

# Prodotti tradizionali

## Caciocavallo affumicato, del Matese, di bufala, Podolico, di Castelfranco

---



---

Il Caciocavallo è un formaggio a pasta filata di antichissima origine, molto diffuso in tutto il Mezzogiorno d'Italia, con numerose variazioni locali. Il nome deriva dall'antica consuetudine di appendere il formaggio, il cacio, in coppie, legate con un cappio di rafia, a cavallo di pertiche di legno in prossimità di focolari, per favorire la formazione della pellicola esterna e la successiva stagionatura. È prodotto in tutta la regione Campania, tradizionalmente con latte bovino di razze bianche di ceppo podolico, e ha una tipica forma rotondeggiante-allungata con testina e legatura vegetale. La buccia è sottile, piuttosto morbida, la pasta è con testina e legatura vegetale. La buccia è sottile, piuttosto morbida, la pasta è filata e può essere sottoposto ad affumicatura con fuoco a legna o paglia naturale (). La stagionatura dura da 60 giorni a oltre 12 mesi. Il prodotto a lunga stagionatura, che viene effettuata in idonei ambienti areati o in grotte, acquista il caratteristico piccante, a volte molto accentuato. In alcune zone della provincia di Caserta (Monti del Matese), c'è chi ancora conserva la tradizione di effettuare l'ultima fase di stagionatura nella paglia, sistema che conferisce al **Caciocavallo del Matese** così trattato un aroma delicato e particolare.

Nelle zone di produzione della mozzarella di bufala, cioè le province di Napoli, Salerno e Caserta, si produce anche il **Caciocavallo di bufala**, secondo le tecniche di lavorazione tradizionali del

caciocavallo, ma utilizzando latte di bufala. Anche il caciocavallo di bufala può essere soggetto ad affumicatura ed è caratterizzato da una stagionatura più lunga.

Molto prelibato è il **Caciocavallo di Castelfranco in Miscano**, nel Beneventano. La sua peculiarità va ricercata sia nell'utilizzo esclusivo di latte di bovine di razza bruna, molto diffuse in tali zone, sia nella particolare tecnica di lavorazione, che prevede alcune varianti significative rispetto a quella standard. L'aspetto più saliente consiste nell'utilizzo della "scotta bollente", cioè del siero che risulta dall'estrazione della ricotta come liquido di governo per la maturazione della cagliata. Inoltre, siccome sia la caldaia che i tini di legno tra una lavorazione e l'altra non vengono lavati, e quindi rimangono impregnati di siero acido, si verifica un rudimentale "siero-innesto", che conferisce al formaggio un gusto particolare. Ha forma tendenzialmente sferica, con testina piuttosto piccola; la crosta, liscia e sottile, è di color giallo paglierino, la pasta ha colore bianco avorio appena sfumato nel giallo. La consistenza è pastosa, il sapore delicato e dolce, con aroma lieve. I caciocavalli più richiesti sono preparati nei mesi primaverili, quando il bestiame è allevato al pascolo.

Con il latte delle vacche dette "podoliche", ancora diffuse soprattutto nelle province di Avellino, Caserta e Salerno, si realizza il **Caciocavallo podolico**. Nelle aree interne della provincia di Avellino e della provincia di Salerno, tali bovini sono allevati con l'antichissima consuetudine della transumanza, mentre nelle zone collinari e montane della provincia di Caserta, si trovano alcuni allevamenti stanziali, dove la podolica è spesso associata ad altre razze bianche appenniniche. L'aroma del caciocavallo podolico varia a seconda del tipo di allevamento e di pascolo: in estate e primavera il pascolo di montagna è ricco di essenze aromatiche, mentre se è di pianura, in autunno e in inverno conferisce al formaggio un sapore più forte e deciso. La pasta del caciocavallo podolico è di colore giallo paglierino, semidura e omogenea, al tatto il formaggio è compatto e granuloso.

***Caciocavallo** is a spun dough cheese with ancient origins, very popular in the whole south of Italy, with local variations. The name derives from the ancient habit of tying two pieces of cheese with a raffia ribbon and hanging them over wooden perches near the fire, to form the external film and to age. It's produced all over Campania only with whole milk from the podolic breed of cow, it has a round shape with a little head tied with a vegetal string. The skin is thin, pretty soft, and the dough is spun and can be smoked by firewood or hay. Seasoning lasts from 60 days to 12 months. The long seasoning product is left in suitable aired rooms or caves where it acquires its spicy flavour. In some areas near Caserta (Monti del Matese) the last part of seasoning is still done in hay and it gives the caciocavallo a delicate and particular aroma.*

*"**Caciocavallo di bufala**" is also produced in the same areas where buffalo mozzarella is made near Naples, Salerno and Caserta, following the classic techniques but using buffalo milk. Even caciocavallo di bufala can be smoked and has a longer seasoning period.*

***Caciocavallo from Castelfranco in Miscano**, near Benevento, is very refined. The difference is given by the exclusive use of brown cows milk, very popular in the area, and some variations in the production process. The main trait is the use of the "scotta bollente", the whey that comes from the extraction of ricotta during the curd maturation. And the wooden containers, called "tini", and the boiler aren't washed during production and remain soaked in acid whey, called "siero-innesto", which gives the cheese a particular flavour. It has a round shape with a small head; the skin is soft and thin, and it's a light hay yellow while the inside is ivory white with a slight yellow tint. The consistency is mushy, the flavour delicate and sweet with a slight aroma. The caciocavallo which are made in spring during pasture are the most sought after.*

*The "**Caciocavallo podolico**" is made from the milk of "podolic" cows around Avellino, Caserta and Salerno. These cows from interior areas around Avellino and Salerno follow the ancient "transumanza" tradition while the ones from the hills and mountains near Caserta are not moved around and mixed with other local breeds of white Apennine cows. The flavour of caciocavallo podolico varies according to the kind of pasture and breeding: in summer and spring the mountain pastures are full of herbal aromas, while winter and autumn lowland pastures give the cheese a stronger taste. The dough is light hay yellow in colour, half hard, compact and homogenous at touch.*

ultimo aggiornamento 13 marzo 2015