

CACIOCAVALLO DEL FORMICOSO



Comuni Di Bisaccia, Andretta, Guardia Dei Lombardi, Morra De Sanctis, Vallata (Av)

Il Caciocavallo del Formicoso è un formaggio a pasta filata prodotto con latte proveniente da allevamenti di piccole e medie dimensioni presenti esclusivamente sul territorio di competenza, da bovine di varie razze in particolare di razza Pezzata Rossa (Simmenthal). Nella storia il caciocavallo del Formicoso è sempre stato prodotto nel periodo primaverile-estivo quando venivano impiegati solo bovini di razza podolica, marchigiana o anche incroci delle due razze, utili non solo per la produzione di latte ma anche come animali da lavoro. Si prediligeva la lavorazione

del latte in primavera perché era il momento dell'anno più produttivo per i bovini anche se le quantità prodotte da queste razze bovine sono modeste. Il caciocavallo presenta una tipica forma globosa con testina e legatura di raffia ed un colore giallo paglierino che tende a scurirsi con la stagionatura che solitamente avviene in grotta.

Il latte riscaldato a 37-38°C nella caldaia di acciaio inox viene subito trasferito per la caseificazione in un tino di legno con l'aggiunta di caglio bovino in pasta o liquido. Dopo circa 30 minuti si rompe il coagulo con uno spino d'acciaio riducendolo in pezzi delle dimensioni di una nocciola che, lasciati riposare, si depositano sul fondo del tino. Da qui si preleva la quantità di siero necessaria alla cottura della cagliata da spurgare e la si riscalda in caldaia a 90°C, per poi ritrasferirla all'interno del tino, passaggio ripetuto due volte affinché il caciocavallo possa essere stagionato per oltre 24 mesi. Sempre con l'ausilio dello spino, si rompe energicamente la cagliata. Terminata la cottura, i granuli della cagliata avranno formato una massa compatta sul fondo del tino, che viene inclinato per far scolare le ultime gocce di siero. Riposizionato il tino, vi si aggiunge il siero appena raffreddato insieme ad una piccola quantità di siero acido della lavorazione del giorno precedente per consentire l'avvio dell'acidificazione della cagliata appena composta. Si attendono circa 3 ore e quando la pasta è pronta per essere filata, la si estrae dal tino e la si fa scorrere su un carrello spersore in acciaio inox per circa mezz'ora. La pasta viene tagliata e poi immersa in acqua bollente per favorirne la filatura fino alla formatura del caciocavallo, con pezzatura standard di 2,5 kg. Successivamente le forme sosterranno nella vasca di rassodamento per qualche ora e in salamoia per ulteriori 24 ore. Dopo la salatura i caciocavalli vengono legati in coppie ed appesi ad asciugare per alcuni giorni all'interno dello stesso locale di lavorazione su un apposito telaio in acciaio inox ed etichettati riportando data di produzione e lotto. Infine i caciocavalli vengono trasferiti nel locale di stagionatura a temperatura controllata.

Al tempo venivano utilizzati metodi tradizionali, come l'uso del fuoco a legna con caldaie in rame (oggi in disuso) ed in locali utilizzati a tale scopo solo in quel determinato periodo dell'anno.

English version



Caciocavallo of Formicoso is a cheese with spun dough produced with milk from small and medium-sized farms present exclusively in the territory of competence, from cows of various breeds in particular of Pezzata Rossa (Simmenthal). In the history the caciocavallo of the Formicoso has always been produced in the spring-summer period when only cattle of the podolica breed, Marche or even crosses of the two breeds, useful not only for the production of milk but also as working animals were used. Milk processing was preferred in spring because it was the most productive time of the year for cattle even if the quantities produced by these breeds are small. The caciocavallo has a typical globose shape with head and raffia binding and a straw yellow color that tends to darken with the aging that usually takes place in the cave.

The milk heated to 37-38 °C in the stainless steel boiler is immediately transferred for cheese making in a wooden vat with the addition of cow rennet in paste or liquid. After about 30 minutes the clot is broken with a steel pin reducing it into pieces the size of a hazelnut that, left to rest, are deposited on the bottom of the vat. From here you take the amount of whey needed to cook the curd to be drained and heat it in the boiler to 90 C, then transfer it back into the vat, passage repeated twice so that the caciocavallo can be aged for over 24 months. Also, with a thorn, the curd is vigorously broken. After cooking, the curd granules will have formed a compact mass on the bottom of the vat, which is inclined to drain the last drops of serum. Once the vat has been repositioned, the freshly cooled whey is added, with a small amount of acid whey from the previous day's processing, to allow the start of the acidification of the curd just made. You wait about 3 hours and when the dough is ready to be spun, you take it out of the vat and slide it on a stainless steel rammer for about half an hour. The dough is cut and then immersed in boiling water to facilitate spinning until the cheese is formed, with standard size of 2.5 kg. Then the forms will stand in the hardening tank for a few hours and in brine for an additional 24 hours. After salting caciocavalli are tied in pairs and hung to dry for a few days inside the same processing room on a special stainless steel frame and labeled with the date of production and batch. Finally, caciocavalli are transferred to the seasoning room at a controlled temperature.

At the time, traditional methods were used, such as the use of wood burning with copper boilers (now disused) and in rooms used for this purpose only at that specific time of year.