

Generalità		Caciocavallo del Matese		
Presentazione	<p>Caciocavallo del Matese Formaggio grasso, fresco, semi-stagionato o stagionato, a pasta cruda, filata, semidura o dura. Si produce nelle aree montane del <i>Massiccio del Matese</i> (prov. Caserta) con latte di vacca intero e termizzato di animali allevati nell'area di produzione, con alimentazione a pascolo semi-brado o in stalle variamente attrezzate. Il termine "<i>caciocavallo</i>" deriva dall'antica consuetudine di appendere il formaggio (il <i>cacio</i>) a coppie, unite con una legatura vegetale, a cavallo di pertiche di legno durante la stagionatura che per il prodotto "Fresco" è fino a 20÷25 giorni, per quello "Semi-stagionato" di 20÷90 giorni e per quello "Stagionato" di 7÷18 mesi. La forma è ovale o tronco conica (<i>a pera</i>) con testina strozzata dal legaccio di raffia che serve per appendere le forme alle pertiche durante la stagionatura. Viene preparato in diverse pezzature con dimensioni variabili, peso di 0,8÷2,5 Kg e caratteristiche organolettiche determinate dal grado di stagionatura. Il Fresco ha crosta liscia e bianca, soda al tatto; pasta bianco latte, morbida, elastica, abbastanza compatta con possibili occhiature verso il centro, fibrosa; sapore dolce e delicato; odore/aroma: lattico fresco, con intensità e persistenza basse. Il Semi-stagionato ha crosta liscia, quasi lucida, di colore giallo paglierino; pasta di colore giallo paglierino chiaro, abbastanza morbida, più o meno elastica, compatta, con piccole occhiature al centro, di gradevole palatabilità; sapore: dolce, salato più evidente; odore/aroma: lattico cotto, erbaceo, con intensità e persistenza medie; leggermente piccante. Lo Stagionato ha crosta ruvida, di colore bruno; pasta di colore giallo paglierino (più intenso all'esterno e meno all'interno), molto compatta e dura, che potrebbe "lacrimare" al taglio; sapore salato molto evidente; odore/aroma: lattico cotto, animale (brodo di carne), vegetale (legno), intenso e persistente; piccante. Si consuma come formaggio "da tavola", in purezza o accompagnato da pane rustico, marmellate o miele, oppure per connotare insalate di verdure fresche o cotte. A breve-media stagionatura, per la sua attitudine a fondere, viene spesso utilizzato sulla griglia o in preparazioni tradizionali al forno; a stagionatura più avanzata si può anche grattugiare. A seconda della stagionatura si abbina a vini di caratteristiche adeguate, bianchi o rossi.</p>			
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania		
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Campania		
	Province-Zona	Province di Caserta : aree montane del Massiccio del Matese		
	Tipologie	In dialetto locale: " <i>Casicavagliu ré Matese</i> "		
Allevamento		Fresco " <i>Friscu</i> "	Semi-stagionato " <i>Musciu</i> "	Stagionato " <i>Siccu</i> "
	Tipo	Allevamento di tipo semi-libero, Stalla variamente attrezzata Vacche di razze varie stanziate sul territorio		
	Alimentazione	Pascolo di montagna semi-brado, integrato da cereali e foraggi aziendali affienati		
Storia	<p>Il <i>caciocavallo</i> è un formaggio a pasta filata di antichissima origine, molto diffuso in tutto il Mezzogiorno d'Italia, con numerose variazioni locali. Il nome deriva dall'antica consuetudine di appendere le forme, a coppie, unite con un legaccio vegetale, a cavallo di pertiche di legno in prossimità di focolari per ottenerne l'affumicatura e, successivamente, la successiva stagionatura</p> <p>Questo prodotto, pur essendo un classico di tutto il Mezzogiorno d'Italia, ha nella produzione dell'area in esame, delle peculiarità non riscontrabili in altre zone. Si è incardinato nel Matese fin dai tempi del Regno delle due Sicilie e, da sempre, è tra i formaggi più prodotti e consumati</p> <p>Nel 1584, con la costituzione del <i>Catasto Onciario</i> del comune di San Gregorio Matese, la popolazione fu divisa in pochi ceppi: pecorai, braccianti e vaccari. In quei tempi tutto il latte prodotto veniva trasformato in formaggio, per poterlo conservare a lungo e utilizzarlo come merce di scambio con le popolazioni della valle del Volturno</p> <p>C'è chi ancora conserva la tradizione di effettuare l'ultima fase di stagionatura nella paglia, cosa che conferisce al prodotto così trattato un aroma delicato e particolare</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>			

Descrizione		Caciocavallo del Matese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	

	Trattamento latte	Intero, Termizzato		
	Temperatura Cagliata	Crudo		
	Umidità pasta	Semi-duro	Semi-duro	Duro
	Tecnologia	Filato		
	Stagionatura	Fresco	Semi-stagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Tondeggiante allungato, o a pera, con "testina"		
	Facce Diametro (cm)	n.a. variabile		
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. variabile		
Peso	Kg	0,8÷2,5		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita		
	Aspetto	Liscia, Opaca	Liscia, Quasi lucida	Ruvida
	Colore	Bianco	Giallo paglierino	Bruno
	Spessore	Molto Sottile	Abbastanza Sottile	Leggermente Spessa
	Consistenza	Morbida, Soda	Leggermente dura	Dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte	Avorio, Paglierino chiaro	Giallo paglierino (più intenso all'esterno e meno all'interno)
	Struttura	Morbida, Elastica, Umida, Abbastanza compatta, Fibrosa	Abbastanza morbida, Compatta, Più o meno elastica, Fibrosa	Molto compatta, Dura, Potrebbe "lacrimare" al taglio
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.		
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Abbastanza rada Tonda Medio-piccola Irregolare, concentrata al centro forma		
	Erborinatura	n.a.		
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse	Medie	Alte
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo	Lattico cotto (burro cotto), Animale (brodo di carne), Vegetale (legno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce	Dolce, Più o meno salato	Salato molto evidente
Sensazioni Trigeminale		Assenti	Piccante (in evoluzione con la stagionatura)	Piccante
Struttura (in bocca)		Morbida, Abbastanza compatta, Elastica, Fibrosa, Umida, Poco solubile	Abbastanza morbida, Più o meno elastica, Compatta, Untuosa, Gradevole palatabilità	Molto compatta, Dura, Granuli "a cristalli", Untuosa, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso		
	Umidità (%)	n.d.		

Utilizzo		Caciocavallo del Matese
Utilizzo	In tavola	Si consuma come formaggio "da tavola", in purezza o accompagnato da pane rustico, marmellate o miele, oppure per connotare insalate di verdure fresche o cotte
	In cucina	A breve-media stagionatura, per la sua attitudine a fondere, viene spesso utilizzato sulla griglia o in preparazioni tradizionali al forno; a stagionatura più avanzata si può anche grattugiare
Abbinamenti	Vino	A seconda della stagionatura si abbina a vini di caratteristiche adeguate, bianchi o rossi

Produzione		Caciocavallo del Matese			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Pascolo semi-brado, Stalla			
	Munte	2 / giorno (mattina e sera)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Termizzato			
	Aggiunte	Siero-innesto preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene immesso nella caldaia, portato alla temperatura di coagulazione, poi gli vengono aggiunti il siero-innesto e il caglio			
	Temperatura	38 °C			
	Tempo	35 minuti circa			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	<p>A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata con un bastone di legno di faggio a forma di spatola allungata di 90-100 cm (la <i>remenatora</i>), fino ad ottenere grani di pasta della grandezza di una <i>oliva</i></p> <p>La cagliata viene lasciata riposare per 15 minuti sotto siero per consentire la formazione del coagulo sul fondo della caldaia</p>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura	<p>Il coagulo, raccolto manualmente con una tela, viene depositato e compattato in una tinozza di legno di ciliegio</p> <p>Inizia quindi la fase di maturazione del coagulo che si lascia riposare per 2-4 ore, aggiungendo siero bollente, per permettere che avvenga la fermentazione <i>lattica</i>. 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 in acqua bollente, se inizia a filare è pronta per la successiva lavorazione</p> <p>La pasta viene scolata dal siero e fatta sgocciolare per circa 15 minuti (il siero viene conservato per essere utilizzato nella successiva cagliata) poi ritorna nella tinozza</p> <p>Viene tagliata a fette, si aggiunge acqua bollente per farla filare e si lavora con la <i>remenatora</i> per formare, con movimenti energici, un lungo cordone di pasta liscia, senza pieghe o sfilature e senza vuoti all'interno</p> <p>Il cordone viene porzionato a seconda delle esigenze di produzione (per un caciocavallo fresco di 1 Kg viene tagliato un pezzo di pasta di 1,2 Kg circa). I pezzi, man mano che vengono tagliati, sono subito lavorati a mano nell'acqua bollente, comprimendo la pasta fino a renderla liscia e lucida, dandogli la classica forma "a pera". Si procede quindi alla sigillatura dell'apice della forma e alla formazione della testina</p> <p>Le forme così modellate vengono quindi immerse in acqua di raffreddamento per</p>			

		<p>consolidarle e successivamente in salamoia. La salatura, a seconda del peso delle forme, può durare per un tempo di 2÷6 ore</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono legate a coppie con legacci di raffia, appese con il tipico sistema "a cavalcioni di una pertica orizzontale" e portate nei locali destinati alla stagionatura</p>		
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	≤ 20÷25 giorni dalla produzione "Fresco"	20÷90 giorni dalla produzione "Semi-stagionato"	7÷18 mesi dalla produzione "Stagionato"
		<p>I locali per la stagionatura devono garantire una temperatura di 8÷15 °C e un'umidità di 60÷80 %UR, pressoché costanti. Possono essere locali domestici, oppure "Caselle dei pastor" (vecchie cascine in pietra con tetto in legno e coppi, normalmente terranee e di modesta altezza interna), oppure cantine.</p>		
NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CAMPANIA</p> <p style="text-align: center;">Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Riferimenti normativi 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. del 25/01/92</p> <p>La Regione non ha pubblicato la documentazione relativa a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive - Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali - Aspetti relativi alla sicurezza alimentare - Locali dove avviene la produzione - Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria 			