

## **Caciocavallo**

### **Area di produzione**

Intero territorio regionale, particolarmente nei comprensori del Matese, di Frosolone (IS), Campobasso, S. Elia a Pianisi (CB).

### **Caratteristiche del prodotto**

Formaggio semi-duro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte vaccino, ottenuto da animali la cui alimentazione è prevalentemente costituita dalla pabulazione nei pascoli della Regione Molise e da foraggi verdi o affienati, con eventuale integrazione di concentrati aziendali.



La forma è di grossa pera con testina sovrastante, peso Kg 1,5-3, crosta liscia e sottile, color nocciola, variegata di muffe se stagionato a lungo, pasta compatta di colore giallo paglierino con rare fessurazioni, odore intenso, sapore dolce e pastoso, quando è poco stagionato, per diventare nel tempo sempre più intenso e piccante.

### **Metodiche di lavorazione**

Le materie prime sono: latte ottenuto da bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da mangime aziendale, caglio, sale da cucina.

Si filtra il latte, lo si mette nella aletta e se ne misura la quantità con la *catarina*.

Si versa nel *chuaccheve* e portato ad una temperatura di 38°-40° C a seconda del periodo di lavorazione, si aggiunge siero innesto e il caglio e si mescola con il *menaturo*. Avvenuta la coagulazione, dopo circa un'ora si rompe la pasta con il *menaturo*, si toglie il siero e si fa riposare la pasta.

Il siero viene riscaldato, dopo di che viene riaggiunto alla pasta che a sua volta viene nuovamente frantumata.

La pasta (*quagliata*) viene messa vicino al fuoco e fatta maturare per circa mezz'ora, raggiunto il punto ottimale di filatura viene estratta dal siero e fatta scolare sul "*ru temefaglie*". Una volta scolata si taglia a pezzi nella "*cumbecena*" si aggiunge acqua bollente e si gira con la *menatura*, con la quale si lavora la pasta arrotolandola a mò di gomito dandole la classica forma a pera. Terminata questa operazione i caciocavalli vengono messi nel "*chuaccheve*" pieno di acqua fredda e "*nazzecati*" ossia cullati per evitare che perdano la forma. Una volta raffreddati, si passano in salamoia per circa 48 ore, dopodiché appesi alla "*pretteca*" (pertica di legno) per circa tre mesi a stagionare. Il periodo di produzione è tutto l'anno. Particolarmente apprezzata la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati freschi.

### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

*Aletta* (recipiente di legno), *Catarina* (stecca graduata), *Chuaccheve* (contenitore di rame stagnato), *Menatora* e *Menaturo* (arnesi di legno per rompere la cagliata e per lavorare la pasta), *ru Temefagne* (tavolo spersore), *Cumbecena* (bacinella di legno).

### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Il caciocavallo si fa stagionare appeso a pertiche di legno nello stesso locale di lavorazione oppure nella stanza adiacente. Si tratta di locali (cassette o rifugi montani) costruiti in genere in pietra con tetto in legno. Aspetti igienico-sanitari Il caciocavallo è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da bovine ufficialmente indenni da Brucellosi e Tubercolosi.

Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, e l'aggiunta di siero-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, permette di selezionare e rafforzare la componente della flora lattica positiva, la quale consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti.

La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile a piccole varianti tecnologiche proprie delle diverse aree di produzione e delle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le bovine, nonché alle varianti genetiche delle razze bovine stesse (es. Bruna Alpina, Podolica).

L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto. Inoltre, l'acidificazione della cagliata, la semicottura della pasta e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C) che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta e il lungo periodo di stagionatura consentono di ottenere un prodotto salubre.

### **Elementi che comprovano la tradizionalità**

#### **Referenze bibliografiche**

- Susy Carrino, Giampiero Castellotti, Concetta Colavecchio, Enzo Nuoscio, "*Un paese racconta, La scoperta di un comune molisano: Frosolone*" – Edizioni PROLOCO.
- Teodoro Vincenzo Busisco, "*Vastogirardi il paese il suo agro e la sua storia*", dicembre 1975.
- Berengario Amorosa, – Ed. Pasquale Vignola – 1924, pagina 76