

Generalità	Caciocavallo abruzzese	
Presentazione	<p>Caciocavallo abruzzese Formaggio semi-duro, a pasta filata, prodotto con latte vaccino, intero e crudo, ottenuto da bovine, generalmente di razza Frisona, Bruno alpina, Pezzata rossa e, in alcune zone, Marchigiana, che pascolano allo stato semibrado sugli altipiani di una regione che vanta ambienti con il più grande patrimonio floristico d'Europa. Il formaggio prende il nome dalla consuetudine di legare le forme con un filo di rafia e di appenderle per la stagionatura "a cavallo" su un bastone orizzontale. La forma è quella caratteristica "a pera" (singolare è la varietà dei modi con cui viene chiusa la testa del caciocavallo, diversa per ogni laboratorio artigianale di caseificazione), di peso non inferiore a 1 kg e diametro variabile, con superficie esterna liscia (pelle), giallo intenso. La pasta, compatta e morbida, dalla tipica struttura a foglie sottili e omogenee, esente da occhiature e leggermente elastica, può presentare svariate sfumature di colore e di aromi a seconda della zona, della stagione e del tipo di alimentazione e del grado di stagionatura. Il latte munto non viene pastorizzato in quanto la coagulazione avviene a una temperatura inferiore ai 40°C.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Abruzzo
	Province-Zona	Province di Chieti e L'Aquila : ma può essere prodotto anche in tutto il territorio regionale, specialmente nei territori del Parco Nazionale della Maiella. Magnifico è il caciocavallo degli Altipiani Maggiori, prodotto col delicato e profumatissimo latte dei bovini locali, che pascolano liberi nelle praterie montane dei comuni di Pescocostanzo, Rivisondoli, Roccaraso, Rocca Pia e Palena.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo e/o stalla Di vacche Pezzata Nera, Bruna Alpina, Pezzata Rossa (linea latte), o di incroci delle stesse. In alcune zone è utilizzato anche il latte di vacche Marchigiane.
	Alimentazione	Gli animali 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 UE. Per i concentrati extraregionali è ammesso l'impiego in misura limitata. È vietato l'utilizzo di farine di pesce, di cavoli e di fieno greco. La qualità migliore si ottiene se gli animali sono allevati al pascolo per buona parte dell'anno.
Storia	Si ha notizia del metodo di lavorazione di questo formaggio già in una pubblicazione del 13 settembre 1912, il cui autore, Teodoro De Caprariis, parla del Caciocavallo come del " <i>caratteristico ed originale tipo del caseificio degli Abruzzi, del Molise, delle Puglie e della Basilicata</i> " e riferisce anche dei tini di legno " <i>tuttora in uso per la preparazione del caciocavallo a consumo familiare</i> " (oggi non più utilizzabili a livello industriale per imposizioni igienico-sanitarie),. Referenze bibliografiche – Teodoro De Caprariis, <i>Estratto dal n. 16 della Cronaca Agricola</i> (pubblicazione bimensile della Gazzetta del Popolo), 13 settembre 1912, Torino.	

Descrizione	Caciocavallo abruzzese	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Filato

	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Grossa pera, con testina sovrastante, diversa per ogni laboratorio artigianale di caseificazione
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. ∅ Variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. n.d.
Peso	Kg	1,0÷3,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo intenso
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Semirigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca o giallo chiaro a breve stagionatura, giallo paglierino quando più stagionata.
	Struttura	A foglie sottili e omogenee, leggermente elastica e abbastanza morbida nel prodotto fresco, diventa più dura con la stagionatura.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Possibile. Possibili leggeri distacchi fra le foglie della pasta Tondeggiante Irregolare Distribuita
	Intensità e Persistenza	Medio basse nel formaggio a breve stagionatura; nel prodotto stagionato diventano medie o medio elevate. Sempre più marcate al protrarsi della stagionatura
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, burro, erbaceo. Può presentare svariate sfumature a seconda della zona e del tipo di alimentazione, soprattutto se si tratta di pascolo.
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, pastoso e armonico quando è poco stagionato, diventa più sapido e poco armonico con stagionatura più prolungata.
Sensazioni Trigeminali		Piccante al protrarsi della stagionatura
Struttura (in bocca)		Semiduro o duro nelle stagionature più prolungate, poco adesivo e abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Caciocavallo abruzzese
Utilizzo	In tavola	Si degusta preferibilmente da solo, con pane e verdure.
	In cucina	Insaporisce e completa ricette tradizionali.
Abbinamenti	Vino	Se di breve stagionatura, lo si può accostare a un vino rosso leggero e fruttato. Se stagionato, si affianca a vini rossi e corposi (es. Montepulciano d'Abruzzo, Cirò Rosso, Aglianico del Vulture).
	Miele / Confetture	Miele millefiori
	Frutta	
	Verdure	Al forno, gratinate
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Caciocavallo abruzzese			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Particolarmente apprezzata è la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati freschi.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo, Stalla La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile a piccole varianti tecnologiche proprie delle diverse aree di produzione e delle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le bovine, nonché alle varianti genetiche delle razze bovine stesse.			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa e l'aggiunta di siero o di latte-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, permette di selezionare e rafforzare la componente della flora lattica positiva, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e varietà di gusti.			
Coagulazione	Preparazione	Per allontanare le eventuali impurità si filtra il latte in un tino di legno (che già di per sé opera un innesto naturale data la porosità del materiale, che conserva e trasferisce, ogni volta al latte, innesti naturali e specifici), o di altro materiale a norma. Si mettono in caldaia il latte, il siero/latto-innesto e si mescola per omogeneizzare la miscela.			
	Temperatura	36÷38 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	20÷30 minuti, necessari alla conclusione del processo di coagulazione.			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Verificata la consistenza della cagliata ottenuta, si procede a una prima grossolana rottura con lo "spino" di legno e con l'estrazione parziale del siero. Poi si prosegue la rottura della cagliata fino a ottenere dei grumi delle dimensioni di un "pisello" che permettono di produrre una pasta più adatta alla stagionatura. La massa viene lasciata maturare sotto siero per almeno 2 ore.			
Filatura	Si trasferisce la cagliata ben acidificata in un altro recipiente con acqua a 80 °C e si procede manualmente alla filatura.				
Formatura e Trattamenti forma	Si creano le forme a mano e si opera la legatura dell'estremità superiore. Singolare è la varietà dei modi con cui viene chiusa la testa del caciocavallo, diversa per ogni laboratorio artigianale di caseificazione. Le forme vengono trasferite in un altro contenitore con acqua fredda per essere rassodate ed evitare che perdano la forma. Una volta raffreddati, i caciocavalli si salano per 12÷20 ore in una salamoia che viene sterilizzata ogni 14 giorni e rinnovata ogni mese. Una volta salate, le forme vengono messe a maturare per circa 20 giorni in locale fresco e aerato, legate a coppie con uno spago e appese "a cavallo" su un bastone orizzontale. Questa consuetudine ha dato il nome al formaggio.				
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60÷70 giorni dalla preparazione e fino a 2 anni. L'optimum è rappresentato dal prodotto stagionato almeno 3÷4 mesi. Tale periodo minimo, per le pezzature che superano il chilo, può arrivare a 1 anno.			
	°C - UR%	In locali a 10÷15 °C di temperatura e U.R. a 85÷90%. Sempre uniti a coppie con uno spago e appesi "a cavallo" di una pertica di legno. Se il locale di stagionatura non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.			

Note

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

μTC

