

Generalità	Caciocavallo Irpino di grotta		
Presentazione	<p>Caciocavallo Irpino di grotta Formaggio grasso, semi-stagionato, o stagionato, a pasta semicotta, semi-dura, filata. È tipico delle aree montane delle valli dei fiumi Ufita e Ofanto, dei monti Terminio e Cervialto e dell'Alta Irpinia, in provincia di Avellino. Si produce tutto l'anno - con preferenza nel periodo primaverile-estivo in cui le vacche vengono tenute al pascolo con possibilità di alimentazione fresca e varia che, specialmente dopo adeguata stagionatura, restituirà al formaggio profumi ed aromi molto evidenti -, con latte intero e crudo, proveniente da allevamenti di piccole e medie dimensioni, con bovine prevalentemente di razza <i>Bruna</i>, e viene tradizionalmente stagionato nelle tipiche "grotte naturali di tufo" o nelle "grotte naturali di tufo e pietra" presenti nel territorio, dove si sviluppano un microclima ed una microflora fondamentali per definire le caratteristiche olfatto-gustative finali del prodotto. La durata della stagionatura è generalmente di 4÷8 mesi, ma alcuni produttori la prolungano anche fino a 24 mesi. Si presenta in forma sferoidale con testina, a cui è legato durante la stagionatura, "a coppie" che vengono appese a "cavallo" su travi di legno (da cui il termine <i>caciocavallo</i>); ha dimensioni variabili, peso generalmente di circa 2 Kg - ma può raggiungere anche i 10 Kg -, con caratteristiche alla vista e al tatto influenzate dalla durata della stagionatura: crosta liscia, più o meno - elastica, dura, sottile -, di colore da giallo paglierino al marrone chiaro, con lievi residui di muffa bianca dovuta alla stagionatura in grotta; pasta abbastanza dura o dura, compatta, grassa, di colore giallo paglierino più o meno intenso, con occhiatura fine e struttura (in bocca "distacco" fra gli strati di pasta filata; sapore armonico con il dolce in evidenza, un salato medio e, al crescere della stagionatura, una discreta piccantezza; se poco stagionato ha un delicato odore/aroma di lattico cotto ma, con il protrarsi della stagionatura, si evidenziano aromi erbacei (erba fresca e/o fieno), floreali (fiori "amari") e speziati (vaniglia e spezie). La persistenza gustativa è media-medio-elevata e la struttura (in bocca) evidenzia una buona palatabilità con solubilità medio-elevata. Si consuma tal quale come formaggio "da tavola", in purezza o accompagnato da pane rustico e miele "amaro" (di castagno o di agrumi), oppure come appetizer -"il <i>caciocavallo impiccato</i>"-: "impiccato" perché la forma intera viene appesa sopra un braciere con i carboni ardenti, lasciata fondere e, man mano che la pasta più vicina alle braci inizia ad ammorbidirsi, si taglia a fette e si accompagna con un buon salume e pane casereccio. I vini consigliati per l'abbinamento, scegliendoli fra quelli della regione, devono essere adeguati per corpo, maturità e freschezza e, possono essere: bianchi (es. <i>Greco di Tufo DOGC</i>, <i>Fiano di Avellino DOGC</i>), oppure rossi (es. <i>Taurasi DOGC</i> - un vino di grande e raffinata struttura, considerato "il <i>Barolo del Sud</i>", con un profumo persistente, fruttato (frutti di bosco e ciliegia matura), caldo, avvolgente e robusto di corpo -, o un <i>Irpinia Aglianico DOC</i>, senz'altro meno titolato, ma certamente adeguato)</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Campania		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Avellino : aree montane delle valli dei fiumi Ufita e Ofanto, dei monti Terminio e Cervialto, e dell'Alta Irpinia	
	Tipologie	Semi-stagionato	Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semi-libero (di piccole o medie dimensioni), o Stalla variamente attrezzata Vacche di razza prevalente <i>Bruna</i>	
	Alimentazione	Pascoli con erba fresca e, quando, i pascoli terminano, l'alimentazione è basata soprattutto su fieni e sfarinati di provenienza aziendale. Dall'alimentazione sono esclusi gli insilati	
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 per ottenerne la stagionatura (eventualmente preceduta da affumicatura in prossimità di focolari)</p> <p>Con la denominazione <i>Caciocavallo di grotta Irpino</i>, questo formaggio appare, per la prima volta su un documento ufficiale, nel 1925: in questa data, infatti, risulta che abbia partecipato, col <i>Caseificio Granese in Montella</i>, alla fiera di Fiume</p> <p>Dagli anni Settanta, nel comune di Vallata (ma anche in altri comuni), si tiene la <i>Sagra del Caciocavallo Irpino</i>. Un'iniziativa finalizzata a valorizzare uno dei prodotti tipici di questo particolare territorio ai confini tra la Campania e la Puglia, dove si produce un formaggio dall'odore e dal sapore davvero unici, che i palati più esigenti possono degustare in un variegato menù</p> <p>La metodologia di produzione di questo tipo di formaggio - stagionato "in grotta" - si perde nella notte dei tempi e veniva già utilizzata da tutti i "massari" delle aree montuose dell'Irpinia. Ancora oggi si impiegano strumenti artigianali: di rame o di ferro (il <i>caccavo</i> - un pentolone stagnato-), o di legno (i mastelli, i tini, il <i>ruociolo</i> - il bastone per rompere la cagliata - e la <i>menatora</i> - il bastone usato per la filatura-)</p> <p>L'affinatura avviene in grotte di origine romana, millenarie, scavate nel tufo (roccia effusiva di origine vulcanica), o nell'arenaria (una roccia sedimentaria derivata dalla saldatura di granuli di sabbia) che, grazie alla loro capacità di mantenere ottimi livelli di umidità, temperatura e microflora batterica (ancor meglio della cantina o dei moderni frigoriferi), crea un microclima particolare che consente al formaggio di ottenere caratteristiche olfatto-gustative inimitabili dovute proprio alla stagionatura in grotta</p> <p>I locali che anticamente erano solo quelli della grotta dove avveniva la stagionatura, o quelli nell'area immediatamente prospiciente, dedicata alla caseificazione, oggi sono obbligatoriamente rispondenti alle certificazioni igienico-sanitarie, eventualmente integrate con specifiche "deroghe" delle autorità preposte, ma ne</p>		

rispecchiano la tradizionalità tanto che alcuni moderni caseifici effettuano tutta la stagionatura nelle grotte calcaree naturali del territorio, esistenti in quota

Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona

È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"

Descrizione		Caciocavallo Irpino di grotta	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Semi-stagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale, con "testina"	
	Facce Diametro (cm)	n.a. variabile	
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. variabile	
Peso	Kg	1,8÷2,0 (valore comune, ma può raggiungere anche i 10 Kg)	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia, con possibile presenza di lievii residui di muffa bianca dovuta alla stagionatura in grotta	
	Colore	Giallo paglierino più o meno intenso	Marrone chiaro
	Spessore	Sottile o Abbastanza Sottile	Leggermente Spessa
	Consistenza	Più o meno Elastica÷Abbastanza Dura	Rigida e Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza Dura, Compatta, Più o meno Elastica, Grassa, Leggermente Fibrosa	Dura, Compatta, Untuosa, Abbastanza Mantecata
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.	
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Fine e Rada. Si possono trovare piccoli "distacchi" fra gli strati di pasta filata	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie	Medio-elevate

	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erba fresca e/o fieno)	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (fieno), , Floreale (fiori "amari"), Speziato (vaniglia e spezie)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce (Medio), Salato (Medio)	Dolce (Medio), Salato (Medio Elevato)
Sensazioni Trigeminale		Piccante (Basso=Medio-basso), crescente con la stagionatura	Piccante (Medio=Medio elevato)
Struttura (in bocca)		Abbastanza compatta, Abbastanza Dura, Leggermente Elastica, Leggermente Fibrosa, Solubilità Media	Compatta, Dura, Leggermente Mantecata, Untuosa, Solubilità Medio-elevata
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Caciocavallo Irpino di grotta
Utilizzo	In tavola	Si consuma tal quale come formaggio "da tavola", in purezza o accompagnato da pane rustico e miele "amaro" (di castagno o di agrumi) Come appetizer –"il caciocavallo impiccato"-: "impiccato" perché la forma intera viene appesa sopra un braciere con i carboni ardenti, lasciata fondere e, man mano che la pasta più vicina alle braci inizia ad ammorbidirsi, si taglia a fette e si accompagna con un buon salume e pane casereccio
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	I vini consigliati per l'abbinamento devono essere adeguati per corpo, maturità e freschezza. Scegliendoli fra quelli della regione, possono essere: bianchi (es. <i>Greco di Tufo DOGC</i> , <i>Fiano di Avellino DOGC</i>), oppure rossi (es. <i>Taurasi DOGC</i> - un vino di grande e raffinata struttura, considerato "il <i>Barolo del Sud</i> ", con un profumo persistente, fruttato (frutti di bosco e ciliegia matura), caldo, avvolgente e robusto di corpo -, o un <i>Irpinia Aglianico DOC</i> , senz'altro meno titolato, ma certamente adeguato)

Produzione		Caciocavallo Irpino di grotta			
Periodo produzione		Tutto l'anno Particolarmente elevata ed interessante è la produzione del periodo aprile-giugno, in cui le vacche vengono tenute al pascolo semi-libero con possibilità di alimentazione fresca e varia che, specialmente dopo adeguata stagionatura, restituirà al formaggio profumi ed aromi molto evidenti			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Pascolo semi-brado, Stalla			
	Munte	2 / giorno (serale e mattutina)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Alla raccolta della mungitura della sera, refrigerata, si aggiunge in caldaia quella della mattina successiva, si riscalda il latte fino alla temperatura di coagulazione e gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	36-38 °C			
	Tempo	25÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Agnello in pasta o Vitello			

		Storicamente prodotto dai direttamente dai pastori con gli stomaci degli agnelli macellati
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione si procede alla rottura della cagliata, in due tempi, con un attrezzo detto "ruociolo" (formato da un bastone di legno con all'estremità una calotta, sempre di legno): la prima volta fino ad ottenere granuli di pasta della dimensione di una <i>fava</i> , la seconda volta, dopo una sosta di alcuni minuti, fino ad ottenere granuli di pasta della dimensione di un <i>pisello</i>
Cottura	°C – Tempo - Azione	45÷52 °C (semicottura) Si preleva una parte del siero dalla caldaia, lo si riscalda a 90-95 °C e lo si rimette, bollente, nella caldaia fino al raggiungimento della temperatura di cottura
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura	<p>Conclusa la "cottura" il coagulo viene estratto e posto sul banco spersore, a temperatura ambiente, lasciandolo acidificare (<i>maturare</i>) per il tempo necessario</p> <p>La maturazione è completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata e questo si verifica prelevando con un attrezzo concavo una piccola porzione di pasta che, messa in acqua bollente, se inizia a filare è pronta per la successiva lavorazione</p> <p>Quando la pasta è pronta per la filatura si taglia a listarelle sottili che si immergono in acqua bollente e si impastano energicamente (comprimendole e stirandole) con un bastone di legno (<i>menatora</i>) fino a formare un 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 e i pezzi, man mano che vengono tagliati, sono subito lavorati a mano nell'acqua bollente, formando una specie di sacchetto della forma desiderata, esternamente liscio e continuo, che viene subito sigillato</p> <p>Le forme così modellate vengono immerse in acqua fredda per consolidarne la forma e, successivamente, passate in salamoia dove restano immerse per un tempo determinato dalla loro dimensione</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono legate con corde vegetali o plastiche, portate nei locali destinati all'asciugatura e appese a coppie "a cavalcioni di una pertica orizzontale"</p> <p>L'asciugatura viene effettuata in locali freschi tradizionali, dove le forme rimangono non meno di 45÷60 gg, poi vengono trasferite nelle grotte per la stagionatura</p>
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	4÷8 mesi
		8÷24 mesi
		<p>Si effettua nelle grotte del territorio, appositamente attrezzate, per garantire un clima adatto allo sviluppo dei ceppi batterici e delle colonie di muffe necessari per caratterizzare in modo ottimale il gusto e la consistenza del prodotto: l'umidità si mantiene al 80÷90 %UR mentre la temperatura, quasi costante tra il periodo invernale e quello estivo, oscilla tra 10÷15 °C</p> <p>Al termine della stagionatura nelle grotte i caciocavalli vengono puliti per eliminare le colonie di muffe biancastre che si possono essere formate</p>
NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CAMPANIA</p> <p style="text-align: center;">Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Riferimenti normativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - L. 283/62 - D.P.R. 327/80 (norme di igiene alimenti e bevande) - Dir. 93/43 (igiene alimenti e bevande) - D.M del 21/03/73 (Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale) - D.L. del 25/01/92 (Attuazione della direttiva n. 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) - D.P.R. n° 54/97 (attuazione Dir. 92/46 e 92/47 per la produzione e l'immissione sul mercato dei prodotti a base di latte) - D.L.G.S. 155/97 (Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari) - Circolare n° 11/98 (indicazioni del Min. San. Sull'applicazione del D.L.G.S. 155/97) - D. Lgs 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D. Lgs 350/99 (regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali) <p>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive</p> <p>Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari) - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto. <p>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali</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"> - utilizzo di latte crudo; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura); - il confezionamento; - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione; 	

- locali di stagionatura.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo

Questi problemi possono essere superati:

- 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)
- rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione)
- effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie

Locali dove avviene la produzione

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

Motivazioni per la richiesta di deroga

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

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede autorizzazione specifica per un metodo di lavorazione che prevede:

- i possibili pericoli igienico-sanitari che derivano dall'utilizzo del latte crudo, di materiali di legno, di fuoco diretto di legna o di gas
- le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione, poiché si ritiene che tali elementi siano essenziali per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto tradizionale
- il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale
- la possibile assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti