

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Formaggi

CACIORICOTTA

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Latte di capre al pascolo.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Monaco, caldaia in rame; tino; tavolo spersore; ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Il latte si riscalda sul fuoco a legna fino alla bollitura in una caldaia di rame stagnato (caccavo). Quando la temperatura scende a 37-38°C si aggiunge il caglio di capretto. Dopo circa 30 minuti la cagliata è pronta per essere rotta con il ruotolo, o scuopolo di legno, in modo violento fino ad ottenere dei grani di cagliata della dimensione di chicchi di riso. Dopo averla lasciata riposare, la si raccoglie manualmente in fuscelle di giunco, fugandola (pressandola con le dita) per favorire la veloce fuoriuscita del siero e la si lascia sul compagno a dissierare fino al giorno dopo. Quindi, si toglie la fuscella e si sala a secco, ponendo successivamente la forma ad asciugare in locali freschi. Si consuma fresco dopo circa 20 giorni di stagionatura; se si protrae ulteriormente si ottiene un prodotto duro da grattugia.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.
Caratteristiche del prodotto finito:	La forma è cilindrica con una colorazione bianco avorio; pasta morbida e compatta con occhiatura fine ed uniforme; il sapore sapido è leggermente piccante quando il prodotto è fresco. Colorazione dall'ocra al bruno con crosta dura, pasta di consistenza tenace e sapore molto sapido e piccante quando il prodotto è stagionato.
Periodo di produzione:	Stagione di pascolamento.
Note	In genere negli allevamenti misti ovi-caprini la produzione di cacioricotta subentra al pecorino dopo l'entrata in asciutta delle pecore nel periodo caldo. In alcune zone della regione prende il nome di "Casiello" quando viene bollito solo il latte della sera e la cagliata è lavorata in forma sferica della grandezza di un pugno.
Riferimenti storici:	I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i formaggi; C.N.R.: I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno, 1992.