

TIPO DI PRODOTTO Caciocavallo di Massa di Maratea

AREA DI PRODUZIONE Comune di Maratea

MATERIA PRIMA Latte crudo di vacca al pascolo, siero, caglio, salamoia (“*salimura*”)

ATTREZZATURE Caldaia, tavolo “*spersore*”, “*ruotolo*” e piccoli strumenti in legno, fornello o camino

TECNICA DI PREPARAZIONE Il latte, filtrato, viene versato in un pentolone, e addizionato con il siero del giorno precedente successivamente messo a riscaldare sul fuoco o su un fornello. A 35° C si aggiunge il caglio. Dopo circa 40-60 minuti dall’aggiunta del caglio si procede alla rottura della cagliata che avviene a fuoco spento per favorire la morbidezza della toma e la sua elasticità. Si raccoglie la pasta e si lascia scolare senza pressare per almeno 10 minuti. In questa fase bisogna girarla più volte per facilitare la perdita di siero. La fase successiva è la maturazione che dura circa 3-4 ore sotto una coperta di lana. La pasta deve presentare una consistenza carnosa con la presenza di bolle. Prima della lavorazione del caciocavallo si effettua la prova della filatura che consiste nel prelevare un pezzettino di pasta da immergere in acqua calda (85-90 °C) e verificare se fila senza spezzarsi. La pasta viene tagliata a fette ed immersa in acqua calda e subito dopo verrà modellata fino al raggiungimento della tipica forma sferoidale oblunga. A questo punto il caciocavallo viene immerso nella salamoia e girato continuamente per favorire il perfezionamento della forma, operazione che richiede circa 15-20 minuti di tempo. Generalmente la permanenza in salamoia è di 7-8 ore ogni kg di peso .

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO Tipica forma sferoidale e/o oblunga , con la testa di diametro medio di 8-10 cm , lunghezza di 14-16 cm. La superficie è liscia di colore bianco. La consistenza è morbida e pastosa senza occhiature. Il sapore dolce ed aromatico. Il peso medio per cacioacavallo è di un 1 kg. Viene consumato fresco di pochi giorni e stagionato fino a due mesi.

LOCALI DI CONSERVAZIONE Si conservano in ambienti asciutti e freschi appesi al solaio.

PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l’anno.

RIFERIMENTI STORICI Relazione geografica storica e gastronomica su Maratea ed i suoi prodotti a cura del Prof. Francesco Brando e di Luigi Esposito, Presidente dell’Associazione Ambientalistica “Cittadinanza Attiva Maratea”.

Servizio fotografico a cura dell' Alsia A.A.S.D.”Pollino” di Rotonda.