

< Indietro Sei in > formaggio.it > Formaggio > Caciocavallo Irpino di grotta P.A.T.



Vedi tutte e 4 le foto

CACIOCAVALLO IRPINO DI GROTTA P.A.T.

Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta dura, filata.

Si trova in particolare nell'Alta Irpinia. Prodotto con latte di vacca. Formaggio a pasta filata, stagionato nelle grotte di tufo del territorio, dalle quali assume aromi particolari.

Produci questo formaggio? Contattaci per inserire **la tua Azienda**, i consumatori ti aspettano

CONTATTACI

SCHEDA ANALITICA

 ZONA DI PRODUZIONE

 MATURAZIONE/STAGIONATURA



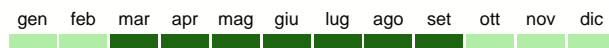
➔ TERRITORIO DI PRODUZIONE

Campania: provincia di Avellino, aree montane della Valle dell'Ufita, Valle dell'Ofanto, Terminio Cervialto, Alta Irpinia

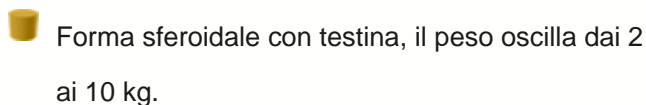
➔ ORIGINE



➔ PERIODO DI PRODUZIONE



➔ FORMA E DIMENSIONE



➔ STORIA

Il primo documento risale al 1925: risulta che abbia partecipato, col Caseificio Granese in Montella, alla

Dopo 20 giorni le forme vengono trasferite in grotte di tufo. La stagionatura dura almeno 45-60 giorni, durante la quale le forme vengono trattate e pulite con prodotti antifungini.

➔ CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO

La crosta è dura, giallo-ocra, tendente al marrone; la pasta è di colore paglierino, con occhiatura fine e rada.

➔ TIPOLOGIA DI FORMAGGIO AL CONSUMO

Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta dura, filata.

➔ INTENSITÀ AROMATICA E SENSAZIONI

Media, medio elevata, elevata e piccante in funzione della stagionatura.

➔ ABBINAMENTI

Si consuma tagliato a fettine o a spicchi e servito con l'aperitivo. Si degusta con frutta secca, miele e marmellate amare. Predilige vini rossi, anche strutturati.

➔ NOTE

Nelle grotte millenarie di tufo e pietra si crea un microhabitat ottimale per la stagionatura, la quale

ZONA CARATTERISTICHE

NOME

TROVA IL FORMAGGIO!

ORIGINE GEOGRAFICA

Scegli una regione

CERTIFICAZIONI

D.O.P. I.G.P.

S.T.G. P.A.T.

Altri formaggi

Cerca il tuo formaggio

fiera di Fiume. Dagli anni Settanta si tiene la Sagra del Caciocavallo Irpino, nel comune di Vallata.

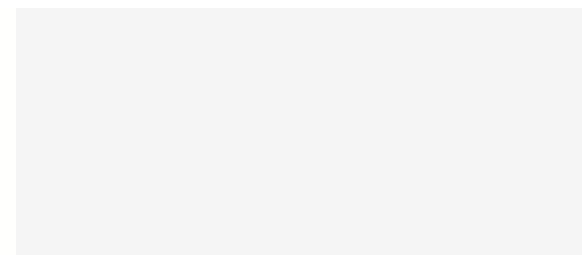
👉 **TIPOLOGIA DI FORMAGGIO PER TIPO DI LAVORAZIONE**

Pasta dura, Pasta filata

👉 **TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE**

Il latte, alla temperatura di 36-38°, viene inoculato con sieroinnesto e poi con caglio. La cagliata, presamica, subisce una rottura alle dimensioni di una fava e, dopo una sosta, viene ridotta alla grandezza di un pisello. Avviene quindi la cottura della pasta, a 45-52°. Si preleva una parte del siero, si scalda a 90-95° e ritorna nella caldaia. Per le forme piccole (1 kg), l'acidificazione avviene sotto siero, per le forme grandi (3 kg) sul banco spersore, a temperatura ambiente. Segue la filatura. Infine, la salatura in due tempi, in salamoia.

determina in questo formaggio proprietà organolettiche d'eccellenza.



GALLERIA FOTOGRAFICA

 **INIZIA UNA NUOVA DISCUSSIONE**

Commento



Approfondimenti, consigli, informazioni e
tanto ancora nella newsletter

[Home](#) | [Chi siamo](#) | [Contatti](#)

© Copyright 2013 Formaggio.it - Tutti i diritti sono riservati | [Privacy](#)

Progetto realizzato da [Boraso.com](#)