

# Prodotti tradizionali

## Caciocavallo del Matese



### **Sinonimi e/o termini dialettali**

Casicavagliu ré Matese

### **Territorio interessato alla produzione**

Aree montane del Massiccio del Matese.

### **Descrizione sintetica prodotto**

Formaggio a pasta filata prodotto con latte di vacca intero di animali allevati nell'area di produzione. Se ne differenziano tre tipologie: - Fresco (Friscu); - Semistagionato (Musciu); - Stagionato (Siccu). La forma è ovale o tronco conica (a pera) con testina strozzata dal legaccio di raffia che serve per appendere le forme a delle pertiche per la stagionatura. Viene preparato in diverse pezzature che variano da 800g sino a 2,5 kg Alla vista si presenta: il fresco con crosta liscia e bianca sodo al tatto, il semistagionato ha una crosta liscia quasi lucida di colore giallo paglierino, il secco si presenta con crosta ruvida di colore bruno. La pasta è omogenea e compatta bianco latte nella tipologia frasca, tendente al giallo paglierino nella versione stagionata più carico all'esterno e meno carico all'interno. Possono presentarsi

minuscole occhiature verso il centro. Nella versione secca potrebbe lacrimare al primo taglio. Il sapore è piacevole, dolce e delicato fresco fino a divenire piccante a stagionatura avanzata.

### **Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura**

Il latte destinato alla produzione del caciocavallo del Matese proviene dalla mungitura di animali alimentati con pascolo di montagna integrato da cereali e foraggi del posto.

Dopo la mungitura che avviene al mattino e alla sera il latte intero viene coagulato, previa termizzazione, ad una temperatura di 38° con l'aggiunta di caglio di vitello liquido e siero innesto preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte.

Dopo circa 35 minuti si procede alla rottura della cagliata con la Remenatora (Bastone di legno di faggio a forma di spatola allungata di circa 90 – 100 cm) fino ad ottenere grani di pasta della grandezza di un'oliva. Si lascia quindi riposare la pasta per 15 minuti sotto siero quindi si procede, con l'ausilio di una tela alla raccolta della pasta dalla caldaia compattandola in una tinozza di legno di ciliegio. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata che si lascia così riposare con l'aggiunta di siero bollente dalle 2 alle 4 ore per permettere che avvenga la fermentazione lattica. La maturazione è completata

quando la pasta è nelle condizioni di essere filata e questo si verifica prelevando una piccola porzione di pasta che messa nell'acqua bollente se inizia a filare è pronta per la successiva lavorazione.

La pasta viene quindi scolata dal siero e fatta sgocciolare per circa 15 minuti (il siero viene conservato per essere utilizzato alla prossima cagliata) poi ritorna nella tinozza e viene tagliata a fette, si aggiunge acqua bollente e si lavora con la Remenatora al fine di formare, con movimenti energici, un lungo cordone di pasta liscia, senza pieghe e sfilature e senza vuoti all'interno. Il cordone viene quindi porzionato secondo le esigenze di produzione (Per un caciocavallo fresco di 1 kg viene tagliato un pezzo di pasta di 1,2 kg circa) i pezzi mano a mano che vengono tagliati sono ulteriormente lavorati a mano nell'acqua bollente per modellare la forma comprimendo la pasta fino a renderla liscia e lucida dandogli la classica forma a pera, si procede quindi alla chiusura all'apice e alla formazione della testina.

Le forme così modellate vengono quindi immerse in acqua di raffreddamento e successivamente in salamoia. La salatura a seconda del peso può durare per un periodo di tempo variabile dalle 2 alle 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme sono legate a coppia con legacci di raffia e sospesi a delle pertiche per la stagionatura.

Viene definito friscu (Fresco) il formaggio fino a 20-25 giorni dalla produzione.

Viene definito musciu (semistagionato) il formaggio da 20 giorni fino a 90 giorni di stagionatura.

Viene definito siccu (stagionato) il prodotto da 7 mesi a 18 mesi di stagionatura.

## **Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione**

I locali di produzione sono laboratori artigianali e locali domestici per la stagionatura, Caselle dei pastori (vecchie cascine in pietra con tetto in legno e coppi normalmente terranee e di modesta altezza interna) o cantine, tali da garantire temperatura (8-15°) ed umidità (60-80%) pressoché costanti. Le attrezzature sono costituite da caldaie in acciaio inox o rame, telo di cotone per il prelievo della cagliata dalla caldaia, Remenatora in legno di faggio, Tinozza di legno di ciliegio, corda in raffia per la stagionatura.

## **Osservazioni sulla tradizionalità**

Questo prodotto per essendo un classico di tutto il Mezzogiorno ha nella produzione dell'area in esame delle peculiarità non riscontrabili in altre aree si è incardinato nel Matese sin dai tempi del Regno delle due Sicilie e da sempre è tra i formaggi più prodotti e consumati. Con la costituzione del catasto Onciario del comune di San Gregorio Matese nel 1584 la popolazione fu divisa in pochi ceppi che erano tutti pecorai, braccianti e vaccari. In quei tempi tutto il latte prodotto veniva trasformato in formaggio per poterlo conservare a lungo e utilizzare quale merce di scambio con le popolazioni della valle del Volturno

ultimo aggiornamento 13 marzo 2015