



Prodotti tradizionali

Prodotti Tipici

- / [Prodotti tradizionali](#)
- / [Formaggi](#)
- / [caciocavallo podolico dei Monti Picentini](#)

Caciocavallo podolico dei Monti Picentini

Zona di produzione

Comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Nusco, Volturara Irpina, Acerno e Serino, tutti in provincia di Avellino (n.d.r. : alla data il comune di Acerno risulta essere in provincia di Salerno)

Descrizione

Formaggio a pasta filata da latte di bovini podolici allevati esclusivamente nell'area del territorio di competenza, 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, condizionamento, stagionatura

Ingredienti: latte bovino locale, caglio natural bovino o caprino, sale. Per prima cosa il latte crudo viene riscaldato a 36-37°C, dopodichè vi si aggiunge il caglio. La cagliata, una volta rotta, viene posta su dei teli per raccogliarla e farla spurgare, dopodichè subisce maturazione ed acidificazione. Successivamente la cagliata viene tagliata a mano con coltelli di acciaio e addizionata con siero bollente. La filatura della pasta viene eseguita a mano con dei mestoli di legno per conferire la forma desiderata. Le ultime fasi di lavorazione prevedono la salatura in salamoia, la legatura ed infine la stagionatura.

Osservazioni sulla tradizionalità

Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente

trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le innumerevoli testimonianze raccolte in zona.

ultimo aggiornamento 16 marzo 2020