

Generalità	Formaggio caprino del Cilento	
Presentazione	<p>Formaggio caprino del Cilento Formaggio grasso, a breve o media stagionatura, a pasta molle o semidura, da latte di capra, intero e crudo, la cui zona di origine è l'area montuosa del Cilento (SA). Ha forma cilindrica a facce piane, con scalzo diritto o leggermente convesso, di dimensioni e peso variabili. Le sue caratteristiche olfatto-gustative sono condizionate sia dalla durata della stagionatura che dal tipo di caglio utilizzato nella produzione. La crosta è sottile, rugosa per i segni dei canestri di vimini in cui viene formato, morbida o abbastanza dura, così come il colore che varia dal bianco al paglierino, anche intenso; la pasta è bianca o tendente al paglierino, compatta, priva di occhiature, più o meno dura; il sapore è tendenzialmente dolce fino a diventare salato all'avanzare della stagionatura e piccante se coagulato con caglio di capretto; odore/aroma sono di tipo lattico fresco o cotto, animale (ircino) e, se il prodotto è ottenuto con caglio di capretto, l'intensità e la persistenza delle sensazioni sono significativamente più elevate rispetto a quelle evidenziate con l'uso di caglio di vitello. Si produce tutto l'anno e si consuma sia fresco, che a media stagionatura. Il suo utilizzo è "da tavola", consumato in purezza con pane casereccio. Si serve abbinato a vini bianchi o rossi, in funzione della stagionatura.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Provincia di Salerno : nell'area montuosa del Cilento
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento semilibero Capre di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Essenze pabulari reperite nel territorio di pascolamento
Storia	<p>Il formaggio caprino prodotto nel Cilento, in provincia di Salerno, è chiamato in dialetto "casu". Nel territorio di produzione la sua presenza e la sua tecnologia non sono ufficialmente datate, ma sono comunque molto antiche. Viene prodotta da almeno 25 anni con lo stesso metodo, quindi nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT. È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania".</p>	

Descrizione	Formaggio caprino del Cilento	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente Convesso n.d.

Peso	Kg	n.d.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Rugoso, con l'impronta dei tradizionali cestini di vimini
	Colore	Bianco-Giallo paglierino (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Tenera, Deformabile ÷ Leggermente Dura e secca (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-Giallo paglierino chiaro (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, Più o meno dura (secondo stagionatura)
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Secondo stagionatura: <i>Caglio di vitello:</i> Medio-basse÷Medie <i>Caglio di capretto:</i> Medio-elevate÷Elevate
	Riconoscimenti	Secondo stagionatura: <i>Fresco:</i> Lattico fresco, Animale (ircino) <i>Semistag.:</i> Lattico cotto (burro fuso), Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Secondo stagionatura: <i>Fresco:</i> Tendenzialmente Dolce, Armonico <i>Semistag.:</i> Abbastanza salato (secondo stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		<i>Caglio di capretto:</i> Tendente al Piccante (all'aumentare della stagionatura)
Struttura (in bocca)		Secondo stagionatura: <i>Fresco:</i> Compatto, Abbastanza molle, Umido, Grasso, Globoso, Poco adesivo <i>Semistag.:</i> Compatto, Abbastanza duro, Grasso, Poco Adesivo, Leggermente Friabile, Abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio caprino del Cilento
Utilizzo	In tavola In cucina	Il suo utilizzo è "da tavola", consumato in purezza con pane casereccio
Abbinamenti	Vino	Si serve abbinato a vini bianchi o rossi, in funzione della stagionatura

Produzione		Formaggio caprino del Cilento			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	100	-
	Provenienza	Allevamento semilibero			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.d.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Il latte viene filtrato, riscaldato alla temperatura di coagulazione e inoculato con il caglio
	Temperatura	n.d.
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello liquido, oppure Capretto in pasta (per aumentare il livello delle sensazioni olfatto-gustative del prodotto)
Rottura cagliata	Dimensione	Completata la coagulazione la cagliata viene rotta alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> e lasciata riposare 15 minuti per consentire la formazione del coagulo sul fondo della caldaia
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura	A mano, si estrae il coagulo e lo si ripone negli appositi cestini di vimini che vengono lasciati a sgrondare il siero per 30 minuti, su un tavolo spersore Le forme ancora nei cestini vengono immerse nel siero caldo per "sigillarle" Dopo 5÷8 ore dall'estrazione delle forme dal siero ne viene fatta la salatura "a secco" Le forme, liberate dal sale, vengono nuovamente immerse nel siero caldo e lasciate asciugare prima di essere avviate alla stagionatura
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	<i>Fresco:</i> 7÷20 giorni <i>Semistag:</i> 30÷90 giorni
	°C - UR%	In locali freschi e asciutti, o in celle condizionate
	Cura forma	

