

Generalità		Caciobarile
Presentazione	<p>Caciobarile Formaggio grasso, semicotto, semi-stagionato, a pasta filata dura, prodotto con latte da vacche di razza <i>Pezzata Rossa</i> e <i>Bruna Alpina</i>, allevate nel territorio definito in stalle certificate, alimentate a <i>pascolo libero</i>. Tutto il latte viene stoccato ma, per la produzione di questo formaggio, una parte viene pastorizzata a non oltre i 70° C e la restante è aggiunta cruda, in quantità che variano in base alla stagionalità e alle condizioni microclimatiche. Deve il nome sia alla sua forma che ricorda un piccolo barile (per le polveri da sparo, o per l'affinatura dei liquori), sia alla sua dimensione dovuta a una pezzatura abbastanza grande del peso di 10÷12 Kg. La stagionatura varia da 4 a 6 mesi. Ha una superficie protetta da una crosta liscia e pulita, abbastanza sottile, di colore giallo dorato (tipica delle "paste filate semi-stagionate"); la pasta di colore giallo paglierino è leggermente dura, abbastanza elastica, leggermente fibrosa, abbastanza solubile, con occhiatura abbondante e diffusa (generata da fermentazione butirrica che conferisce la caratteristica nota dolce al prodotto); oltre all'aroma lattico cotto (burro fuso) abbastanza intenso e persistente, si avvertono note erbacee dovute al pascolamento libero delle vacche. È un ingrediente ideale per la preparazione di antipasti, piatti freddi e ricette sfiziose. A seconda della durata di stagionatura si accompagna a vini bianchi o rossi del territorio.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Provincia di Avellino : territorio del comune di Savignano Irpino
	Tipologie	n.d.
Allevamento	Tipo	Stalle del territorio "certificate", con possibilità di pascolamento libero Vacche di razza <i>Pezzata Rossa</i> e <i>Bruna Alpina</i>
	Alimentazione	Pascolo brado, con eventuale integrazione di fieni locali e cereali
Storia	<p>È un formaggio amatissimo e conosciutissimo sul territorio Fonti confermano e certificano la presenza di questo formaggio da ben più di 25 anni La produzione del Caciobarile nei caseifici locali è iniziata nei primissimi anni '70 e continua tutt'oggi È stato dichiarato prodotto PAT ed iscritto nel "23-esimo <i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>	

Descrizione		Caciobarile
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero Una parte viene pastorizzata a ≤ 70 °C mentre la restante parte è aggiunta cruda (le rispettive quantità variano in base alla stagionalità e alle condizioni microclimatiche)
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Semi-stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	A forma di "pera schiacciata", o di piccolo "barile"
	Facce	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.d.
	Scalzo	n.a.

	Dimensioni (cm)	n.d.
Peso	Kg	10÷12
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscio, Simile a cuoio
	Colore	Giallo dorato
	Spessore	Abbastanza Sottile
	Consistenza	Abbastanza Dura, Abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Leggermente Dura, Abbastanza Elastica, Abbastanza Fibrosa
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Presente Per lo più Tondeggiante Variabile Diffusa
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza	Medie, Medie elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (essenze vegetali fresche)
Sapore	Dolce, Salato, Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Dolce in evidenza
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza Tenera ÷ Leggermente dura (in funzione del grado di stagionatura), Abbastanza Fibrosa, Poco adesiva, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Caciobarile
Utilizzo	In tavola, In cucina	È un ingrediente ideale per la preparazione di antipasti, piatti freddi e ricette sfiziose
Abbinamenti	Vino	A seconda della durata di stagionatura si accompagna a vini bianchi o rossi del territorio

Produzione		Caciobarile			
NOTA		<i>Il Documento informativo fornito dalla Regione NON riporta il dettaglio di alcune fasi. Viene quindi indicato quanto previsto per un formaggio "simile" prodotto nel territorio.</i>			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Stalla "certificata" con possibilità di pascolamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	<ul style="list-style-type: none"> - Pastorizzato a temperatura ≤ 70° C (una parte del latte) - Crudo (parte restante del latte) 			

		(Le quantità per ogni tipo variano in base alla stagionalità e alle condizioni microclimatiche)
	Aggiunte	“Fermento” (siero-innesto)
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	In caldaia si immettono sia il latte (nelle quantità scelte per ognuna delle due tipologie: <i>pastorizzato</i> e <i>crudo</i>), sia il fermento che viene lasciato agire per circa 15 min prima di aggiungere il caglio
	Temperatura	30÷37 °C
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura cagliata	Dimensione	Con “spino” di acciaio, a “ <i>chicco di grano</i> ” per eliminare quanta più umidità dal coagulo
Cottura	Temperatura, Tempo, Azioni	<u>Dalla caldaia viene estratto il siero per poter consolidare il coagulo che viene nuovamente tagliato e ricoperto con siero riscaldato a 40÷45 °C per la sua cottura (semicottura)</u>
Lavorazione “fuori caldaia”	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura	<p><u>Conclusa la “cottura”, dalla caldaia viene definitivamente estratto il siero, la pasta viene ricoperta con scotta calda, ricavata dalla lavorazione della ricotta, e lasciata acidificare (<i>maturare</i>) per il tempo necessario</u></p> <p><u>La maturazione è completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata e questo si verifica prelevando con un attrezzo concavo una piccola porzione di pasta che, messa in acqua bollente, se inizia a filare è pronta per la successiva lavorazione</u></p> <p><u>Quando la pasta è pronta per la filatura si taglia a listarelle sottili che si immergono in acqua bollente e, manualmente, si impastano energicamente (comprimendole e stirandole) con un bastone di legno fino a formare un cordone di pasta liscia, senza pieghe o sfilature</u></p> <p><u>Il cordone viene porzionato a seconda delle esigenze di produzione e i pezzi, man mano che vengono tagliati, sono subito lavorati a mano nell’acqua bollente, formando una specie di sacchetto della forma desiderata, senza vuoti all’interno, esternamente liscio e continuo, che viene subito sigillato</u></p> <p>Le forme modellate “<i>a barilotto</i>” vengono immerse in acqua fredda per consolidarne la forma e, successivamente, passate in salamoia al 25% per un tempo che varia in base alla pezzatura (mediamente 12 h/Kg di prodotto)</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono spostate nelle celle di asciugatura a temperatura e umidità controllate dove asciugheranno per circa 7 giorni prima di essere portate nelle celle di stagionatura</p>
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	4 ÷ 6 mesi (prima della commercializzazione)
	Locali Temperatura Umidità	In celle di stagionatura con umidità 85 %UR, mantenuta con una costante nebulizzazione di acqua
Commercializzazione		Viste le dimensioni, può essere venduto intero, o <i>in quarti</i> sottovuoto