo viene appesa ad asciugare nel classico sistema "a cavalcioni". La durata minima del periodo di stagionatura è di due/ tre giorni (dipende dalle condizioni climatiche) ma può anche protrarsi più a lungo a seconda del gusto di stagionatura che si vuole dare. Non ci sono particolari condizioni ambientali da rispettare per la stagionatura del caciovallo se non quella di avere un ambiente asciutto, fresco e ventilato.

Caratteristiche del prodotto

Forma classica del caciocavallo a sfera che può andare dal chilogrammo ai 2 - 3 chilogrammi. La crosta è bianco-giallognola con la superficie rugosa lasciata dalla forma; la pasta è bianca o paglierina con occhiatura scarsa. Il sapore è salato tendente al piccante, sempre più piccante con l'avanzare del tempo.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

Tino in rame stagnato;

Bastone di legno (cd ugliastru bastone di ulivo selvatico);

Tavoliere di legno;

Locali freschi, asciutti e ventilati;

Osservazioni su tradizionalità, omogeneità della diffusione e protrazione nel tempo delle regole produttive:

Il Caciocavallo viene prodotto nei territori di due comuni limitrofi (Ciminà e Antonimina) con lo stesso procedimento.

Storicamente il nome si pensa che possa derivare dall'asciugatura a cavalcioni ("u casu a cavaddu")

Le famiglie che ancora oggi producono il caciocavallo ricordano che la tradizione risale ad almeno tre generazioni (100 anni circa) ma essendo un prodotto tipico delle famiglie povere di campagna la tradizione potrebbe risalire anche più in là nel tempo.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo produttivo ed ai materiali di contatto:

H.a.c.c.p. in corso di realizzazione; al momento nessuna delle aziende produttrici è dotata del manuale di corretta prassi igienica.

Abbinamenti caratteristici:

Veniva anticamente consumato con salame, capicollo e soppressata locali e pane; era il pasto della gente che lavorava in campagna o che pascolava capi bovini, ovini e caprini.