

Generalità	Caciocavallo palermitano		
Presentazione	<p><b>Caciocavallo palermitano</b>            Formaggio grasso, semistagionato, o stagionato, a pasta cruda e filata, dura, di latte vaccino proveniente da vacche di razza <i>Cinisara</i>, stanziate nel territorio della Provincia di Palermo e in alcuni comuni della Provincia di Trapani. Viene prodotto tutto l'anno, con una stagionatura di 1÷4 mesi (<b>semistagionato</b>) e oltre 4 mesi (<b>stagionato</b>). Il caciocavallo rientra nella tipologia dei formaggi a "<i>pasta filata</i>" la cui peculiarità consiste in una duplice lavorazione: la caseificazione propriamente detta e la successiva filatura. A seguito del riconoscimento come prodotto PAT, quindi con un disciplinare di produzione vincolante per i casari, è stata eliminata l'ambiguità dovuta al fatto che diversi caseifici avevano adottato una tecnologia di caseificazione diversa da quella originale e tradizionale, effettuando la termizzazione del latte, impiegando attrezzature in acciaio inox e utilizzando fermenti lattici commerciali. Ha forma parallelepipedica a base quadrata, con lati di 12÷18 cm, lunghezza di 30÷60 cm, peso di 8÷12 Kg. Potendo essere stagionato per un periodo di tempo abbastanza ampio, le sue caratteristiche organolettiche sono fortemente influenzate dalla durata della stagionatura. Nei primi mesi, la crosta è di colore giallo paglierino, liscia, sottile ed elastica; la pasta è compatta, di colore bianco con sfumature giallo pallido, abbastanza morbida ed elastica; il sapore è dolce, con leggere sfumature acidule-piccanti, di intensità media; l'odore/aroma è prevalentemente di lattico cotto (latte cotto, burro fuso). All'aumentare della stagionatura la crosta assume un colore giallo ambrato-bruno, si ispessisce fino a circa 3 mm e diventa dura e rigida; la pasta diventa di colore giallo paglierino intenso, dura, molto tenace, con distacchi a sfoglia; il sapore diventa più intenso, salato, scompare l'acidulo e si intensifica il piccante; l'odore/aroma, di intensità e persistenza medio-elevate, diventa fragrante, con marcati riconoscimenti vegetali (erba, fieno, legno), animali (brodo di carne) e ancora lattico cotto (latte cotto, burro fuso). Viene consumato "da tavola", tal quale, fino a una stagionatura di circa 4 mesi, quando la pasta, pur abbastanza tenace, è ancora piacevolmente masticabile. In cucina, il prodotto più fresco viene spesso cucinato sulla griglia, mentre quello più stagionato viene grattugiato per insaporire molte ricette tradizionali fra le quali ricordiamo: sarde a beccafico, polpette con le mandorle, timballo di maccheroni rossi, pizza rustica, torta di melanzane, arancine di riso, frittata con la cicoria, polpettone alla siciliana, sfornato di peperoni e cipolle, sfincione (prodotto PAT, simbolo della cultura del "cibo da strada" di Palermo), ... È adatto a persone di tutte le età: fornisce energia, molte proteine di ottima qualità, moltissimo calcio, fosforo, tutti elementi indispensabili all'organismo umano, in particolare se si trova in una fase di crescita, viene da un periodo di malattia, o risulta debilitato. È uno dei pochi alimenti che non danno problemi digestivi, e può essere consumato anche da chi non tollera il lattosio (lo zucchero del latte) perché non ne contiene. Pur essendo diffusissimo come antipasto, come condimento (grattugiato su pasta e verdure) e come base per piatti elaborati e squisiti, non bisogna dimenticare che il formaggio è un alimento completo e da solo costituisce un ottimo secondo piatto. Lo sportivo trae notevoli vantaggi da questo prodotto che, oltre all'energia, gli fornisce, in quantità particolarmente concentrate, le proteine necessarie al mantenimento delle masse muscolari, il calcio necessario per una struttura scheletrica forte e per una energica contrazione dei muscoli. Consumato "da tavola" si abbina tradizionalmente a vini rossi della Regione, morbidi, di buon corpo e caldi.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sicilia	
	Province-Zona	Provincia di <b>Palermo</b> : intero territorio della provincia e, in particolare, nella zona dei comuni di Godrano e Cinisi che conservano gli ultimi angoli silvo-pastorali del comprensorio palermitano Provincia di <b>Trapani</b> : alcuni comuni limitrofi alla Provincia di Palermo	
	Tipologie	Semistagionato	Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo del tipo semi-brado e brado, che si sviluppa prevalentemente in zone marginali di collina e di montagna, scandito dal naturale susseguirsi del tempo e delle stagioni, la cui base aziendale è limitata al solo ricovero entro recinti realizzati con reti metalliche e legname Bovine di razza <i>Cinisara</i> , allevate nel territorio	
	Alimentazione	Prevalentemente nei pascoli permanenti, ma anche nel sottobosco, nelle ristoppie e nelle limitate superfici di foraggiere avvicendate, con eventuale integrazione in stalla di foraggi e concentrati in quantità variabile secondo la stagione foraggera	
Storia	<p>Il Trasselli in "<i>Alcuni calmieri palermitani del '400</i>" riferisce che già dal marzo del 1412 si riscontra un chiaro riferimento a questo formaggio, addirittura differenziandolo da altri quali il Cacio vacchino e il Cacio pecorino. Ci sono cenni storici che riportano l'uso del Caciocavallo palermitano, come cibo particolarmente pregiato, sia sulle mense delle monache, che in quelle dei nobili. Era infatti considerato un prodotto di alto valore nutritivo adatto ai rinfreschi offerti da principi e baroni ed era utilizzato anche come merce di scambio nei contratti di affitto</p> <p>La produzione del caciocavallo è diffusa in tutto il territorio regionale siciliano ed i prodotti economicamente più rilevanti sono il <i>Ragusano DOP</i> ed il <i>Caciocavallo Palermitano PAT</i>, entrambi ottenuti seguendo un protocollo di lavorazione tradizionale molto simile che non prevede aggiunta diretta di fermenti lattici perché le attrezzature impiegate per la trasformazione del latte crudo vaccino sono in legno.</p> <p>A seguito del riconoscimento come prodotto <b>PAT</b>, quindi con un disciplinare di produzione vincolante per i casari, è stata eliminata l'ambiguità dovuta al fatto che diversi caseifici avevano adottato una tecnologia di caseificazione diversa da quella originale e tradizionale, effettuando la termizzazione del latte, impiegando attrezzature in acciaio inox e utilizzando fermenti lattici commerciali.</p>		

La produzione di caciocavallo è storicamente legata alle razze bovine autoctone siciliane e, nel Caciocavallo Palermitano, principalmente alla razza *Cinisara*, capaci di sfruttare con buoni risultati produttivi i pascoli naturali in zone collinari ed impervie dell'isola.

**Attrezzature storiche:**

*Tina* di legno, bastone di legno "*rotula*", recipiente di legno per la pressatura "*cisca*", graticcio di canne "*cannara*", bastone di legno "*appizzatuma*", bastone di legno "*vaciliatuma*", contenitore per la filatura "*piddiaturi*", tavole "*tavuleri*", caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas

**Locali di stagionatura:**

La stagionatura avviene in locali tradizionali, dai muri spessi che li rendono molto freschi, umidi e ventilati, a volte interrati; si trovano anche cantine e grotte naturali con pareti geologicamente naturali dove i formaggi vengono poggiati su ripiani di legno

**Riferimenti storici:**

- Plinio il Vecchio, "*Naturalis Historia*" (libro 11)
- Pietro de Crescenzi, "*Liber ruralium commodorum*", 1294
- Omero, "*Odissea*" (libro 9), X-IX sec. a.C., Onorato Castellino-Vincenzo Peloso, Officine Grafiche 1950
- Virgilio, "*Bucoliche e Georgiche*" (Egloga V e libro 3), 37-30 a.C./42-39 a.C., Lorenzo Giudice, 1954
- Gallo, "*Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*", IV sec. d.C.
- AA.VV., *Calmiere imposto dai giurati e proviviri per la vendita al minuto nei mercati - 21 marzo 1412*, Archivio comunale di Palermo, vol. 23 n. 2
- Carmelo Trasselli, "*Calmiere dei viveri al minuto a Palermo*", 1412-1440, da Archivio comunale di Palermo
- Carmelo Trasselli, "*Alcuni calmieri palermitani del '400*", estratto da "Economia e storia, rivista italiana di storia economia e sociale", anno 1968, fasc. 3.
- Ignazio Gattuso, "*Economia e società rurale della Sicilia, secoli XVI-XI*"
- Notaio Guglielmo Mazzapiedi, *5 novembre XIV secolo, ind. 1421*, Archivio di Stato di Palermo, vol. 839, f. 103
- Notaio Luca Cuccia, *25 agosto XIV secolo, ind. 1601*; Archivio di Stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V
- AA.VV., *Rilievo dell'università di Mezzojuso (appendice n. 5)*, citato in Ignazio Gattuso: "Economia e società in un comune rurale della Sicilia; secoli XVI-XIX". Tumminelli Editore, Palermo
- Archivio delle collegiate di Monreale, vol. S.C.A. 1 bis
- Uccello Antonino, "*Bovari, Pecorari, Curatoli*", Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980
- ARAS, "*I formaggi tipici di Sicilia*", Palermo, 1986
- Vizzardi-Maffeis, "*Formaggi italiani*", Edizioni agricole, Bologna, 1990
- Istituto Nazionale Sociologia Rurale, "*Atlante dei prodotti tipici: I formaggi*", Franco Angeli, Milano, 1990
- CNR, "*I prodotti caseari del Mezzogiorno*", 1992
- Ministero Agricoltura e Foreste, "*I formaggi DOC italiani*" edito da UNALAT in collaborazione con l'INSOR, Franco Angeli, Milano, 1992

Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso documenti e testimonianze raccolte in zona, 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 Sicilia*"

Descrizione		Caciocavallo palermitano	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	Duro
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata	
	Dimensioni (cm)	Lati di 12÷18 cm; lunghezza di 30÷60 cm	

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	8÷12	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	Liscia, con "spigoli" marcati	
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino	Giallo ambrato-Bruno
	<b>Spessore</b>	Sottile	Medio (fino a circa 3 mm)
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza tenera, Elastica	Dura e Rigida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco con sfumature giallo pallido	Giallo paglierino intenso
	<b>Struttura</b>	Compatta, abbastanza morbida	Dura, molto Tenace
	<b>Occhiatura</b>	Distacchi fra le sfoglie di pasta filata	
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.d. n.d. n.d.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie	Medio-elevate
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto (latte cotto, burro fuso)	Vegetale (erba, fieno, legno), Animale (brodo di carne), Lattico cotto (latte cotto, burro fuso)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce, con sfumature Acidule	Salato, scompare l'Acidulo
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		leggero Piccante	si intensifica il Piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		abbastanza morbida, leggermente elastica, non adesiva, leggermente fibrosa, media solubilità	Dura, granulosa, asciutta, grattugiabile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. Formaggio grasso	

<b>Utilizzo</b>		<b>Caciocavallo palermitano</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Viene consumato "tal quale" fino a una stagionatura di circa 4 mesi, quando la pasta, pur abbastanza tenace, è ancora piacevolmente masticabile
	<b>In cucina</b>	Il prodotto più fresco viene spesso cucinato sulla griglia L'utilizzo in cucina è prevalentemente riservato al prodotto più stagionato che viene grattugiato per insaporire molte ricette tradizionali fra le quali si possono ricordare: sarde a beccafico, polpette con le mandorle, timballo di maccheroni rossi, pizza rustica, torta di melanzane, arancine di riso, frittata con la cicoria, polpettone alla siciliana, sfornato di peperoni e cipolle, sfincione (prodotto PAT, simbolo della cultura del "cibo da strada" di Palermo), ...
	<b>Indicazioni varie</b>	È adatto a persone di tutte le età: fornisce energia, molte proteine di ottima qualità, moltissimo calcio, fosforo, tutti elementi indispensabili all'organismo umano, in particolare se si trova in una fase di crescita, viene da un periodo di malattia, o risulta debilitato. È uno dei pochi alimenti che non danno problemi digestivi, e può essere consumato anche da chi non tollera il lattosio (lo zucchero del latte) perché non ne contiene. Pur essendo diffusissimo come antipasto, condimento (grattugiato su pasta e le verdure), come base per piatti elaborati e squisiti, non bisogna dimenticare che il formaggio è un alimento completo e da solo costituisce un ottimo secondo piatto. Lo sportivo trae notevoli vantaggi da questo prodotto che, oltre all'energia, gli fornisce, in quantità particolarmente concentrate, le proteine necessarie al mantenimento delle masse muscolari, il calcio necessario per una struttura scheletrica forte e per una energica contrazione dei muscoli
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Solitamente si abbina a vini rossi della regione, morbidi, di buon corpo e caldi
	<b>Pane</b>	Pane casereccio

Produzione		Caciocavallo palermitano			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento estensivo di tipo semi-brado e brado			
	Munte	1 munta "calda"			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	La lavorazione tradizionale di questo tipo di formaggio non prevede l'innesto di miscele di microrganismi ed è resa possibile dai batteri lattici presenti in associazione nei biofilm microbici della <i>tina</i> . Questo recipiente in legno e le altre attrezzature impiegate per la lavorazione sono dal punto di vista microbiologico dei veri e propri "sistemi viventi"			
Coagulazione	Preparazione	Il latte appena munto, filtrato e portato alla temperatura di coagulazione, viene immesso nella <i>tina di legno</i> in cui si aggiunge il caglio			
	Temperatura	35 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Agnello o Capretto, in pasta			
Rottura coagulo	Dimensione	Quando la cagliata raggiunge la consistenza desiderata la si rompe con la <i>rotula</i> (bastone in legno con una piccola ruota – sempre di legno - a un'estremità), poi si lascia sedimentare per consentire la formazione del coagulo sul fondo della <i>tina</i>			
Maturazione	<p>Il coagulo viene estratto dalla caldaia e messo in un altro recipiente di legno (la <i>cisca</i>) dove viene fatto spurgare e, successivamente, viene lasciato per circa 4 ore ricoperto con scotta calda</p> <p>Viene quindi posto su un graticcio di canne (la <i>cannara</i>, caratteristico piano fatto di canne) per poterlo pressare energicamente fino a fargli assumere una forma appiattita (la <i>tuma</i>), che viene appesa ad asciugare a cavallo di un bastone di legno, generalmente di castagno (l'<i>appizzatuma</i>. Anche da qui il nome di "<b>cacio - a - cavallo</b>")</p>				
Filatura	<p>Il giorno seguente il formaggio viene tagliato in piccole fette, lungo il senso della stiratura, e posto in un recipiente idoneo per la filatura (il <i>piddiaturi</i>) in cui viene versata scotta calda (il siero non rappreso che rimane nella caldaia quando si fa il formaggio o la ricotta)</p> <p>In questo contenitore la pasta, prima viene fatta filare con l'ausilio di un bastone chiamato <i>vaciliatuma</i>, poi viene modellata con le mani (l'<i>accuppatina</i>), facendogli assumere una forma ovoidale (il <i>primintiu</i>)</p>				
Formatura Salatura	<p>Il caciocavallo, a questo punto, è ormai pronto e viene sistemato nel <i>tavuleri</i> (caratteristico contenitore rettangolare in legno con più vani) dove, opportunamente pressato, assumerà la tipica forma a parallelepipedo</p> <p>La salatura avviene per immersione in salamoia satura per un periodo di tempo variabile secondo il peso (fino a max 10÷12 giorni)</p> <p>Le forme vengono successivamente avviate alla stagionatura</p>				
Stagionatura	Tempo	1÷4 mesi		≥ 4 mesi, anche fino a 1 anno	
	°C - UR%	<p>In locali freschi e moderatamente ventilati</p> <p>Ogni forma, legata al centro con una corda, viene appesa ad apposite strutture di sostegno per consentire una omogenea stagionatura</p>			