



REGIONE LAZIO
ARSIAL

- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici



Regione Lazio



home > lista dei prodotti > scheda: **Caciocavallo di Supino**



Operatori di Filiera

Scheda Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Caciocavallo di Supino
Prodotti afferenti	Caciocavallo vaccino
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Supino (FR)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Supino (FR)



Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input checked="" type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Tutto l'anno
Mercato di riferimento:	Intera regione Lazio
Descrizione del prodotto:	<p>Il caciocavallo di Supino è un formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino proveniente dagli allevamenti della ciociaria. Questo formaggio presenta forma ovale e testa tonda, crosta sottile, liscia, di colore giallo paglierino e pasta omogenea e compatta. Ha un sapore delicato che diventa piccante nel corso della stagionatura. Il latte, lavorato crudo, viene sottoposto alla coagulazione alla temperatura di 36-38 °C mediante l'utilizzo di caglio in pasta di vitello. Raggiunta la consistenza voluta si procede alla fase della rottura della cagliata con grumi di dimensioni simili alla nocciola. La cagliata viene fatta maturare sotto siero per un periodo che va dalle 4 alle 10 ore, variabili a seconda dell'acidità del latte, della temperatura e della quantità di formaggio prodotta. La maturazione è completata quando la pasta può essere filata. La filatura, effettuata esclusivamente a mano, avviene immergendo la cagliata in acqua bollente all'interno di vasche di acciaio o di legno di faggio. Si prepara un "filone" di impasto, plasmato e modellato energicamente a mano, fino ad ottenere la caratteristica forma del caciocavallo (forma ovale con testina tonda) che presenta una pasta interna senza vuoti e la superficie liscia e lucente. Dopo la formatura il caciocavallo viene raffreddamento in acqua e sottoposto a salatura mediante immersione in salamoia. Le forme vengono legate a livello della testa tonda e appese con lo spago per un periodo non inferiore alle 6 ore. Successivamente si procede con la fase di stagionatura, dura da un minimo di 15 giorni fino a qualche mese, appendendo i formaggi su delle pertiche in locale asciutto e ben areato.</p>
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Formaggio ottenuto dalla lavorazione a latte crudo proveniente dagli allevamenti della zona.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	I materiali utilizzati per la produzione del Caciocavallo di Supino sono: recipienti per il trasporto del latte, refrigeratore del latte, caldaia di rame e/o acciaio o di legno; spini rompicagliata in metallo o legno; assi di legno o plastica o teflon per la stagionatura, fuscelle di legno o plastica per la formatura; recipiente grigliato per affumicatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	I locali utilizzati per la produzione del caciocavallo di Supino sono: locale di stoccaggio del latte, caseificio in cui avviene la trasformazione del latte, cella di stagionatura e/o

**Storia
tradizionale del
Prodotto:**

Aggrappato alle pendici del versante orientale dei Monti Lepini, disposto come una lunga balconata, Supino si affaccia sulla valle del Sacco. Il suo territorio, disseminato di boschi e di pascoli sempreverdi, è ricco di allevamenti bovini dal cui latte si ricavano gustosi prodotti. In particolare il caciocavallo di Supino ha una storia che risale agli inizi dell'800. E' un formaggio tipico di tutte le regioni che formavano il Regno delle Due Sicilie e deriva il nome dalla modalità con cui le forme, legate ad un cappio ed accoppiate, venivano lasciate stagionare sospese a pertiche in legno. Il formaggio è frutto della tradizione storica ciociara tramandata di generazione in generazione. La produzione casearia artigianale del caciocavallo di Supino risulta censita dal 1940, quando Eugenio Marchioni, con una fornace di mattoni a legna dove al di sopra poneva un grande "callaro" di rame per scaldare il latte, inizia la propria attività presso Supino. Da allora, con alterne vicende determinate dalla crisi economica degli anni '50, tre generazioni si sono succedute mantenendo inalterate le metodiche di lavorazione e preparazione dei prodotti.

**Ottenuto anche
con metodo
Biologico:**

NO