



Menu

[Indice prodotti tradizionali](#)

[HOME](#)

CACIOCAVALLO PODOLICO

➤ Provincia/e: tutte

➤ Territorio interessato alla produzione:

aree interne della regione, a zootecnia estensiva

➤ Descrizione sintetica prodotto:

Formaggio a pasta filata da latte bovino, esclusivamente di razza podolica; comunque proveniente da allevamenti bradi o semibradi, con alimentazione basata principalmente sul pascolo.

di produzione locale a stagionatura variabile (da 15gg a più di 6 mesi), di forma globosa tipica, con testina e legatura di rafia, colore giallo paglierino, che tende a scurirsi con la stagionatura. Pezzatura di circa 1-2 Kg.

➤ Descrizione delle metodiche di lavorazione

Ingredienti: latte bovino locale, caglio naturale bovino o caprino, sale

Fasi della lavorazione:

- riscaldamento del latte crudo a 36°37° C
- aggiunta del caglio
- rottura della cagliata
- teli per raccolta e spurgo della cagliata
- maturazione ed acidificazione della cagliata
- taglio della cagliata a mano con coltelli di acciaio
- aggiunta del siero bollente
- filatura a mano con mestoli di legno
- formatura a mano
- salatura in salamoia
- legatura
- stagionatura

➤ Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- laboratori artigianali e locali tradizionali
- contenitori e piani di appoggio in acciaio
- asta di legno per il rimescolamento della pasta
- paletta di legno per la filatura
- teli di lino per spurgo

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

- Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.



Ulteriori informazioni: f.gandolfi@maildip.regione.campania.it - FAX 081 7967330

Aggiornamento 07.06.06