

Generalità	Caso Vallicelli	
Presentazione	<p>Caso Vallicelli Formaggio grasso, a pasta semicotta e semidura, di latte ovi-caprino intero e crudo, che proviene spesso da piccoli allevamenti a carattere familiare. Prodotto verosimilmente tutto l'anno, viene stagionato tradizionalmente nelle grotte del Monte Cervati (nel <i>Parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni</i> (SA)). Gli animali, allevati nell'area di produzione, sono alimentati quasi esclusivamente con pascoli naturali, salvo poche integrazioni nei mesi invernali, perché le essenze variegiate del pascolo forniscano al formaggio un aroma intenso.. La forma è cilindrica a facce piane, con aspetto tipico del canestrato locale, di dimensioni variabili, con peso di oltre 1,0 Kg. Ha crosta consistente, di colore grigio per la presenza di muffe in superficie derivate dalla stagionatura in grotta; pasta semidura o dura, di colore bianco tendente al paglierino, priva di occhiature, compatta; sapore abbastanza intenso, abbastanza armonico con il dolce in leggera evidenza, piccante; odore/aroma di intensità e persistenza medie-medio-elevate, con riconoscimenti di lattico cotto (burro fuso), erbaceo (essenze vegetali), animale (ircino). È un ottimo formaggio consumato "tal quale" in un piatto di formaggi, valorizzato dall'abbinamento con miele di castagno o di corbezzolo. Si può accompagnare tradizionalmente con vini locali della <i>DOC Cilento</i>, (<i>Rosso</i> – da vitigni <i>Aglianico, Piediroso, Primitivo</i> -, oppure <i>Bianco</i> – da vitigni <i>Fiano, Trebbiano toscano, Greco bianco e/o Malvasia bianca</i> -).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Provincia di Salerno : territorio in località Vallicelli nel comune di Monte San Giacomo, (alle pendici del Monte Cervati, nel <i>Parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni</i> , una delle vette più alte della regione Campania)
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero Pecore e capre di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Pascolo di montagna con eventuale integrazione di cereali e foraggi del posto
Storia	<p>Il suo nome deriva da quello della frazione Vallicelli nel comune di Monte San Giacomo (SA), situata all'interno del <i>Parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni</i>, alle pendici del Monte Cervati, una delle vette più alte della regione Campania, in cui esistono molte grotte carsiche all'interno delle quali, grazie alle particolari condizioni dell'ambiente, vengono prodotti e stagionati da tempo immemore i rinomati formaggi tradizionali della zona</p> <p>Il materiale di tutti gli utensili era sostanzialmente il legno ad eccezione della caldaia (il <i>caccavo</i>) in ferro ricoperto di stagno nella parte interna; i locali invece erano quelli della grotta stessa o preparati nell'area immediatamente prospiciente</p> <p>La metodologia di produzione, di lunga tradizione, veniva utilizzata da tutti i "<i>massari</i>" dell'intera area del Monte Cervati ed è una metodica che si perde nella notte dei tempi. Ancora oggi, pur nei moderni caseifici, la produzione segue la stessa tecnologia: sono cambiate le attrezzature ed i locali, ma la sostanza delle fasi di lavorazione è la stessa.</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, 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	Caso Vallicelli	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora, Capra
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro

	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso variabili
Peso	Kg	1,0 e oltre
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Muffettata
	Aspetto	Rugosa (per l'impronta dei tradizionali cestelli di vimini, o delle fucelle di plastica usati durante la formatura)
	Colore	Grigio (per la presenza di mufte in superficie)
	Spessore	Leggermente spessa
	Consistenza	Leggermente dura, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Compatta, Grassa, Dura (più o meno secondo stagionatura)
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie ÷ Medio-elevate (secondo stagionatura)
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (essenze vegetali), Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza Armonico, con il dolce in leggera evidenza
Sensazioni Trigeminale		Leggermente Piccante con la stagionatura
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro, Grasso, Leggermente Friabile, Abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Caso Vallicelli
Utilizzo	In tavola In cucina	É un ottimo formaggio consumato "tal quale" in un piatto di formaggi, valorizzato dall'abbinamento con miele di castagno o di corbezzolo
Abbinamenti	Vino	Si può accompagnare tradizionalmente con vini locali della <i>DOC Cilento</i> , (<i>Rosso</i> – da vitigni <i>Aglianico, Piediroso, Primitivo</i> -, oppure <i>Bianco</i> – da vitigni <i>Fiano, Trebbiano toscano, Greco bianco e/o Malvasia bianca</i> -)

Produzione		Caso Vallicelli
Periodo produzione		Tutto l'anno

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: • Latte • Sale	% q.tà	-	≤ 100	≤ 100	-
	Provenienza	Allevamento semi-libero			
	Munte	Doppia mungitura (sera e mattina)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	É consentito l'uso di lattoinnesto o sieroinnesto, purché di produzione interna all'azienda			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Viene utilizzato il latte munto la sera prima, un tempo trasferito immediatamente in grotta, dove la temperatura è costante e non superiore ai 10 °C, a cui si aggiunge quello della mattina stessa Il latte viene filtrato, versato nella caldaia, riscaldato alla temperatura di coagulazione (sospeso sul fuoco il contenitore in ferro (<i>caccavo</i>) ad un asse sorretto da due " <i>forcine</i> " in legno), gli vengono aggiunti il lattoinnesto o il sieroinnesto e il caglio			
	Temperatura	36÷38 °C			
	Tempo	30 minuti, circa			
	Tipo di caglio	In pasta - di Vitello, o Capretto (prodotto dai pastori utilizzando gli stomaci degli animali macellati)-, o Vegetale (carciofo)			
Rottura cagliata	Dimensione	A cagliata ottenuta, dopo alcuni minuti, si procede alla sua rottura utilizzando un attrezzo formato da un bastone di legno con una calotta, sempre di legno, all'estremità (il <i>ruocio</i>), finché i grani raggiungono la dimensione di un <i>chicco di riso</i> , poi si riscalda la massa per la cottura			
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	40÷42 °C (<i>semicottura</i>) La cagliata viene mantenuta in agitazione lenta fino al raggiungimento della temperatura (per uniformarne la temperatura) Si lascia riposare la cagliata, sotto siero, per 20÷25 minuti			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Stufatura, Salatura	Il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia e distribuito in fucelle di vimini, o plastica, dove viene leggermente pressato a mano per eliminare parte del siero Le forme, ancora nelle fucelle, vengono "stufate", per ottenere lo spurgo del siero e l'acidificazione, in un ambiente a 38÷40 °C per circa 3 ore e, comunque, fino al raggiungimento di pH 5,2 Dopo aver eliminato le fucelle, la salatura delle forme viene effettuata: "a secco" aggiungendo una piccola quantità di sale sulle superfici e massaggiandole, oppure in salamoia satura per un periodo di tempo variabile in base al peso (almeno 10 ore/Kg di prodotto) Completata la salatura, le forme vengono disposte su assi di legno per la stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	n.d. (<i>ragionevolmente 3÷8 mesi</i>)			
	Locali Temperatura Umidità	Nelle grotte carsiche del Monte Cervati che hanno una temperatura di 8÷10 °C e un'umidità di circa 80 %UR, pressoché costanti			