

Generalità		Caciocavallo di Agnone
Presentazione	<p>Caciocavallo di Agnone Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta dura. Forma a grossa pera, con testina, del diametro di 16-22 cm, altezza di 18-28 cm, il peso è di 1,5-3 kg. La crosta è dura e sottile, di colore paglierino nelle forme di breve stagionatura, di colore marrone chiaro nelle più stagionate. La pasta è dura, compatta, untuosa, con piccole fessurazioni, di colore paglierino chiaro che varia di intensità in base alla stagionatura. Le forme devono stagionare, spesso in grotte naturali, per un minimo di 2 mesi. Il periodo di produzione è tutto l'anno. Particolarmente apprezzata la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati di montagna.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Molise	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Molise
	Province-Zona	Provincia di Isernia : Comprensorio dell'Alto Molise, particolarmente nei comuni di Agnone (IS), Capracotta (IS), Vastogirardi (IS).
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo. Bovine di razza Bruna Italiana, Frisone Italiana, Pezzata Rossa, Podolica e loro incroci.
	Alimentazione	Foraggi, integrati da mangime aziendale.
Storia	<p>Formaggio di antichissima origine, la cui presenza fin dai tempi della Magna Grecia è legata alla transumanza ed è oggetto di numerose testimonianze storiche. Si produce da sempre, nei territori molisani, con latte delle razze bovine autoctone, fino al recente passato. Il nome del Caciocavallo deriva dalla consolidata tecnica di stagionatura del prodotto che viene posto, legato a coppie, "a cavallo" di un sostegno.</p> <p>Ci sono caratteristiche proprie della natura che circonda Agnone, che favoriscono la produzione del Caciocavallo, tra cui l'altitudine a 850 metri e la presenza di cantine di tufo, ideali per la stagionatura.</p> <p>La zona abruzzese-molisana, tra gli Altopiani maggiori dell'Italia centrale, soprattutto quella racchiusa tra i monti della Maiella e del Matese, vede da secoli una particolare vocazione all'allevamento bovino, legato alla Transumanza. La natura del territorio ha sempre permesso ai pastori di pascolare i bovini a valle nel periodo invernale e d'estate sui monti. Ancora oggi durante la bella stagione, le vacche dell'alto molisano pascolano in libertà tra le vette e le praterie.</p> <p>Nel XVII secolo, atti notarili e di compravendita, attestano ad Agnone una produzione specialistica di Caciocavallo. Alcuni documenti sono stati ritrovati nella Biblioteca Emidiana (che si trova nella Chiesa di Sant'Emidio di Agnone), dove si parla già di grande qualità nella realizzazione di questo formaggio. Nel periodo che precede l'Unità d'Italia, il Caciocavallo è un formaggio di riferimento la cui produzione si è poi affermata agli inizi del '900 grazie all'attività di imprenditori del settore.</p> <p>Referenze bibliografiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Cucina Italiana – luglio 1960 – p. 709 - <i>Giro gastronomico in Abruzzo-Molise</i>. • <i>Atlante dei prodotti tipici: I formaggi</i>, INSOR pagina 429. 	

Descrizione		Caciocavallo di Agnone
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso

Geometria forma	Aspetto	Grossa pera
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. Ø 16÷22
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. 18÷28 (altezza)
Peso	Kg	1,5÷3,0.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Variegata di muffe se stagionato a lungo
	Colore	Nocciola
	Spessore	Sottile
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Dura
	Colore	Giallo paglierino chiaro.
	Struttura	Compatta,
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Poche fessurazioni lacrimanti Irregolare Non omogenea
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie, Elevate. Sempre più marcate al protrarsi della stagionatura
	Riconoscimenti	Piacevolmente aromatico, Lattico cotto, Burro.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e armonico, quando è poco stagionato, diventa più salato con la stagionatura prolungata.
Sensazioni Trigeminale		Sempre più piccante al protrarsi della stagionatura
Struttura (in bocca)		Pastoso, fondente
Grasso (% s.s.)		~40 %

Utilizzo		Caciocavallo di Agnone
Utilizzo	In tavola	Un sostanzioso spuntino molisano è rappresentato da una fetta di questo formaggio messa a dorare sulla griglia e servita calda con una spolverata di pepe, accompagnata da pane casareccio.
	In cucina	Insaporisce e completa piatti di pasta
Abbinamenti	Vino	Vini rossi robusti
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Caciocavallo di Agnone
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 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 (Bruna Italiana, Frisona Italiana, Pezzata Rossa, Podolica e loro incroci).			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero-innesto naturale. Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa e l'aggiunta di siero-innesto naturale 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	Il latte, aggiunto di siero-innesto naturale, è portato alla coagulazione			
	Temperatura	36÷38 °C			
	Tempo	~45 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, Capretto (in pasta).			
Rottura coagulo	Dimensione	Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza ottimale, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni del "chicco di mais". Depositata la cagliata sul fondo del tino di coagulazione si estrae il siero. Parte di esso viene riscaldato a 65 °C e versato sulla cagliata, che subisce così una parziale cottura . La pasta rimane immersa nel siero fino a maturazione ottimale e, quando è nelle condizioni di essere filata, viene fatta sgrondare dal siero e tagliata a fette.			
Filatura	La filatura viene fatta a mano, in acqua a 80÷90 °C. La pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna piena.				
Formatura e Trattamenti forma	La pasta filata viene modellata in grossi pezzi a forma di pera con una testina sovrastante. Le forme vengono immerse in acqua di raffreddamento per fissarne la forma. La salatura si effettua in salamoia per tempi variabili in funzione del peso (24 ore/Kg).				
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 2 mesi. Viene stagionato fino a 2 anni.			
	°C - UR%	In ambiente fresco ed aerato (spesso cantine di tufo, ideali per la stagionatura) dove le forme, unite a coppie con una fune, vengono messe ad asciugare appese "a cavallo" di un sostegno.			
Note	L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno, può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto. L'acidificazione della cagliata, il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C), che permette di raggiungere circa 64÷65° C al cuore della pasta, e il lungo periodo di stagionatura consentono di ottenere un prodotto salubre. Anche per questo, e per le sue proprietà organolettiche uniche, il Caciocavallo di Agnone prodotto in Alto Molise si distingue dal Caciocavallo di tutto il territorio regionale e dal Caciocavallo silano DOP, anche questo prodotto nella Regione Molise. Diversi anni fa, produttori di formaggi molisani hanno chiesto al ministero competente di ottenere un riconoscimento che differenziasse il Caciocavallo di Agnone da quello Silano DOP, ma l'iniziativa non ha avuto un seguito positivo.				