

Generalità		Caciocavallo di bufala	
Presentazione	<p>Caciocavallo di bufala Formaggio grasso, semi-stagionato o stagionato, a pasta cruda, dura e filata, semi-duro o duro. Si produce nelle zone di produzione della mozzarella di bufala – province di Napoli, Salerno e Caserta - nei mesi da novembre a marzo, con latte intero e crudo, proveniente da bufale di razza “<i>Bufalo Mediterraneo italiano</i>”, che apporta un contenuto di grasso superiore all’analogo formaggio prodotto con latte vaccino. Il nome deriva dall’antica consuetudine di appendere i formaggi (il <i>cacio</i>) a coppie, unite con una legatura vegetale, a cavallo di pertiche di legno, durante la stagionatura che può durare da 60 giorni a oltre 12 mesi, in locali freschi e aerati, o in grotte. Ha la tipica forma tondeggiante-allungata, “a pera”, con testina e legatura vegetale, dimensioni variabili, peso di 1,5÷4,0 Kg con caratteristiche organolettiche che variano sia per effetto della stagionatura più o meno lunga, sia per l’eventuale “affumicatura” a cui può essere esposto. Viene prodotto nelle tipologie: “semplice”: con crosta più o meno sottile di colore da bianco a giallo paglierino; pasta da bianco a giallo paglierino chiaro; con sentori di intensità e persistenza da medio-bassi a medi; sapore fondamentalmente dolce, tendente all’intenso, piccante nelle forme più stagionate; odore e aroma di tipo lattico cotto e leggero muschiato; oppure “Affumicato” con fumo di legna o di paglia naturale, in cui il processo, oltre a conferisce alla crosta una maggiore consistenza e un colore ocra più o meno intenso, aggiunge un’evidente aromatizzazione di fumo che tende a prevalere sugli altri sentori; pasta di colore da bianco ad avorio; è anche caratterizzato da una stagionatura più lunga. Il prodotto si consuma prevalentemente come formaggio “da tavola”, in purezza o abbinato a insalate di verdura fresche, o a frutta matura, accompagnato da pane rustico e, per la sua attitudine a fondere, viene anche utilizzato in preparazioni tradizionali al forno. In funzione principalmente del grado di stagionatura, si abbina a vini bianchi o rossi, di media struttura, morbidi e abbastanza caldi, eventualmente aromatici (nel caso di prodotto affumicato).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Napoli, Caserta, Salerno : intero territorio	
	Tipologie	“Semplice”	Affumicato
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo “ <i>confinato</i> ” (consiste nel tenere gli animali racchiusi in spazi limitati, è tipico degli allevamenti intensivi e, per una parte del ciclo, dei semi-estensivi) Bufale di razza “ <i>Bufalo Mediterraneo italiano</i> ”	
	Alimentazione	Foraggi aziendali prodotti in un territorio il cui suolo è di natura alluvionale ed è frammisto a detriti vulcanici; eventualmente integrati da granaglie	
Storia	<p>Il caciocavallo 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 durante la stagionatura ed eventualmente in prossimità di focolari per ottenerne l’affumicatura</p> <p>Si produce secondo le tecniche di lavorazione tradizionali del caciocavallo, ma utilizzando latte di bufala, nelle zone di produzione della mozzarella di bufala: province di Napoli, Salerno e Caserta</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell’area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le 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 di bufala		
Classificazione	Categoria	PAT		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte, Sale		
	Lattifera	Bufala		
	Trattamento latte	Intero, Crudo		
	Temperatura Cagliata	Crudo		
	Umidità pasta	Duro		
	Tecnologia	Filato	Filato, Affumicato	
	Stagionatura	Semi-stagionato, Stagionato		

	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Ovoidale, con o senza testina	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. ø n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.d.	
Peso	Kg	1,5÷4,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia, Possibili macchie dovute a residui di colonie di muffe (in prodotto stagionato)	
	Colore	Bianco÷Giallo paglierino (secondo stagionatura)	Ocra, più o meno intenso (secondo durata affumicatura)
	Spessore	Più o meno sottile (secondo stagionatura)	
	Consistenza	Abbastanza Morbida÷Rigida (secondo stagionatura)	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco÷Giallo paglierino (secondo stagionatura)	Avorio, più o meno intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	Leggermente dura÷Dura, Più o meno elastica, Fibrosa÷Mantecata (secondo stagionatura)	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza rada Tonda Medio-piccola Irregolare	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse ÷ Medio-alte	Medie ÷ Medio-alte
	Riconoscimenti	Lattico Cotto (burro fuso), "Muschiato"	Fumo, Lattico Cotto (burro fuso), "Muschiato"
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza dolce ÷ Più o meno salato (secondo stagionatura)	
Sensazioni Trigeminale		Più o meno piccante (in evoluzione con la stagionatura)	
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido, Elastico, Fibroso ÷ Duro, Poco elastico, Abbastanza mantecato (col procedere della stagionatura), Grasso, Abbastanza Solubile	
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso	

Utilizzo		Caciocavallo di bufala
Utilizzo	In tavola	Si consuma prevalentemente come formaggio "da tavola", in purezza o abbinato a insalate di verdura fresche, o a frutta matura, accompagnato da pane rustico
	In cucina	Per la sua attitudine a fondere, viene anche utilizzato in preparazioni tradizionali al forno
Abbinamenti	Vino	In funzione principalmente del grado di stagionatura si abbina a vini bianchi o rossi, di media struttura, morbidi, abbastanza caldi, eventualmente aromatici (nel caso di prodotto affumicato)
	Pane	Pane rustico

Produzione		Caciocavallo di bufala			
Periodo produzione		Novembre ÷ Marzo			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	-	100
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	Due munte giornaliere Latte serale refrigerato a 4 °C e latte della mattina destinato subito alla lavorazione			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero innesto da siero della lavorazione del giorno precedente			
	Preparazione	Il latte delle due munte viene miscelato, filtrato con filtro a tela e portato a temperatura di coagulazione insieme all'eventuale siero innesto e al caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	38÷39 °C			
	Tempo	60 minuti circa			
	Tipo di caglio	Agnello			
Rottura coagulo	Dimensione	Con lo spino, fino a ridurlo in granuli di grandezza variabile: <i>nocciola</i> o <i>chicco di mais</i> (secondo la stagionatura a cui viene destinato)			
Maturazione e Filatura	°C – Tempo - Azione	Dopo lo spurgo e l'allontanamento del siero, la massa si taglia in strisce con coltelli di acciaio e si lascia acidificare per circa 24 ore Filatura delle strisce in acqua alla temperatura di 94 °C, pressandole e stirandole continuamente con mestoli di legno fin quando si ottiene il grado ottimale di filatura			
Trattamenti forma	Formatura, Salatura Affumicatura	Formatura a mano, tradizionale, a forma ovoidale, con o senza testina. Il casaro estrae dal mastello una quantità di pasta sufficiente per formare una specie di cordone appiattito da cui preleva pezzi di pasta del peso desiderato. Ogni pezzo viene rapidamente plasmato con movimenti rapidi delle mani che modellano la pasta in modo da avere una superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Ad ogni pezzo viene data la classica forma ovoidale, "sigillata", da cui, se richiesta, viene formata la tipica testina per strozzatura della pasta Salatura in salamoia per un tempo variabile secondo le dimensioni delle forme Tolte dalla salamoia, le forme vengono legate a coppie, appese a con il tipico sistema "a cavalcioni di una pertica" e portate nel locale destinato all'affumicatura (eventuale) o alla stagionatura			
		Affumicatura delle forme nell'apposito locale, esponendole al fumo denso di legna o di paglia naturale di legno			
Stagionatura	Tempo	≥ 60 gg e fino a 12 mesi			
	°C - UR%	In cantine, in magazzini freschi e ventilati, o in grotte, con le forme sempre appese "a cavalcioni di una pertica"			
NOTE	<p align="center">REGIONE CAMPANIA</p> <p 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 				

onaf

onaf