

| Generalità | Caciofiore aquilano | |
|----------------|--|---|
| Presentazione | <p>Caciofiore aquilano</p> <p>Diffusa in tutto l'Abruzzo, la produzione di questo particolare formaggio era anticamente legata ai pascoli di altura della provincia dell'Aquila, dove era abitudine utilizzare il caglio di carciofo selvatico (<i>Carlina acaulis</i>), pianta spontanea dei pascoli abruzzesi. Gli ingredienti sono il latte intero, crudo, di pecora delle razze più diffuse, oltre al caglio di carciofo e allo zafferano, che gli conferiscono caratteristico colore giallo paglierino. È un formaggio da pronto consumo o con breve stagionatura, con un aroma delicato di latte e un sapore tenue e molto fine. La forma è cilindrica, con facce piane di 13÷15 cm, scalzo di 7÷8 cm e peso di 0,5÷1 kg a seconda delle dimensioni. La crosta è assente, con la tipica impronta dei tradizionali canestrini di giunco utilizzati come contenitori. La pasta è morbida, cremosa con assenza di occhiature, di colore bianco crema, talvolta giallo paglierino perché colorata con zafferano. Non contiene additivi.</p> | |
| Riconoscimenti | PAT Regione Abruzzo | |
| Produzione | Nazione | Italia |
| | Regione | Abruzzo |
| | Province-Zona | Province di L'Aquila, Chieti, Pescara, Teramo : diffuso in tutto il territorio della Regione. La quasi totalità della produzione è concentrata nella zona montana di Castel del Monte in provincia dell'Aquila. |
| | Tipologie | |
| Allevamento | Tipo | Pascolo, Stalla Pecore di razza Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda, o incroci delle stesse. Oggi si utilizzano anche altre razze ovine. |
| | Alimentazione | Gli animali sono allevati al pascolo e/o in stalla dove sono alimentati con foraggi prevalentemente aziendali o comunque provenienti dal territorio regionale. Per i concentrati è ammesso l'utilizzo di farine, o mangimi semplici o complessi di provenienza prevalentemente aziendale, ma anche extra-aziendale, rispondenti alle norme nazionali e della Comunità Europea. La qualità migliore per il prodotto si ottiene se gli animali sono allevati al pascolo per buona parte dell'anno. |
| Storia | I formaggi tipici abruzzesi sono prodotti che rappresentano meglio la memoria storica di un passato, neanche tanto lontano, dove l'Abruzzo era identificato come "la terra dei pastori". Questo appellativo vuol significare la presenza di una fiorente pastorizia, che si è sviluppata grazie alle particolari caratteristiche orografiche e ambientali della regione. La presenza in alta quota di vasti campi a pascolo e l'abbondanza di foraggi nelle aree pianeggianti ha favorito lo sviluppo della pastorizia assicurando una grande tipicità di prodotti caseari. La produzione di questo particolare formaggio era anticamente legata ai pascoli di altura della provincia dell'Aquila, dove era abitudine raccogliere e far essiccare la <i>Carlina acaulis</i> (carciofo selvatico), pianta spontanea dei pascoli abruzzesi, per utilizzarne l'infuso come caglio. | |

| Descrizione | Caciofiore aquilano | |
|-----------------|---------------------|---------------|
| Classificazione | Categoria | PAT |
| | Prodotto | Formaggio |
| | Materia prima | Latte |
| | Lattifera | Pecora |
| | Trattam. latte | Intero, Crudo |
| | Temper.Cagliata | Crudo |
| | Umidità pasta | Molle |
| | Tecnologia | |
| | Stagionatura | Fresco |
| | Conten. Grasso | Grasso |
| Geometria | Aspetto | Cilindrica |

| | | |
|--|---|---|
| forma | Facce | Piane |
| | Dimensioni (cm) | ∅ 13÷15 |
| | Scalzo | Convesso |
| | Dimensioni (cm) | 7÷8 |
| Peso | Kg | 0,5÷1,0 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Assente (a stagionatura breve); Pulita (al progredire della stagionatura) |
| | Aspetto | Con la tipica impronta sullo scalzo dei tradizionali canestrini di giunco utilizzati come contenitori e, sulle facce, del canniciato su cui viene appoggiato. |
| | Colore | Bianco crema, talvolta giallo paglierino. Può presentare una leggera fioritura superficiale di muffa bianca. |
| | Spessore | Sottile Fine unghia ambrata sotto la crosta |
| | Consistenza | Morbida |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco crema, talvolta giallo paglierino (se in lavorazione è stato aggiunto lo zafferano). |
| | Struttura | Morbida, cremosa |
| | Occhiatura | Assente |
| | Forma Dimensione Distribuzione | n.d. n.d. n.d. |
| Odore / Aroma | Intensità | Medio. |
| | Persistenza | Medio |
| | Riconoscimenti | Burro, latte acido, erba verde, frutta secca e il caratteristico odore di vello di pecora. |
| | Retrogusto | |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Dolce, abbastanza acido, lievemente amaro. Gradevole |
| Sensazioni Trigeminali | | n.a. |
| Struttura (in bocca) | | Morbido, compatto, leggermente friabile, poco adesivo, abbastanza solubile. |
| Principali caratteristiche fisico- chimiche | Grasso (% s.s.) | ~36 |
| | Umidità (%) | ~75 |

| Utilizzo | | Caciofiore aquilano |
|--------------------|------------------|---|
| Utilizzo | In tavola | Ottimo formaggio da tavola. |
| | In cucina | Utilizzato in diverse ricette tipiche abruzzesi, viene usato anche per condire la pasta, tagliato a pezzetti e unito a burro, e per gratinare verdure come zucchine e carote. |
| Abbinamenti | Vino | Trebbiano d'Abruzzo |
| | Frutta | |
| | Verdure | Lesse e gratinate |
| | Pane | |

| Produzione | | Caciofiore aquilano | | | |
|--|---------------------|--|--------|-------|--------|
| Periodo di produzione | | Tutto l'anno | | | |
| Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale • Zafferano | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | | 100 | | |
| | Provenienza | Pascolo, Stalla | | | |
| | Munte | n.d. | | | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | | | |
| | Trattamenti Termici | Crudo | | | |
| | Aggiunte | Eventualmente siero o latte-innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila. | | | |
| | Preparazione | Miscelazione in caldaia del latte, del siero e dello zafferano e riscaldamento alla temperatura di coagulazione. | | | |
| Coagulazione | Temperatura | 36÷37 °C | | | |
| | Tipo di caglio | Vegetale, ottenuto dall'infusione dei fiori di carciofo selvatico, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. | | | |
| | Tempo (minuti) | 30÷40 minuti. | | | |
| Rottura coagulo | Dimensione | Prima rottura grossolana della cagliata con lo spino. Dopo una breve sosta, si procede a un'ulteriore riduzione della cagliata in frammenti della grandezza di un "chicco di mais" | | | |
| Formatura | | <p>Si procede all'estrazione manuale della cagliata che si pone in canestrini o fuscelle, che conferiscono al formaggio la tipica scolpitura superficiale, dove resta per 2 giorni durante i quali la forma viene rigirata almeno quattro volte.</p> <p>Le fuscelle vengono poggiate su un tavolo inclinato (tavolo spersorio) per favorire l'allontanamento del siero che può essere recuperato in un contenitore per essere utilizzato come siero-innesto in una lavorazione successiva.</p> <p>Può essere salato a secco.</p> | | | |
| Stagionatura | Tempo | Formaggio da pronto consumo, o con breve stagionatura (30÷40 gg). Durante la stagionatura si verifica, a opera degli enzimi del caglio, un processo di proteolisi che permette alla pasta di assumere la consistenza cremosa tipica del Caciofiore Aquilano. | | | |
| | °C - UR% | Locali freschi e ventilati, ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione, con umidità e temperatura controllata. | | | |