

CACIOTTA VACCINA FRENTANA

Presentazione:



La caciotta vaccina frentana (Formaggio di vacca, in dialetto locale casce d' vacc') è prodotta in zone di pianura e medio collinari del territorio frentano e del medio vastese. È un formaggio semi-cotto a pasta semidura ottenuto da latte bovino. Deriva dalla lavorazione di latte intero crudo di vacca, con aggiunta di caglio e di sale. Presenta una crosta sottile, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori, è di colore bianco porcellaneo quando è fresca, più scuro (giallo paglierino) se il formaggio viene fatto stagionare. L'interno ha una pasta compatta con scarsa occhiatura, morbido-elastica quando è fresca, più dura con l'aumentare della stagionatura. L'aroma è legato alle essenze presenti nelle erbe dei pascoli e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione dei bovini, ma ha sapore tipico, rumorosità e sensazione di gommosità alla masticazione, specie nei primi periodi successivi alla produzione. La produzione prevede due lavorazioni al giorno in concomitanza con ogni mungitura. Si porta il latte filtrato nella caldaia a una temperatura di 36-38°C, eventualmente si aggiunge siero o latte-innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione 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 sostare il tutto per 20-30 minuti, arco di tempo durante il quale si conclude la coagulazione. Si procede, quindi, a un secondo riscaldamento a una temperatura di 40-45°C. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una rottura grossolana della stessa con lo spino; quindi, dopo una breve sosta, si procede a un ulteriore raffinamento della cagliata in frammenti della grandezza di una nocciola. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestri (o fuscelle). Tali fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore. Quindi si procede a una leggera pressatura manuale; dopo 30 minuti si capovolge una prima volta il formaggio, operazione questa che verrà ripetuta dopo 30 minuti. La forma così ottenuta, sempre contenuta dalla fuscella, viene posta nuovamente nella caldaia contenente il siero che viene riscaldato alla temperatura massima di 50°C. Durante questa fase di riscaldamento la forma viene ulteriormente pressata; al termine viene tolta dalla caldaia e lasciata riposare sul tavolo spersorio all'interno della fuscella per circa un'ora. Infine si procede alla salatura e secco, cospargendo sale sulla faccia superiore del formaggio e sullo scalzo, rivoltando la forma nella fuscella dopo circa 2 ore e procedendo alla salatura dell'altra faccia della stessa, e si lascia riposare la forma all'interno della fuscella per circa 12 ore. Successivamente la forma viene estratta dalla fuscella, lavata e posta ad asciugare e stagionare in genere su

graticci di canne, in locali aerati naturalmente e a temperatura ambiente. Da indagini condotte presso le aziende agricole attualmente produttrici e le informazioni raccolte da allevatori anziani, risulta che la produzione della caciotta vaccina frentana ha origini di gran lunga superiori ai venticinque anni. In passato veniva utilizzato il latte crudo delle vacche podoliche, diffuse nel territorio di riferimento e utilizzate per i lavori agricoli, ma dagli anni Sessanta in poi la costante riduzione di questa razza e l'incremento di razze lattifere (Bruna, Frisona, Pezzata Rossa) ha comportato l'utilizzazione del latte di queste ultime per la produzione della caciotta, particolarmente richiesta in ambito locale e distribuita direttamente dai produttori a domicilio o nei mercati cittadini. A fronte di una immutata tecnica di produzione, nel corso degli anni si è modificato l'impiego alimentare del prodotto; nato come formaggio da grattugiare o da destinare secco alla preparazione di dolci tipici pasquali, attualmente si preferisce consumarlo fresco, a distanza di pochi giorni dalla produzione. La caciotta è particolarmente richiesta in ambito locale e distribuita direttamente dai produttori a domicilio o nei mercati cittadini, come ad esempio nei punti vendita situati all'interno del mercato coperto di Lanciano, capoluogo dell'area Frentana, nei cui documenti amministrativi è verificabile la vendita della caciotta sin dagli inizi dell'attività, agli inizi degli anni '50.

Descrizione:

Il caglio può essere in polvere, previa diluizione in acqua, o liquido, ma sempre di vitello. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Razze: Bruna alpina, Pezzata Rossa, Pezzata Nera o incroci delle stesse.
- Forma: cilindrica a facce piane.
- Peso: variabile in media 800 g a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 12 e 20 cm.
- Altezza: variabile tra 7 e 12 cm.
- Tipo di pasta: compatta con scarsa occhiatura; morbida, quando è fresca, poi con la stagionatura si indurisce; pasta di consistenza morbido-elastica.
- 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 bidoncini 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.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.

- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
 - Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Graticci di canna sospesi al soffitto o scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.
- Termometro da casaro.

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 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 lavoro, 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 lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura, 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 la salubrità del prodotto, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), 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 lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.