

Generalità		Caciocavallo stagionato in grotta del Tanagro	
Presentazione	<p><b>Caciocavallo stagionato in grotta del Tanagro</b>            Formaggio grasso, semiduro, semistagionato, a pasta cruda, filata. Viene prodotto in provincia di Salerno, nei territori dei comuni afferenti alla valle del fiume Tanagro, in particolare nel comune di Caggiano. Il formaggio è prodotto esclusivamente da latte di mucche allevate nell'area definita, utilizzando tecniche tradizionali e stagionatura naturale in grotte e/o cantine che garantiscono condizioni di stagionatura ideali per una equilibrata maturazione del formaggio. Stagionato da 3 mesi fino anche a 2 anni, si produce tutto l'anno con latte intero e crudo, proveniente da allevamenti di bovine di razze varie con buona presenza di vacche di razza <i>Podolica</i>, ma il prodotto migliore è quello caseificato d'estate, quando le bovine vengono tenute al pascolo con possibilità di alimentazione fresca e varia. Si presenta nella classica forma ovoidale con testina, da cui può partire una legatura con raffia, utilizzata durante la stagionatura, con cui viene appeso a ganci predisposti negli appositi locali. Ha dimensioni variabili con peso di 2,5÷3 Kg; crosta di colore paglierino di intensità variabile che, alla fine del processo di stagionatura si presenta interamente coperta di muffe bianche - che non modificano il sapore né l'odore caratteristico - che vengono asportate prima della vendita; pasta uniforme, compatta, di colore bianco-giallo paglierino intenso con piccole fessure (<i>distacchi</i>) fra gli strati di pasta filata; sapore inizialmente delicato e dolce, per poi diventare pieno e pastoso, assumendo anche note piccanti con l'avanzare della stagionatura; aromi lattici ed erbacei intensi e persistenti. 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 <b>Salerno</b> : territori dei comuni afferenti alla valle del fiume Tanagro, in particolare nel comune di Caggiano	
	Tipologie	<b>Semi-stagionato</b>	<b>Stagionato</b>
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semi-libero (di piccole o medie dimensioni), o Stalla variamente attrezzata Vacche di razze varie con buona presenza di soggetti 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>La metodologia di produzione di questo formaggio si perde nella storia; veniva utilizzata da tutti i "massari" dell'area 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-) e aziende che realizzano la stagionatura in grotta naturale calcarea</p> <p>Molti allevatori dell'area, con grande coraggio, hanno scelto di puntare sulla valorizzazione di un prodotto tradizionale che ha le radici nella storia, storia che ha saputo tramandare di padre in figlio la tecnica di lavorazione, la manualità e i saperi</p> <p>La provenienza "nazionale" del latte impiegato è attualmente assicurata solo per i formaggi a Denominazione di Origine (DOP, IGP e STG), mentre, per gli altri prodotti lattiero caseari (quindi anche i formaggi PAT), tale garanzia è disponibile solo per il latte "fresco" per il quale, dal 2005, è obbligatorio indicare la zona di mungitura o la stalla di provenienza. La tutela delle produzioni locali, quindi, passa anche dai controlli lungo la filiera e sui mercati dove, per offrire maggiori certezze ai consumatori, non solo è necessario garantire la massima trasparenza dei prodotti messi sul mercato, ma anche tutelare e valorizzare il nostro sistema produttivo, che è impostato in modo da garantire qualità e sicurezza alimentare</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' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"</p>		

Descrizione		Caciocavallo stagionato in grotta del Tanagro	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	

	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	Duro
	<b>Tecnologia</b>	Filato	
	<b>Stagionatura</b>	Semi-stagionato	Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Ovoidale, con "testina"	
	<b>Facce</b>	n.a.	
	<b>Diametro (cm)</b>	n.d.	
	<b>Scalzo</b>	n.a.	
	<b>Lunghezza (cm)</b>	n.d.	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	2,5÷3,0	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Opaca, Presenza di macchie dovute alla presenza di colonie di muffe asportate a fine stagionatura	
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino÷Giallo ambra
	<b>Spessore</b>	Abbastanza Sottile	Leggermente Spessa
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza Morbida ed Elastica	Abbastanza Dura, Rigida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino intenso
	<b>Struttura</b>	Compatta, Leggermente Elastica, Grassa, Leggermente Fibrosa	Abbastanza Dura÷Dura, Compatta, Untuosa, Scagliabile (a lunghissima stagionatura)
	<b>Unghia/ Sottocrosta</b>	n.d.	
	<b>Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione</b>	Assente Si possono trovare piccoli "distacchi" fra gli strati di pasta filata, specialmente nel prodotto più stagionato	
	<b>Erborinatura</b>	n.a.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medie	Medio-alte, Alte
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erba fresca, fieno)	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erba fresca, fieno), Animale (brodo di carne), Fruttato (frutta esotica – lieve)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico, Dolce (Medio), Salato (Medio)	Dolce (Medio), Salato (Medio-elevato)
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.	Piccante (Medio÷Medio elevato)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Compatta, Leggermente Dura, Elastica, Leggermente Fibrosa, Solubilità (Media)	Compatta, Abbastanza Dura÷Dura, Leggermente Mantecata, Untuosa, Solubilità (Medio-elevata)
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso	
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.	

Utilizzo		Caciocavallo stagionato in grotta del Tanagro
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 stagionato in grotta del Tanagro			
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	Il latte della sera e della mattina successiva, crudo, filtrato e miscelato, viene posto in caldaia, portato alla temperatura di coagulazione e inoculato con il caglio			
	Temperatura	38 °C			
	Tempo	60 minuti c.a.			
	Tipo di caglio	Capretto o Agnello, in pasta (25 g/hl di latte; prima di essere aggiunto al latte il caglio viene sciolto in acqua tiepida e quindi filtrato) 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 alla rottura della cagliata utilizzando il "ruociolo" fino a ridurre la pasta in granuli della dimensione di un <i>chicco di mais</i> La cagliata viene quindi lasciata riposare e spurgare sul fondo della caldaia per circa 10 minuti			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura	<p>Il coagulo, estratto dalla caldaia e messo in un tino, viene lasciato maturare aggiungendo liquido caldo (circa 50 °C) fino al raggiungimento del giusto grado di acidità (il liquido utilizzato è composto dalla scotta che rimane dopo la produzione della ricotta a cui si aggiunge la cizza (siero delle lavorazioni precedenti, lasciato acidificare a temperatura ambiente) in quantità di circa il 10%)</p> <p>Il processo di maturazione dura circa 2-3 ore a seconda della temperatura ambientale</p> <p>La maturazione è completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata e questo si verifica ponendone un pezzettino in poca acqua bollente, o su un piccolo tizzone ardente: se fila senza spezzarsi ha raggiunto il giusto grado di maturazione per essere filata</p> <p>Prima della filatura la pasta viene estratta dal tino e messa su un tavolo spersorio a sgrondare</p> <p>Dopo che la pasta ha perso umidità, viene tagliata a fette e posta in un mastello con l'aggiunta di acqua bollente (80 °C) dove viene lavorata manualmente (comprimendola e stirandola energicamente) con un bastone di legno (menatora) fino a quando non raggiunge</p>			

		<p>il giusto grado di elasticità</p> <p>La pasta viene allungata in un unico "cordone" liscio, senza pieghe o sfilature e senza vuoti all'interno, che poi viene diviso in "gomitoli" del peso di 2,5÷3 Kg ognuno, che vengono rapidamente lavorati assumendo la classica forma ovoidale</p> <p>Dopo la formatura i caciocavalli si immergono alcuni istanti nella scotta acida per ripulirli in superficie dai residui di grasso e subito vengono immersi in acqua fredda per consolidarne la forma</p> <p>Una volta raffreddati, i caciocavalli passano in salamoia (con densità al 20÷25%) per 24÷48 ore</p> <p>Estratti dalla salamoia, opportunamente lavati con acqua fredda, si lasciano asciugare per circa 15 giorni, trasferendoli poi nei locali di stagionatura</p>	
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo °C - UR%</b>	≥ 3 mesi	≥ 8 mesi Alcuni produttori la prolungano anche fino a 24 mesi
		In grotte naturali calcaree, eventualmente ricavate nei sotterranei dell'azienda, con temperatura di 15÷18 °C e umidità 80 %UR	
<b>NOTE</b>	<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
	<b>Prodotti agro-alimentari tradizionali</b>		
	<p><b>Riferimenti normativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L. 283/62 - D.P.R. 327/80 (norme di igiene alimenti e bevande)</li> <li>- Dir. 93/43 (igiene alimenti e bevande)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- D.L.G.S. 155/97 (Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari)</li> <li>- Circolare n° 11/98 (indicazioni del Min. San. Sull'applicazione del D.L.G.S. 155/97)</li> <li>- D. Lgs 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali)</li> <li>- D. Lgs 350/99 (regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali)</li> </ul> <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 spersori, 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>		

#### **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

μπ

