



Prodotti tradizionali

Caciocchiato



Territorio interessato alla produzione

Comune di Ariano Irpino (AV)

Descrizione sintetica prodotto

Formaggio semiduro a pasta filata, di forma ovale prodotto con latte proveniente da allevamenti di piccole e medie dimensioni, da bovine di razza mista, con stagionatura media (da 2 a 6-12 mesi) in locali aereati a temperatura controllata. colore della pasta giallo paglierino molto chiaro, variabile con la stagione di produzione; crosta sottile e liscia, giallastra quindi nocciola chiaro, tendente a scurirsi con l'avanzare della stagionatura; consistenza morbida prima e quindi più elastica dopo i sei mesi di stagionatura. Il nome deriva dalla tipica occhiatura uniforme, di piccole

dimensioni (chicco di riso), dal sapore intenso, delicato tendente al piccante, conferito dalla particolare fermentazione propionica che origina l'occhiatura.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

La produzione è appannaggio di un caseificio di Ariano Irpino, "Superlatticini Loconte", che ha una struttura moderna e autorizzata con bollo CE. Il latte proviene da allevamenti dell'area; viene riscaldato a 68°C per 20 secondi e quindi riscaldato fino a 37,5 °C . La coagulazione avviene aggiungendo caglio liquido di vitello. La cagliata ottenuta viene rotta fino a che i grumi raggiungono una dimensione fra un chicco di mais ed una nocciola. La cagliata rotta viene portata a 40 °C, quindi si allontana il siero. La maturazione della cagliata avviene per un tempo variabile (almeno 4 ore), in modo da permettere successivamente il sopraggiungere della fermentazione propionica dopo quella acidolattica, in modo da originare le caratteristiche occhiature. Dopo le prove di filatura la cagliata si taglia a listarelle sottili, si immerge in acqua bollente e si impasta con un bastone di legno (menatora). Successivamente si drena il liquido (latticello) e si forma il caciocchiato, a mano, in forme ovali del peso di circa 12 Kg; successivamente le forme sono messe in acqua per il raffreddamento, ultimato il quale si passa alla salatura per immersione in salamoia satura. Le forme, a salatura completata, vengono legate e avviate alla stagionatura in cella a temperatura controllata, previa eventuale affumicatura che avviene per esposizione a fumo freddo di paglia biologica certificata. A fine stagionatura il peso sarà di 10-11 Kg.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

I materiali, le attrezzature ed i locali sono quelli autorizzati e seguono le norme in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Osservazioni sulla tradizionalità

La metodologia di produzione sopra descritta viene utilizzata dal caseificio che ne ha ideato la produzione circa cinquanta anni fa.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015