

Generalità	Caciocavallo Podolico	
Presentazione	<p><b>Caciocavallo Podolico</b>            Formaggio grasso, a pasta semidura, cruda e filata, semistagionato o stagionato, prodotto nel periodo marzo-agosto, con latte intero e crudo, proveniente da vacche di razza Podolica alimentate a pascolo estensivo naturale. Ha forma ovoidale con testina tronco-conica strozzata al centro, diametro di circa 15 cm, lunghezza massima di 30 cm e peso di 1,0÷2,5 Kg. La stagionatura, da almeno 3 mesi può prolungarsi anche fino a qualche anno. Presenta una crosta dura, spessa e ruvida, di colore giallo paglierino-bruno (variabile con la stagionatura); la pasta, di colore bianco alabastro (se di media stagionatura), tende a diventare giallo ambra con l'invecchiamento; è compatta e priva di occhiatura, leggermente elastica nella media stagionatura, diventa dura e può "scagliare" nell'invecchiamento. Intensità e persistenza del gusto sono medio-alte, ma aumentano con la stagionatura evidenziando una crescente sapidità e anche una progressiva piccantezza. È molto evidente il riconoscimento di lattico cotto (burro cotto) a cui si affiancano, con il progredire della stagionatura, sensazioni erbacee e animali (brodo di carne). È un formaggio di pregio e di difficile reperibilità. Viene tradizionalmente consumato "da tavola", a fine pasto, in purezza, col pane, spesso accompagnato a confetture piccanti. Predilige vini rossi maturi, di buon corpo, caldi e morbidi.</p>	
Riconoscimenti	<p><b>PAT Regione Calabria</b></p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Calabria
	Province-Zona	Province di <b>Catanzaro, Cosenza</b> : intero territorio
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero e/o Pascolo brado Vacche di razza Podolica
	Alimentazione	Vacche: pascolo naturale delle zone pedemontane delle Province indicate
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>L'origine di questo formaggio è antichissima. Si pensa che la denominazione "caciocavallo" trovi la sua origine dalla circostanza che il formaggio, durante la sua stagionatura, veniva appeso "a coppie", legate da una cordicella vegetale di giunco o vimine, messe a cavalcioni di una pertica di legno fissata al tetto ("u casu a cavaddu") e in prossimità del focolare per agevolarne la stagionatura</p> <p>Ci sono indicazioni, trovate tempo fa negli atti del Notaio di Crotona, tra i XVI ed il XVII secolo, in cui si scrive che la famiglia Spinelli effettuava trasporti marittimi "con piccole navi cariche di casicavalli"</p> <p>Nel XIX secolo, la famiglia Barocco produceva all'incirca 11.000 forme di Caciocavallo destinate al commercio estero</p> <p>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 e non vanta cenni storici apprezzabili</p> <p>La razza vaccina Podolica sembra sia giunta in Italia dalla Podolia, regione dell'Ucraina, nel V sec. d.C. con le invasioni barbariche. Una volta molto diffusa in tutto il Paese, oggi ha una presenza piuttosto ridotta, con esemplari sparpagliati prevalentemente nell'Appennino Meridionale. La ragione della sua progressiva scomparsa è da attribuire alla sua scarsa produzione di latte, sebbene di eccezionale qualità, e al fatto che deve essere allevata allo stato brado o semibrado, mal prestandosi a uno sfruttamento intensivo. La vacca podolica è molto resistente: d'inverno, alle intemperie, si adatta molto bene alle basse temperature; si alimenta di foglie di essenze arbustive, dei "ricacci" di quelle arboree e della produzione erbacea del sottobosco. La grande varietà di piante di cui si nutre conferisce al latte sapori unici, che si trasferiscono nei formaggi prodotti. Il caciocavallo podolico ha infatti un evidente sentore di erbe, anche aromatiche (rosmarino ed erica)</p> <p>Il termine "caciocavallo" è anche entrato nei detti popolari del Meridione: con la frase "Farai la fine del caciocavallo", infatti, si mandava a qualcuno un avvertimento minaccioso, atto a predire una brutta fine</p> <p>Esiste documentazione che comprova che il prodotto ha più di 25 anni (presso il Caseificio Vincenzo Roberti &amp; C. - via Gramsci - Celico (CS))</p> <p><b>Riferimenti bibliografici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AA.VV. - "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi", a cura di INSOR - Milano 1990, Angeli ed.</li> <li>- CNR - "Prodotti caseari del Mezzogiorno - Progetto strategico" - Milano 1992 - ARSSA</li> </ul> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria"</p>	

Descrizione		Caciocavallo Podolico
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Ovoidale classico, con testina
	Facce Misure (cm)	n.a. Ø15
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. max 30
Peso	Kg	1,0÷2,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Ruvida, può presentare macchie scure residue di formazioni di muffe
	Colore	Giallo paglierino÷Bruno (secondo stagionatura)
	Spessore	Abbastanza spessa÷Spessa
	Consistenza	Abbastanza dura÷Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco alabastro÷Giallo ambra (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, Leggermente elastica÷Dura, Untuosa, con l'invecchiamento prolungato può diventare "scagliabile"
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-elevate÷Elevate
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro cotto), Erbaceo, Animale (Brodo di carne) con il progredire della stagionatura
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido÷Salato
Sensazioni Trigeminali		Progressiva piccantezza (al crescere della stagionatura)

Struttura (in bocca)		Abbastanza dura=Dura, Grumosa, Grassa, Scagliabile (a stagionatura avanzata), Solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Caciocavallo Podolico
Utilizzo	In tavola In cucina	Viene tradizionalmente consumato "da tavola", a fine pasto, in purezza, col pane, spesso accompagnato a confetture piccanti
Abbinamenti	Vino	Vini rossi d'annata, di corpo, morbidi e caldi

Produzione		Caciocavallo Podolico				
Periodo produzione		Marzo÷Agosto				
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100				
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-libero, Pascolo brado				
	Munte	1/gg				
	Trattamenti Fisici	Intero				
	Trattamenti Termici	Crudo				
	Aggiunte	n.a.				
Coagulazione	Tipologia	Presamica				
	Preparazione	Al latte, messo in caldaia e portato alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il caglio				
	Temperatura	36÷38 °C				
	Tempo	60 minuti circa				
	Tipo di caglio	Vitello o Capretto, 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>Il coagulo 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 del coagulo). 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 pasta "maturata" 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>Il casaro, dopo aver mescolato energicamente la pasta in modo che diventi filante, ne preleva una quantità sufficiente per formare una specie di cordone appiattito da cui si prelevano i pezzi di peso desiderato. Ogni pezzo viene rapidamente plasmato con movimenti rapidi 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 classica forma ovoidale da cui, per strozzatura della pasta, viene formata la tipica testina</p>				

		<p>La forma viene quindi immersa per alcuni minuti in un recipiente contenente acqua fredda per consolidarla</p> <p>Subito dopo le forme vengono passate in un altro recipiente contenente acqua e sale (la <i>salamoia</i>) dove vengono lasciate in immersione per un periodo di alcune 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>
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo °C - UR%</b>	<p>≥ 2-3 mesi</p> <p>A seconda delle caratteristiche organolettiche che si vogliono raggiungere la stagionatura può essere prolungata anche fino a qualche anno</p>
		<p>In cantine o magazzini abbastanza freschi e ventilati, non condizionati</p>
<b>NOTE</b>	<p><b>REGIONE CALABRIA</b></p> <p><b>Prodotti agro-alimentari tradizionali</b></p>	
	<p><b>Riferimenti normativi</b></p> <p>L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M del 21/03/73 - D.L. 108 del 25/01/92</p> <p><b>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive</b></p> <p>Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;</li> <li>- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)</li> <li>- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.</li> </ul> <p><b>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali</b></p> <p>I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono da addurre a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzo di latte crudo;</li> <li>- utilizzo di caldaie in rame stagnato;</li> <li>- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli spessori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura);</li> <li>- il confezionamento;</li> <li>- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;</li> <li>- locali di stagionatura.</li> </ul> <p><b>Aspetti relativi alla sicurezza alimentare</b></p> <p>L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo</p> <p>Questi problemi possono essere superati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte)</li> <li>- rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione)</li> <li>- effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie</li> </ul> <p><b>Locali dove avviene la produzione</b></p> <p>Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. È quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale</p> <p><b>Motivazioni per la richiesta di deroga</b></p> <p>I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione</p> <p><b>Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria</b></p> <p>È stata richiesta una deroga per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i possibili pericoli igienico-sanitari che derivano dall'utilizzo del latte crudo, di materiali di legno, di fuoco diretto di legna o di gas</li> <li>- le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione</li> <li>- il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno poiché si ritiene che questo materiale sta necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale</li> <li>- l'utilizzo di caldaie in rame stagnato</li> <li>- il confezionamento;</li> <li>- l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti.</li> </ul>	