



Prodotti tradizionali

caciocavallo stagionato di grotta del Tanagro

Zona di produzione

comuni afferenti alla valle del Tanagro, in particolare Caggiano (SA).

Descrizione

Formaggio semiduro a pasta filata, dalla forma a pera e colore paglierino, da latte vaccino crudo. La pasta è omogenea, di colore bianco o giallo paglierino. Il sapore è inizialmente dolce, per poi assumere note piccanti con l'avanzare della stagionatura. Alla fine del processo di stagionatura, che può durare anche due anni, si presenta interamente coperto di muffe bianche, che vengono asportate prima della vendita, con pasta compatta, di colore giallo paglierino intenso, con piccole fessure, aroma acuto e persistente e sapore pieno e pastoso.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

Il latte munto della sera e della mattina successiva, crudo, filtrato e miscelato, viene posto in caldaia fino a 38 °C. Successivamente si aggiunge caglio di capretto o di agnello nella misura di 25 gr/ql e di latte. Il caglio prima di essere aggiunto al latte viene sciolto in acqua tiepida e quindi filtrato.

Dopo circa un'ora si effettua una prima rottura della cagliata attraverso l'uso del cosiddetto "ruotolo" fino a ridurre la pasta in granuli della dimensione di un chicco di mais; viene quindi lasciata riposare e spurgare per circa 10 minuti sul fondo del tino. La pasta così ottenuta viene lasciata nel tino a maturare con l'aggiunta di scotta calda a circa 50°C fino al raggiungimento del giusto grado di acidità. La scotta è costituita dal siero residuo della produzione della ricotta con l'aggiunta della "cizza" (siero delle lavorazioni precedenti lasciato acidificare a temperatura ambiente) nell'ordine del 10%.

Il processo di maturazione dura circa 2-3 ore a seconda della temperatura ambientale. Prima della filatura la pasta viene ripetutamente testata ponendo un pezzettino di essa in poca acqua bollente o su un piccolo tizzone ardente: se fila senza spezzarsi ha raggiunto il giusto grado di maturazione per essere filata.

Prima della filatura la pasta viene estratta dal siero e riposta su un tavolo spersorio a sgrondare. Dopo che la pasta ha perso umidità, viene tagliata a fette e posta nel mastello con l'aggiunta di acqua bollente (80°C) viene lavorata fino a quando non raggiunge il giusto grado di elasticità.

Prima della formatura dei caciocavalli la pasta viene allungata in un unico cordone che poi viene diviso in "gomitoli" del peso di 2,5 – 3 Kg ognuno. I gomitoli di pasta successivamente vengono lavorati assumendo la classica forma ovoidale. Dopo la formatura i caciocavalli prima di essere immersi nell'acqua fredda si immergono alcuni istanti nella scotta acida per ripulirli in superficie dai residui di grasso. I caciocavalli raffreddati passano poi in salamoia al 20 – 25% per 24 – 48 ore. Estratti dalla salamoia, opportunamente lavati con acqua fredda, si lasciano asciugare 15 giorni, trasferendoli poi in grotta per almeno tre mesi.

Osservazioni sulla tradizionalità

La metodologia di produzione sopra descritta veniva utilizzata da tutti i "massari" dell'area ed è una metodica che si perde nella notte dei tempi; ritrovamenti archeologici nelle grotte di Pertosa di utensili per la lavorazione del latte

attestano la presenza dell'attività casearia fin dall'età del bronzo. Ancora oggi alcuni moderni caseifici propongono la stagionatura in grotta calcarea.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2019