

Generalità		Caciocavallo di Ciminà	
Presentazione	<p>Caciocavallo di Ciminà Formaggio grasso, a pasta semidura, cruda e filata, da freschissimo a stagionato, prodotto tutto l'anno con latte misto proveniente dalle zone pedemontane dell'Aspromonte, intero e crudo, da vacche di razza Podolica (90÷95%), alimentate a pascolo estensivo naturale integrato con fieni e concentrati, e da capre (5÷10%) stanziate nel territorio e alimentate a pascolo semibrado con essenze pabulari locali. A differenziare le molteplici produzioni nostrane non sono tanto le tecniche quanto i pascoli, il clima, le forme e le stagionature che variano di zona in zona. La forma ovoidale "a una testina" è quella classica e più diffusa, destinata al prodotto stagionato (da qualche mese a un anno), ha crosta rugosa e pulita, abbastanza sottile e abbastanza dura, di colore bianco giallognolo; pasta di colore da avorio a giallo oro (secondo stagionatura), abbastanza dura, compatta e grassa, friabile dopo lunga stagionatura; peso di 1÷3 Kg; gusto deciso, sapido, leggermente amaro e piccante a stagionatura più prolungata; aroma abbastanza intenso con riconoscimenti di lattico cotto, erbaceo e brodo di carne; è ottimo "da tavola", servito a fette o a spicchi, tal quale o con pane o con verdure di stagione. Viene spesso abbinato a frutta fresca (pere, fichi), o a confetture e accompagnato a vini rossi d'annata, di corpo, morbidi e caldi. Nella zona di Ciminà, invece, il caciocavallo si produce spesso "a due testine": è un formaggio piccolo, allungato, caso unico nel panorama caseario, anche se non è citato espressamente con questo nome su nessuna pubblicazione di settore, di peso di circa 400 g. È consumato freschissimo; non ha crosta; la pasta è bianca, umida, leggermente fibrosa ed elastica; ha gusto dolce e delicato, aroma medio-basso, con sentori di burro fresco; si consuma a fette arrostiti sulla griglia, con una fetta di pane e un filo d'olio EVO, abbinato a vini rossi o rosati, giovani, freschi e moderatamente caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Calabria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Provincia di Reggio Calabria : intero territorio dei comuni di Ciminà e Antonimina, parte del territorio dei comuni di Platì, Ardore e Sant'Ilario dello Jonio	
	Tipologie	Conosciuto anche come " U casucavallu "	
		Freschissimo	Semistagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero e/o Pascolo brado Vacche di razza Podolica e Capre stanziate nel territorio	
	Alimentazione	<p><i>Vacche</i>: pascolo naturale delle zone pedemontane dell'Aspromonte del versante del Basso Ionio Reggino, (a base di <i>sulla</i> e <i>avena</i>) con integrazioni in stalla di foraggi e concentrati, in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera</p> <p><i>Capre</i>: pascolo semi-brado, con essenze pabulari locali</p>	
Storia	<p>I formaggi "a pasta filata" sono diffusi un po' in tutta l'Italia, anche se la produzione di questa tipologia è più frequente nel Sud Italia in genere e, in particolare, in Calabria.</p> <p>Si pensa che il nome <i>Caciocavallo</i> possa derivare storicamente dal modo di stagionare le forme a cavalcioni di pertiche ("<i>u casu a cavaddu</i>"). È interessante annotare che nel panorama caseario europeo esiste anche il <i>Kashkaval</i>, prodotto in svariate regioni mediterranee (dalla Macedonia alle isole dell'Egeo) e dell'Est Europa, che richiama il nome del Caciocavallo solo perché anch'esso è "a pasta filata", ma è prodotto in forma cilindrica, o parallelepipedica</p> <p>Le famiglie che ancora oggi producono il Caciocavallo di Ciminà 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.</p> <p>Tradizionalmente veniva consumato con salame, capocollo, soppressata locale e pane: era il pasto della gente che lavorava in campagna, o che pascolava capi bovini, ovini e caprini</p> <p>Ciminà, il nome di uno dei comuni in cui viene prodotto, deriva invece dal greco "<i>kyminà</i>", cioè il luogo dove abbonda il cumino selvatico, o "<i>ciminaia</i>"</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria</i>"</p> <p><i>Slow Food</i> ha attivato un apposito <i>Presidio</i> per tutelare la produzione di questo formaggio nella sua versione a stagione molto breve, "a due testine", grazie alle sue particolari caratteristiche organolettiche</p>		

Descrizione		Caciocavallo di Ciminà	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	

	Lattifera	Misto (Vacca-Capra)	
	Trattamento latte	Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Freschissimo	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Ovoidale allungato, con due testine	Ovoidale classico, con una testina
	Diametro Misure (cm)	Variabile	
	Lunghezza Dimensioni (cm)	Variabile	
Peso	Kg	0,4	1,0÷3,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Crosta
	Aspetto	Liscia, Lucida	Rugosa, Pulita
	Colore	Bianco	Bianco-giallognolo
	Spessore	"Pelle" (tipica della pasta filata fresca)	Abbastanza sottile
	Consistenza	Deformabile, Leggermente Elastica	Abbastanza dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Avorio÷Giallo oro (secondo stagionatura)
	Struttura	Morbida, Elastica, Leggermente fibrosa	Dura, Grassa, Compatta
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.	
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Scarsa	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-basse	Medio-elevate, Elevate
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco (burro fresco)	Lattico cotto (burro cotto), Erbaceo, Animale (Brodo di carne)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce	Sapido, Leggermente Amaro (possibile)
Sensazioni Trigeminali		n.a.	Piccante (al crescere della stagionatura)
Struttura (in bocca)		Tenera, Elastica, Leggermente fibrosa, Umida	Abbastanza dura, Grumosa, Friabile (a stagionatura avanzata), Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Caciocavallo di Ciminà	
Utilizzo	In tavola In cucina	A fette arrostiti sulla griglia, con una fetta di pane e un filo d'olio EVO	Ottimo "da tavola", servito a fette o a spicchi, tal quale o accompagnato con pane o verdure di stagione. Viene spesso abbinato a frutta fresca (pere, fichi), o a confetture di frutta
Abbinamenti	Vino	Vini rossi o rosati, giovani, freschi e moderatamente caldi	Vini rossi d'annata, di corpo, morbidi e caldi

Produzione		Caciocavallo di Ciminà			
Periodo produzione		Tutto l'anno La produzione migliore è quella del periodo Marzo÷Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	90÷95		5÷10	
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-libero, Pascolo brado			
	Munte	1 o 2 munte			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte misto (di vacca e capra), filtrato e scaldato alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	25÷30 °C (temperatura "dell'acqua di sole", quella che si ha subito dopo la mungitura)			
	Tempo	Fino a che il latte "quagliaiu", cioè si forma la <i>tuma</i> Ci si rende conto che la <i>tuma</i> è pronta quando il bastone di legno usato per mescolare il liquido in caldaia ("ugliastru", un bastone di ulivo selvatico) viene immerso nel liquido e sta dritto senza la necessità di tenerlo con le mani			
	Tipo di caglio	Capretto, liquido o in pasta			
Rottura coagulo e Acidificazione	Dimensione	Rottura della cagliata fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura, ...	<p>Una volta rotta, la <i>tuma</i> si compatta con le mani, si toglie dal siero e si mette su un tavolo spersore ad acidificare</p> <p>Per questa fase solitamente sono richieste 4÷10 ore (in funzione delle condizioni climatiche contingenti, dell'acidità di partenza del latte, della temperatura del locale, del volume della <i>tuma</i>). Il raggiungimento della corretta fermentazione/maturazione si controlla effettuando, a brevi intervalli, ripetuti prelievi di campioni che vengono immersi in acqua bollente per verificare se si allungano in fibre elastiche, lunghe e resistenti, se cioè "filano"</p> <p>La <i>tuma</i> viene quindi tagliata a fette che vengono immerse in una tinozza di legno contenente acqua bollente in modo da portarla a una temperatura tale da iniziare a filare</p> <p>Una sapiente manipolazione del casaro, a questo punto, dà la forma al caciocavallo con una, o con due testine. L'operazione consiste nella formazione di una specie di cordone appiattito di pasta filata da cui si prelevano i pezzi di peso desiderato. Ogni pezzo viene rapidamente plasmato con movimenti energici delle mani che comprimono la pasta in modo da avere una superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Ad ogni pezzo viene data la giusta forma creando una o due testine a seconda delle necessità commerciali</p>			

		<p>La forma viene consolidata immergendola in un recipiente con acqua fredda per qualche minuto</p> <p>Subito dopo le forme vengono passate in un altro recipiente contenente acqua e sale (la <i>salamoia</i>, preparata con 1 Kg di sale ogni 5 litri di acqua) dove vengono lasciate in immersione per un periodo che varia dalle 2-3 ore alle 5-6 ore, in funzione del peso di ognuna</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono legate a coppie e vengono appese ad asciugare con il classico sistema "a cavalcioni di una pertica"</p>	
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	2÷3 giorni (dipende dalle condizioni climatiche)	≥ 1 mese (a seconda delle caratteristiche organolettiche che si vogliono raggiungere)
		Non ci sono particolari condizioni ambientali da rispettare per la stagionatura del caciocavallo se non quella di avere un ambiente asciutto, fresco e ventilato	
NOTE	<p>Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo produttivo ed ai materiali "di contatto"</p> <p>HACCP in corso di realizzazione; al momento nessuna delle aziende produttrici è dotata del manuale di corretta prassi igienica</p>		

μπ