

Generalità		Caciocavallo	
Presentazione	<p><b>Caciocavallo</b> Formaggio di latte vaccino, crudo, intero, a pasta filata, semicotta, da semidura a dura a seconda del grado di stagionatura. È caratterizzato da forma "a pera" con breve collo e testina, con pancia di diametro medio 10÷18 cm, lunghezza media di 20÷30 cm, peso variabile da 1,2÷2,5 Kg. La stagionatura è medio-breve (1÷4 mesi) o medio-lunga (4÷12 mesi). Viene prodotto tutto l'anno, ha crosta sottile, di colore giallo fino al giallo ambrato nel caso di stagionatura molto lunga, con sottocrosta sottile o medio. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta, prima elastica poi sfogliata, con occhiatura rada e non uniforme. L'odore diventa sempre più intenso con il tempo, ma non è eccessivamente complesso; il sapore è tendenzialmente dolce con piccantezza crescente con la stagionatura. È un formaggio "da tavola" che viene usato come componente di taglieri, oppure, grattugiato, costituisce un importante ingrediente per condire ricette tradizionali di pasta. L'abbinamento con i vini è di tipo territoriale, con prodotti rosati, o rossi, di buon corpo stagionati. Negli ultimi anni si stanno diffondendo versioni affinate in ambienti non convenzionali (in grotta, su fieni locali, in vinaccia di Primitivo).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di <b>Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto</b> : tutto il territorio regionale	
	Tipologie	<b>Semistagionato</b>	<b>Stagionato</b>
Allevamento	Tipo	Stabulazione fissa, libera o semilibera	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>Il nome deriva dal fatto che veniva stagionato a coppie a cavallo di pertiche, ed è probabilmente il formaggio vaccino a pasta filata più antico.</p> <p>Diffuso in tutto il meridione d' Italia, dall' Abruzzo alla Sicilia, esiste una dettagliata descrizione del Caciocavallo pugliese ne "Le risposte della Reale Società economica di Capitanata a 34 quesiti del Ministero" del 1871, ed esiste un "Conto dei Caciocavalli" in un documento contabile del 1792 dei Caracciolo, duchi di Martina Franca (TA).</p> <p>Realizzato storicamente dal latte di vacca Podolica, oggi viene prodotto prevalentemente da vacche Brune e Frisone. Esiste ancora in Puglia una piccola produzione da vacca Podolica, che viene considerato "prodotto a sé".</p>		

Descrizione		Scamorza	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro o duro	
	Tecnologia	Pasta filata	
	Stagionatura	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Piriforme, panciuta con testina.	
	Facce	n.a.	
	Dimensioni (cm)	Ø 10÷18 cm (della pancia)	
	Scalzo	n.a.	
	Dimensioni (cm)	20÷30 cm (lunghezza)	

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,200÷2,500.	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Regolare	
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino	Giallo ambrato Con il tempo possono evidenziarsi macchie brunastre legate a proliferazione fungina, che restano anche dopo il lavaggio.
	<b>Spessore</b>	Sottile	
	<b>Consistenza</b>	Da elastica a dura (con il protrarsi della stagionatura).	
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino, più o meno intenso, a seconda dell'alimentazione del bestiame e della stagionatura.	
	<b>Struttura</b>	Compatta, liscia, da semidura a dura e da elastica a sfogliata (a seconda della stagionatura)	
	<b>Occhiatura</b>	Rada	
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Irregolare Piccola Non uniforme	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Media	
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico acido (cagliata acida), Lattico cotto (burro fuso), fieno, Animale (vacca).	Lattico cotto (burro fuso), Fieno, Frutta secca, Animale (vacca, brodo di carne).
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce medio, Salato medio-basso, Acido basso.	Dolce medio-basso, Salato medio
<b>Sensazioni Trigeminale</b>			Piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Elastica, mediamente solubile	Dura, solubile, friabile, "a sfoglie" nel prodotto molto stagionato
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	45 – Formaggio Grasso	
	<b>Acqua (%)</b>	30÷40 %	

<b>Utilizzo</b>		<b>Caciocavallo</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola. Viene usato come componente di taglieri, oppure grigliato, come secondo
	<b>In cucina</b>	Può entrare nella preparazione di primi piatti che prevedono mantecatura con formaggio
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	L'abbinamento territoriale è con vini rossi non troppo invecchiati e non troppo tannici (Negroamaro, Primitivo).
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	Pane di Altamura

<b>Produzione</b>		<b>Caciocavallo</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno.			
<b>Materia prima:</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> </ul>	% q.tà	100			
	Provenienza	Da stabulazione fissa, libera o semilibera			
	Munte	Due mungiture giornaliere.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Esclusivamente di batteri lattici autoctoni (siero-innesto, o latte-innesto naturali)			
Coagulazione	Preparazione	Il latte è posto in caldaie di acciaio, e scaldato fino alla temperatura di coagulazione. Raggiunta la temperatura di coagulazione desiderata si aggiungono l'innesto e il caglio.			
	Temperatura	38÷39 °C			
	Tempo	20÷40 min, seguito da 10÷15 minuti di rassodamento della cagliata			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	A "cece"	A "chicco di grano"		
		Con spino di legno o di acciaio ( <i>ruotolo</i> ). Il coagulo viene lasciato compattare sotto-siero per 10÷20 minuti.			
Maturazione	Estrazione manuale della cagliata, sosta su tavolo o carrello per l'acidificazione di 4÷24 ore, a seconda della temperatura ambientale e delle caratteristiche del latte				
Filatura	Trinciatura manuale della cagliata, filatura manuale con acqua a 90÷92 °C, utilizzando un bastone di legno ( <i>stecca</i> ). La pasta viene lavorata con le mani e il bastone, sollevandola e tirandola continuamente, fino a ottenere un impasto omogeneo, compatto e tenace, con la consistenza idonea per essere formato manualmente.				
Formatura e Trattamenti forma	<p>La massa caseosa viene modellata a mano fino a formare una sorta di grossa palla.</p> <p>Viene poi fatta ruotare tra le mani avendo cura di evitarne il raffreddamento, fino ad ottenere un collo ed una testa. La testa è, solitamente, del diametro di 5-7 cm, il collo cortissimo.</p> <p>Una volta data la forma desiderata, il prodotto viene immerso in acqua fredda a 10÷15 °C, per 30÷60 minuti, per consolidarne la struttura.</p> <p>Segue la salatura, che avviene per immersione in salamoia satura a 10÷15 °C, per un tempo variabile di 8÷12 ore/kg, a seconda del livello di sapidità desiderato.</p> <p>Dopo la salatura, il Caciocavallo viene tenuto per qualche giorno ad asciugare, quindi passa nella camera di stagionatura.</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	1÷4 mesi (stagionatura medio-breve)	4÷12 mesi (stagionatura medio-lunga)		
	°C - UR%	Locali dedicati, freschi e ventilati, a circa 12 °C e 70÷75% UR. Se stagionato in grotta l'umidità è molto più elevata (90÷95%)			
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme restano legate a coppie, con corda, e appese a un sostegno avendo cura che non si tocchino tra loro. Non viene effettuato normalmente alcun intervento, se non il lavaggio prima della vendita per la rimozione della muffa superficiale.			
Nota	Oltre i 12 mesi di stagionatura il Caciocavallo, specie se di piccola dimensione, tende a diventare troppo secco e talvolta a evidenziare colorazione rosata/arancione che però non comporta alterazione significativa del gusto.				