

Caciobarile

Territorio interessato alla produzione

Comune di Savignano Irpino (AV)

Descrizione

Formaggio a pasta filata che deve il nome alla sua forma: ricorda, infatti, un barile (per le polveri da sparo o per l'affinatura dei liquori). Anche la dimensione richiama al barile, con una pezzatura tra i 10 e 12 kg. Il colore è giallo dorato all'esterno, con crosta non molto spessa; l'interno è invece giallo paglierino, con caratteristiche occhiature uniformi date dalla fermentazione butirrica; questa conferisce anche al sapore una caratteristica nota dolce. Sono presenti anche sentori e aromi naturali, data dall'alimentazione al pascolo delle vacche, principalmente Pezzate rosse e Brune Alpine. Questi aromi sono mantenuti nel prodotto finale poiché si tratta di un formaggio innestato: una percentuale del latte è pastorizzata, mentre la restante è aggiunta cruda. La stagionatura varia tra i 4 e i 6 mesi.

Descrizione delle metodiche di lavorazione

Il latte di Pezzate Rosse e Brune Alpine è raccolto da stalle certificate e stoccato: una parte di questo latte viene pastorizzata non oltre i 70° C, la restante è aggiunta cruda, con una percentuale che varia in base alla stagionalità e alle condizioni microclimatiche. Successivamente, si aggiungono il fermento, lasciato agire per circa 15 minuti e il caglio naturale di vitello. La cagliata, ottenuta dalla coagulazione presamica del latte, viene rotta con uno spino in acciaio e ridotta alle dimensioni di un chicco di grano, per eliminare quanta più umidità dal prodotto. Segue, poi, la fase di cottura, filatura e messa in forma a mano del cacio. Dopo una breve fase di rassodamento, si passa alla salatura dei "barilotti" in salamoia al 25%, per un tempo che varia in base alla pezzatura, mediamente 12h ogni kg di prodotto. In seguito, sono spostati nelle celle di asciugatura: temperatura e umidità controllate per circa 7 giorni asciugheranno le forme che saranno poi spostate nelle celle di stagionatura. L'umidità delle celle di stagionatura è all'85%: questa percentuale è mantenuta grazie ad una costante nebulizzazione di acqua. La fase di stagionatura varia tra i 4 e i 6 mesi prima della commercializzazione del prodotto, che può essere venduto intero o in quarti sottovuoto.

Osservazioni sulla tradizionalità

Amatissimo e conosciutissimo sul territorio, fonti confermano e certificano la presenza di questo formaggio da ben più di 25 anni. La produzione del caciobarile nei caseifici locali è iniziata nei primissimi anni '70 e continua tutt'oggi.

<http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/tradizionali/caciobarile.html>