

Generalità		Caciocavallo podolico	
Presentazione	<p>Caciocavallo podolico Formaggio grasso, fresco o semi-stagionato, a pasta semicotta, dura, filata, particolarmente pregiato e di scarsa reperibilità. Viene prodotto nelle aree interne di tutta la Campania condotte a zootecnia estensiva e, in particolare, nelle zone montane delle province di Avellino, Caserta e Salerno. Si produce tutto l'anno con latte intero e crudo, proveniente da allevamenti di bovine di razza <i>Podolica</i>, ma il prodotto migliore è quello caseificato d'estate, quando queste robuste mucche vengono tenute al pascolo con possibilità di alimentazione fresca e varia. La durata della stagionatura è molto variabile da 15 giorni a 6 mesi e più (alcuni produttori la prolungano anche fino a 24 mesi). Si presenta in forma sferoidale con testina da cui parte una legatura con raffia, utilizzata durante la stagionatura, "a coppie" che vengono appese a "cavallo" su travi di legno (da cui il termine <i>caciocavallo</i>). Ha dimensioni variabili con diametro di circa 15 cm, lunghezza max di 30 cm, peso di 1,5÷2,5 Kg, con caratteristiche alla vista e al tatto influenzate dalla durata della stagionatura: crosta liscia e pulita, più o meno - elastica, dura, sottile -, di colore bianco alabastro÷ giallo-ambra; pasta più o meno dura, priva di occhiatura, di colore giallo paglierino (chiaro÷intenso), compatta, abbastanza elastica÷dura, "scagliabile" a stagionatura elevata; 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). La persistenza gustativa è medio-bassa÷media e la struttura (in bocca) evidenzia una buona palatabilità con solubilità medio-bassa÷medio-elevata. Viene tradizionalmente consumato a fine pasto, in purezza o accompagnato da una confettura piccante. Predilige vini rossi corposi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Avellino, Benevento, Caserta, Salerno, Napoli : nelle aree interne condotte a zootecnia estensiva, di tutta la regione e, in particolare, nelle zone collinari-montane delle province di Avellino, Caserta e Salerno	
	Tipologie	Fresco	Semi-stagionato/Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semi-libero (di piccole o medie dimensioni), o Stalla variamente attrezzata Vacche di razza <i>Podolica</i>	
	Alimentazione	Pascoli con erba fresca e, quando, i pascoli terminano, l'alimentazione è basata soprattutto su fieni e sfarinati di provenienza aziendale	
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>Tradizionalmente, sui monti Alburni nell'Irpinia, in provincia di Avellino e di Salerno, gli allevatori effettuavano la <i>turnazione</i>, cioè fornivano a chi aveva un minor numero di mucche le quote di latte necessarie a fabbricare comunque il formaggio</p> <p>La metodologia di produzione si perde nella storia e, ancora oggi, si possono trovare casari che utilizzano 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>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Caciocavallo podolico	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	

	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	Semi-stagionato, o Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale, con "testina" legata con raffia	
	Facce Diametro (cm)	n.a. 15	
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. 30 (max)	
Peso	Kg	1,5÷2,5	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia, Lucida	
	Colore	Bianco alabastro	Giallo paglierino÷Giallo ambra
	Spessore	Sottile	Leggermente Spessa
	Consistenza	Morbida, Elastica	Abbastanza Dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino intenso
	Struttura	Compatta, Elastica, Grassa, Leggermente Fibrosa	Abbastanza Dura÷Dura, Compatta, Untuosa, Scagliabile
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.	
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente Si possono trovare piccoli "distacchi" fra gli strati di pasta filata, specialmente nel prodotto più stagionato	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-basse	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso)	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erba fresca, fieno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce (Medio), Salato (Medio)	Dolce (Medio), Salato (Medio-elevato)
Sensazioni Trigeminale		n.a.	Piccante (Medio÷Medio elevato)
Struttura (in bocca)		Compatta, Leggermente Dura, Elastica, Leggermente Fibrosa, Solubilità Medio-bassa	Compatta, Abbastanza Dura÷Dura, Leggermente Mantecata, Untuosa, Solubilità Medio-elevata
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Caciocavallo podolico	
Utilizzo	In tavola	Viene tradizionalmente consumato a fine pasto, in purezza, o accompagnato da una confettura piccante	
	In cucina	n.d.	

Abbinamenti	Vino	Predilige vini rossi corposi
-------------	------	------------------------------

Produzione		Caciocavallo podolico			
Periodo produzione		Tutto l'anno Il prodotto migliore è quello caseificato d'estate, quando le mucche vengono tenute al pascolo con possibilità di alimentazione fresca e varia			
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	Metà del latte, crudo, viene scaldato a 50÷60 °C, poi addizionato con l'altra metà, per stabilizzare la temperatura della miscela su quella di coagulazione, raggiunta la quale si aggiunge il caglio			
	Temperatura	36÷37 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, o Capretto/Agnello, in pasta L'utilizzo di caglio di agnello o capretto (a causa del loro bagaglio enzimatico), induce nel formaggio particolari fermentazioni che ne influenzano il panorama olfatto-gustativo e, in particolare, sono responsabili della sensazione di piccantezza rilevabile nel prodotto			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, si procede a una prima rottura della cagliata fino ad ottenere granuli di pasta della dimensione di un <i>chicco di mais</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	Dalla caldaia viene estratto il siero per poter consolidare il coagulo che viene nuovamente tagliato e ricoperto con siero riscaldato a 40÷45 °C per la sua cottura (semicottura)			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura	<p>Conclusa la "cottura", dalla caldaia viene definitivamente estratto il siero, la pasta viene ricoperta con scotta calda, ricavata dalla lavorazione della ricotta, e lasciata 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, manualmente, 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, da cui si ricava la testina per strozzatura; poi viene subito sigillato</p> <p>I caciocavalli così modellati vengono immersi in acqua fredda per consolidarne la forma e, successivamente, passati in salamoia dove restano immersi per un tempo determinato dalla loro dimensione</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono legate sotto la testina con legacci di raffia, appese a coppie "a cavalcioni di una pertica orizzontale" e portate nei locali destinati alla stagionatura</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	≥ 15 giorni ÷ 1-2 mesi		3÷6 mesi Alcuni produttori la prolungano anche fino a 24 mesi	
		Si utilizzano ambienti freschi e ventilati (cantine, magazzini, ...)			

REGIONE CAMPANIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Riferimenti normativi

- 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)

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- 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.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono da addurre a:

- 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

NOTE