

Caciocavallo di Agnone

Area di produzione

Comprensorio dell'Alto Molise, particolarmente nei comuni di Agnone (IS), Capracotta (IS), Vastogirardi (IS).

Caratteristiche del prodotto

Altezza cm 18-28, diametro cm 16-22, peso Kg 1,5-3, forma grossa pera, crosta dura e sottile, color nocciola, variegato di muffe se stagionato a lungo, pasta compatta, con poche fessurazioni lacrimanti, odore intenso, sapore dolce, pastoso, quando è poco stagionato, per diventare nel tempo sempre più intenso e piccante.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: latte ottenuto da bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da mangime aziendale, caglio, sale da cucina.



Caciocavallo di Agnone

Il processo di trasformazione di seguito descritto è fondato su un'antica, tradizionale e naturale pratica di elaborazione del latte vaccino. Il latte, aggiunto di siero-innesto naturale, è coagulato alla temperatura di 36-38 °C usando caglio di vitello o capretto.

Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza ottimale, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni del chicco di mais.

Depositata la cagliata sul fondo del tino di coagulazione si estrae il siero; parte di esso viene riscaldato a 65 °C e versato sulla cagliata, che subisce una parziale cottura.

La pasta rimane immersa nel siero fino a maturazione ottimale, quando è nelle condizioni di essere filata, viene fatta sgrondare dal siero e tagliata a fette.

La filatura viene fatta a mano in acqua a circa 80-90 °C; la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna piena. La pasta filata viene modellata in grossi pezzi a forma di pera con una testina

sovrastante. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura si effettua in salamoia per tempi variabili in funzione del peso (24 ore/Kg).

Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Particolarmente apprezzata la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati di montagna.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia in rame stagnato, mastello di legno, tavolo in legno o in acciaio, pertiche in legno o in acciaio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Matura in ambiente fresco ed aerato dove le forme vengono appese, legate a coppie, ad asciugare.

Per l'immissione al consumo il tempo minimo di stagionatura deve essere di 2 mesi.

Aspetti igienico-sanitari

Il caciocavallo di Agnone è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da bovine ufficialmente indenni da Brucellosi e Tubercolosi. Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, e l'aggiunta di sieroinnesto che, in virtù del processo di acidificazione, permette di selezionare e rafforzare la componente della flora lattica positiva, la quale consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti che rendono il Caciocavallo di Agnone particolarmente apprezzato.

L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto. Inoltre, l'acidificazione della cagliata, la semicottura della pasta e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C) che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta e il lungo periodo di stagionatura consentono di ottenere un prodotto salubre.

Elementi che comprovano la tradizionalità

Cenni storici

Formaggio di antichissima origine, la cui presenza fin dai tempi della Magna Grecia è legata alla transumanza ed è oggetto di numerose testimonianze storiche.

Si produce da sempre, nei territori molisani, con latte delle razze bovine autoctone, fino al recente passato; oggi si produce con latte di bovine di razza Bruna Italiana, Frisona Italiana, Pezzata Rossa, Podolica e loro incroci.

Referenze bibliografiche

La Cucina Italiana – luglio 1960 – p. 709 - Giro gastronomico in Abruzzo-Molise.

Atlante dei prodotti tipici: I formaggi INSOR pagina 429.

Aneddoti

Il nome del Caciocavallo deriva dalla consolidata tecnica di stagionatura del prodotto che viene posto, legato a coppie, "a cavallo" di un sostegno.