

Caciocavallo Abruzzese

Presentazione:

Come per tutti i formaggi a pasta filata, l'area tradizionale di produzione riguarda le province di Chieti e L'Aquila, confinanti entrambe con il Molise, anche se attualmente interessa tutto il territorio regionale.



È un prodotto caseario a pasta compatta e morbida, dalla tipica struttura a foglie sottili e omogenee, esente da occhiate e leggermente elastica, ottenuto dal latte intero crudo di vacca con l'aggiunta di caglio e sale. Questo formaggio ha una superficie esterna liscia e una caratteristica forma a pera dal peso non inferiore a 1 kg e diametro variabile. Il latte munto non viene pastorizzato in quanto la coagulazione avviene a una temperatura inferiore ai 40°C. Si prepara filtrando il latte in un tino di legno (che già di per sé opera un innesto naturale data la porosità di questo materiale, che conserva e trasferisce ogni volta al latte degli innesti naturali e specifici) o altro materiale a norma, per allontanare le eventuali impurità.

Si aggiunge il siero oppure il latte-innesto di una lavorazione precedente riscaldato a una temperatura di 36-38°C, per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio di vitello, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia riposare il tutto per i 20-30 minuti necessari alla conclusione del processo di coagulazione. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una prima rottura (che tradizionalmente avviene agitando lo "spino" di legno) con estrazione parziale del siero; poi si prosegue alla sua rottura fino a ottenere dei grumi di piccole dimensioni che permettono di produrre una pasta più adatta alla stagionatura. La massa viene lasciata maturare sotto siero per almeno 2 ore. Poi si trasferisce la cagliata ben acidificata in un altro recipiente con acqua a 80°C e si procede alla filatura. Infine si creano le forme a mano e si opera la legatura dell'estremità superiore. Singolare è la varietà dei modi con cui viene chiusa la testa del caciocavallo, diversa per ogni



laboratorio artigianale di caseificazione. Le forme vengono trasferite in un altro contenitore con acqua fredda per essere rassodate. Quindi si tengono a bagno per 12-20 ore in salamoia che viene sterilizzata ogni 14 giorni e rinnovata ogni mese. Una volta salate, le forme vengono messe a maturare per circa 20 giorni in locale fresco e aerato. Il caciocavallo prende il nome proprio dalla consuetudine di legare le forme con un filo di ràfia e appenderle «a cavallo» su un bastone orizzontale per la stagionatura, che può variare da tre mesi a due anni e che si realizza a 10- 15°C di

temperatura e U.R. all'85-90%. Le caratteristiche organolettiche di questo prodotto dipendono, oltre che dalle metodiche di lavorazione, anche dal tipo di alimentazione delle vacche, generalmente di razza Frisona, Bruno alpina e Pezzata rossa, che pascolano allo stato semibrado sugli altipiani di una regione che vanta ambienti con il più grande patrimonio floristico d'Europa. Per questo il caciocavallo abruzzese può presentare svariate sfumature di colore e di aromi a seconda della zona, della stagione e del tipo di alimentazione. Il sapore è dolce e pastoso quando è ancora fresco (può essere consumato anche a 60-70 giorni dalla preparazione), per diventare di aroma sempre più intenso e piccante quando è ben stagionato. Si ha notizia di questo metodo di lavorazione già in una pubblicazione del 13 settembre 1912, il cui autore, Teodoro De Caprariis, fa riferimento anche ai tini di legno, (oggi non più utilizzabili a livello industriale, per imposizioni igienico- sanitarie), che sono tuttora in uso per la preparazione del caciocavallo a consumo familiare.

Descrizione:

Formaggio a pasta filata ottenuto da latte bovino.

- Ingredienti: latte intero crudo di vacca, caglio, sale. Per quanto riguarda il caglio esso può essere in pasta o liquido, ma sempre di vitello. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.
- Materiali utilizzati per il confezionamento: lacci di spago o altro materiale a norma.



- Razze: Pezzata Nera, Bruna Alpina, Pezzata Rossa (linea latte), o di incroci delle stesse. In alcune zone è utilizzato anche il latte di vacche Marchigiane.
- Alimentazione: gli animali possono essere allevati al pascolo e/o in stalla dove sono alimentati con foraggi prevalentemente aziendali o comunque provenienti dal territorio regionale. Per i concentrati è ammesso l'utilizzo di farine, o mangimi semplici o complessi di provenienza prevalentemente aziendale, ma anche extra-aziendale, rispondenti alle norme nazionali e della UE. Per i concentrati extraregionali è ammesso l'impiego in misura limitata. È vietato l'utilizzo di: farine di pesce, cavoli e fieno greco. La qualità migliore si ottiene se gli animali sono allevati al pascolo per buona parte dell'anno.
- Forma: globosa, a pera.
- Peso: variabile tra 1 kg e 3 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile.
- Altezza: variabile.
- Tipo di pasta: formaggio a pasta filata, compatta con la tipica struttura a foglie sottili e omogenee, morbida, esente da occhiature, leggermente elastica.
- Superficie esterna/crosta: superficie esterna con una pelle liscia.
- Colore: superficie esterna giallo intenso.
- Odore: aroma intenso, specie per il prodotto stagionato, che può presentare svariate sfumature a seconda della zona e del tipo di alimentazione, soprattutto se si tratta di pascolo.
- Sapore: dolce e pastoso quando è poco stagionato per diventare nel tempo sempre più intenso e piccante.
- Modalità di conservazione/stagionatura: può essere consumato non prima dei 60-70 giorni, ma l'optimum è rappresentato dal prodotto stagionato almeno 3-4 mesi. Tale periodo minimo, per le pezzature che superano il chilo, può arrivare a 1 anno.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

Metodiche:

- Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).
- Contenitori latte: secchi di plastica o bindoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio. Qui viene scaldato il siero-latte innesto o l'acqua.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Tino di legno, oggi anche di plastica o d'acciaio o di altro materiale a norma, dove si opera la coagulazione e la cagliata.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Canovaccio di tessuto per separare la cagliata dal siero.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Tino di legno, oggi anche di plastica o d'acciaio o di altro materiale a norma, dove si mette la cagliata per essere filata in acqua calda.
- Mastello della filatura, attrezzo con cui il casaro si aiuta durante la fase di filatura manuale, di legno, oggi anche d'acciaio o di altro materiale a norma.
- Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le forme in acqua fredda.
- Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le forme in salamoia.
- Laccetti di spago o altro materiale a norma per legare i caciocavalli.
- Tavolo di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.
- Bastone di legno, oggi anche di altro materiale a norma, su cui appendere il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE.

Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE.

Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA.

Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.

Tradizione:

In una pubblicazione del 13 settembre 1912 di Teodoro De Caprariis (*Estratto dal n. 16 della Cronaca Agricola, pubblicazione bimensile della Gazzetta del Popolo, Torino*) si parla del Caciocavallo come del "caratteristico ed originale tipo del caseificio degli Abruzzi, del Molise, delle Puglie e della Basilicata".