

Codice prodotto

F - 03

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

FORMAGGI

CACIOCAVALLO PODOLICO

PROV. DI COSENZA CATANZARO

L'origine di questo formaggio è antichissima. Fonti recenti si ritrovano negli atti del Notaio di Crotone tra il XVI ed il XVII secolo in cui si scrive che la famiglia Spinelli effettuava trasporti marittimi con piccole navi "cariche di casicavalli. Nel XIX secolo la famiglia Barracco produceva 11.00 coppie di caciocavalli l'anno, quasi tutte destinate al commercio estero.

La denominazione caciocavallo trova la sua origine dalla circostanza che il formaggio, durante la sua stagionatura veniva appeso a coppie legate da una cordicella vegetale di giunco o vimine a cavalcioni ad una pertica di legno, fissata al tetto in prossimità del focolare per agevolare la stagionatura.

RIFERIMENTI STORICI

AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.

CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che
comprovi che il prodotto ha più di
25 anni?

SI, PRESSO IL CASEIFICIO VINCENZO
ROBERTI & C.
VIA GRAMSCI - CELICO (CS)
TL. 0984/435675

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

LATTE FRESCO DI VACCINO, CAGLIO, SALE

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Odore

Colore

ALLUNGATA E AFFUSOLATA ALLE ESTREMITA'

DIAMETRO 20 cm E LUNGHEZZA 6 cm

DA 1 A 2,5 KG.

DOLCE

DI LATTE FRESCO

GIALLO PAGLIERINO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La coagulazione del latte viene effettuata ad una temperatura compresa tra i 36 e 38 °C, utilizzando caglio in pasta di vitello o capretto. Dopo circa un'ora il coagulo viene rotto fino ad ottenere granuli della dimensione di una nocciola. A seguito della fermentazione lattica la cui durata varia dalle 4 alle 10 ore la pasta può essere filata. Si realizzano quindi dei cordoni di pasta che viene plasmato fino ad ottenere la forma tronco-conica. Raffreddato in acqua fredda, il caciocavallo viene salato mediante l'immersione in salamoia.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da marzo ad agosto.

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

La stagionatura si aggira generalmente sui due o tre mesi in cantine o magazzini non condizionati.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

TAVOLI SPERSORI, CALDAIE, ATTREZZO PER LA ROTTURA DELLA CAGLIATA, RECIPIENTI PER LA FILATURA.

Strumenti utilizzati

LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, di tini e bastoni di legno per la filatura e di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione degli alimenti di cui sono da addurre a:

- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- i locali di stagionatura.

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari;
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte).

Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione)

Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede la deroga per:

- le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
- per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- per il confezionamento;
- per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- per i locali di stagionatura.