

Generalità		Caciocavallo
Presentazione	<p>Caciocavallo Il Caciocavallo è un formaggio semiduro, grasso, a media o lunga stagionatura, a pasta filata, prodotto nel periodo di pascolamento, con latte intero di vacca di razza Podolica o suoi incroci, o comunque di vacche alimentate a pascolo brado. La forma è ovoidale con testina chiusa all'apice. Il peso varia tra 2-3 kg. La crosta è sottile, liscia, lucida, di colore bianco alabastro. La pasta è friabile, "scagliosa" quando è ben stagionata, a volte porosa, di giallo intenso. Per ottenere un prodotto con gusto delicato si utilizza caglio liquido di vitello; per la produzione di un formaggio dal gusto piccante si usa invece caglio in pasta di capretto o di agnello.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	Nelle zone di montagna e collina lucana. Provincia di Potenza : in particolare nei comuni di Forenza, Atella, San Fele, Calvello, Pescopagano, Pietrapertosa, Castelmezzano, Tolve, Lagonegro. Provincia di Matera : in particolare nei comuni di Salandra, Accettura, Stigliano.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo brado Vacche di razza Podolica o suoi incroci, o comunque, di vacche al pascolo, allevate allo stato brado. L'alimentazione delle lattifere varia in funzione del pascolo e delle erbe della montagna mediterranea.
	Alimentazione	L'alimentazione delle lattifere varia in funzione del pascolo e delle erbe della montagna mediterranea.
Storia	<p>Formaggio che fa parte della tradizione casearia meridionale. Il nome deriva dalla stagionatura delle forme, legate assieme e a cavallo di un bastone appeso orizzontalmente. La produzione è influenzata molto dagli allevamenti e dalle condizioni climatiche.</p> <p>La razza vaccina Podolica, dal mantello bianco a sfumature grigie, sembra sia giunta in Italia dalla Podolia, regione dell'Ucraina, nel V sec. d.C. con le invasioni barbariche. L'allevamento di questa razza oggi è diffuso su tutto l'Appennino Meridionale, ma il caciocavallo prodotto sulle alture della Basilicata è di gusto, sapore e qualità nettamente superiore. Le vacche podoliche sono un tipo di razza bovina molto resistente alle intemperie: d'inverno infatti si adatta molto bene alle basse temperature. La Podolica si alimenta di foglie di essenze arbustive, i ricacci di quelle arboree e la produzione erbacea del sottobosco. La grande varietà di piante di cui si nutre conferiscono al latte dei sapori unici: il caciocavallo podolico ha infatti un sentore di erbe aromatiche come rosmarino e l'erica. La mungitura avviene a mano, una sola volta al giorno, nei mesi primaverili-estivi, quando le vacche podoliche sono in alpeggio.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>, I.N.S.O.R. - <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i>, C.N.R., 1992; - <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo II</i>; - <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III</i>; - <i>Il Principato di Melfi nella prima metà del Seicento</i> - Volume I. 	

Descrizione		Caciocavallo
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	Forma ovoidale con appendice strozzata, chiusa all'apice.
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. Ø Variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. n.d.
Peso	Kg	2,0÷3,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, lucida
	Colore	Bianco alabastro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Semirigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo intenso
	Struttura	A foglie sottili, leggermente elastica e abbastanza morbida nel prodotto fresco, a volte porosa, diventa più dura e "scagliosa" con la stagionatura. All'aumentare della stagionatura presenta delle spaccature all'interno.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente o rada. Tondeggiante Piccola Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, medio-alta. Più marcate al protrarsi della stagionatura
	Riconoscimenti	Lattico cotto, burro, erbaceo. Può presentare svariate sfumature a seconda della zona e delle essenze vegetali dei pascoli.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, pastoso e armonico quando è poco stagionato, diventa più sapido e poco armonico con stagionatura più prolungata.
Sensazioni Trigeminale		Piccante con stagionatura prolungata. Particolarmente piccante se prodotto con caglio di capretto.
Struttura (in bocca)		Semiduro, Duro e Abbastanza friabile (nelle stagionature più prolungate), poco adesivo e abbastanza solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

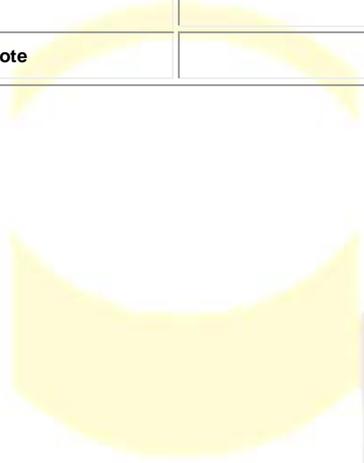
Utilizzo		Caciocavallo
Utilizzo	In tavola	È un formaggio nobile, da tavola, consumato solitamente a fine pasto. Si degusta tagliandolo a fette discoidali e successivamente a triangoli. Può stagionare anche alcuni anni, assumendo caratteristiche sensoriali molto interessanti.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Se di breve stagionatura, lo si può accostare a un vino rosso leggero e fruttato. Il prodotto stagionato si abbina molto bene al vino Aglianico del Vulture.
	Miele / Confetture	Con l'ottimo miele lucano (Acacia, eucalipto, sulla, castagno) e tartufo.
	Frutta	
	Verdure	

	Pane	Pane casereccio
--	------	-----------------

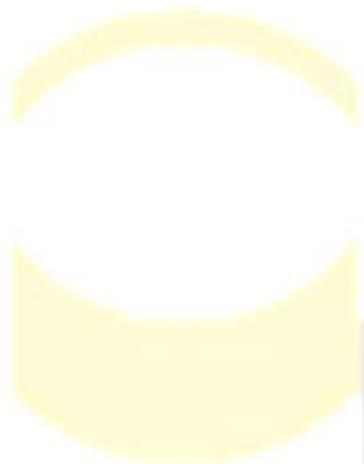
Produzione		Caciocavallo			
Periodo produzione		Periodo di pascolamento. Particolarmente apprezzata è la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati freschi.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo brado La varietà 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	Eventuale; di siero o di latte-innesto che permette di selezionare e rafforzare la componente della flora lattica positiva.			
Coagulazione	Preparazione	Il latte crudo di vacca, opportunamente filtrato, viene riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di 35÷38 °C, nella caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>). Dopo il riscaldamento, il latte viene trasferito nel tino di legno in cui si effettuerà la coagulazione con il caglio.			
	Temperatura	35÷38 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	30÷40 minuti, necessari alla conclusione del processo di coagulazione.			
	Tipo di caglio	Liquido di vitello, o in pasta di capretto/agnello			
Rottura coagulo e Maturazione	Dimensione	Verificata la consistenza della cagliata ottenuta, si procede alla sua rottura spinta (<i>chicco</i> di riso), con lo "spino" di legno e si lascia riposare per 15÷20 minuti. Si estrae parte del siero producendo lo " <i>slegamento</i> " della cagliata che, favorendo la fuoriuscita del liquido, dà più corpo alla pasta. Si rompe di nuovo la cagliata su cui si versa il sieroinnesto (" <i>cizza</i> "), proveniente dalla lavorazione del giorno precedente e il siero nuovamente riscaldato a 65÷70°C, girando la pasta col <i>ruotolo</i> di legno. Si toglie il siero che si è arricchito in grasso e lo si avvia alla produzione della ricotta. La scotta che rimane si aggiunge alla pasta fino a coprirli in modo da mantenere una temperatura che ne favorisca la maturazione che avviene in 4÷5 ore, nello stesso tino. La maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata quando, con il test della filatura, un pezzetto di pasta prelevato e immerso in acqua bollente, esso fila.			
Filatura	La cagliata viene prelevata dal tino, poggiata sul tavolo spersore in legno (<i>tompagno</i>), tagliata a croce e lasciata riposare per altri 30 minuti circa. Per poterla filare si taglia a pezzetti in un tino in legno a pareti basse, vi si aggiunge acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora fino ad ottenere una unica striscia.				
Formatura e Trattamenti forma	Da questa si rompono, avvolgendole su se stesse, delle frazioni che vengono modellate a mano in forma di "palla ovoidale con la tipica chiusura sulla strozzatura apicale" con l'accortezza di evitare, nella lavorazione, la formazione di vuoti o pieghe contenenti liquidi che comprometterebbero la stagionatura del caciocavallo. Appena prodotto, il caciocavallo viene immerso prima in acqua caldissima (per sigillarne la superficie) e poi in acqua fredda per circa 2÷3 ore (per consolidarne la forma). Successivamente viene immerso in una salamoia satura (20÷22 % di concentrazione salina) per circa un giorno e mezzo (12 ore/Kg). Dopo la salatura i caciocavalli vengono fatti asciugare per alcuni giorni, in genere nello stesso locale di lavorazione, fino ad assumere una colorazione dorata, quindi sistemati nel locale di stagionatura.				
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60 giorni dalla preparazione. L'optimum è rappresentato dal prodotto stagionato almeno 3÷4 mesi. Tale periodo, per le pezzature più grandi, può arrivare a 1 anno o più (in alcuni casi anche per 6÷7 anni). Più sarà lunga la stagionatura più il sapore tenderà al piccante e, all'interno, si			

		presenteranno delle spaccature.
	°C - UR%	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido, dotato di supporti per sostenere il prodotto legato a coppie.
Note		

μτ



onaf



onaf