



REGIONE LAZIO
ARSIAL

- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici

Ricetta
del Mese



Regione
Lazio



home > lista dei prodotti > scheda: **Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
Prodotti afferenti	Paste filate, dure del Lazio
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Intera Regione Lazio
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Poggio Mirteto (RI), Cassino (FR), Cassino (FR), Civita Castellana (VT)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Tutto l'anno
Mercato di riferimento:	Locale ed estero
Descrizione del prodotto:	Formaggio a pasta filata, dura, stagionato da 30 giorni a 6 mesi fino anche 8 anni in grotta tufacea. Pezzatura da 0,2 a 3 kg; forma tipica: ovoidale con testa; colore giallo paglierino; sapore da dolce ad intenso e piccante nelle forme stagionate e/o prodotte con caglio in pasta.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Impiego di latte vaccino al 100%; lavorazione a latte crudo; cottura del coagulo; affumicatura e stagionatura fino ad 8 anni in grotta tufacea.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Utilizzo di materiali di legno per la filatura della pasta ed utilizzo di paglia per il processo di affumicatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale di affumicatura, grotta tufacea
Storia tradizionale del Prodotto:	E' senza dubbio uno dei più antichi formaggi dell'Italia meridionale, già citato da Ippocrate (500 a.C.), quando illustra l'arte usata dai Greci per preparare il cacio. Nasce dalla tecnica detta a "pasta filata", messa a punto proprio nel Meridione per garantire conservabilità ai formaggi di latte vaccino. E' un formaggio diffuso su tutto il territorio regionale con prevalenza storica nel sud del Lazio. Tradizionale di tutte le regioni che formavano il Regno di Napoli, fu pure oggetto di modi di dire popolari come ad esempio: "Far la fine del caciocavallo" ossia morire impiccato, per analogia con la sua forma, e fu tanto apprezzato dal re Ferdinando IV che in una epistola destinata al cardinale Ruffo scrisse: "Famme truvà tante casecavalle".
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO



Scheda Analitica del prodotto

Per visualizzare un titolo di un documento in "Normativa" o in "Bibliografia", passare, senza cliccare, il mouse su un numero: verrà visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione latte	Latte vaccino di 2 - 4 munte refrigerato a 4°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte vaccino 100%; allevamento al pascolo (Amatrice).		Fiano Romano (RM); Cassino (FR); Poggio Mirteto (RI); Amatrice (RI); Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Acquisizione latte	Latte vaccino di 2 munte di cui solo quella serale refrigerata	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte vaccino 100% (36% vacca bruna + 64% frisona).	Refrigerazione solo del latte serale	Civita Castellana (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione	Filtrazione del latte a telo o centrifuga	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Filtrazione a telo	Fiano Romano (RM); Cassino (FR); Poggio Mirteto (RI); Amatrice (RI); Latina; Civita Castellana (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Nessun trattamento termico	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte crudo.	Lavorazione a latte crudo	Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Trattamento termico	Pastorizzazione a 70 - 75°C per 15 secondi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiano Romano (RM); Poggio Mirteto (RI); Amatrice (RI);	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Trattamento termico	Pastorizzazione a 65 - 70°C per 15 - 30 secondi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Civita Castellana (VT); Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Utilizzo fermenti	Fermenti termofili e mesofili innestati a 40 - 42°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Utilizzo fermenti	Fermenti termofili innestati a 36 - 38°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiano Romano (RM); Cassino (FR); Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Utilizzo fermenti	Fermenti termofili preparati 1 ora prima nel latte precedentemente bollito e riposato per 12 ore. I fermenti sono innestati a 36°C.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Civita Castellana (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Utilizzo latte-innesto	Da latte acidificato naturalmente per	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo

									Igiene (aprile 2004)
--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------------------

Asciugatura

Per alcune ore a temperatura ambiente

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Civita Castellana (VT); Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura

Da 20 a 60 giorni in cella a 8 - 9°C (oltre 20gg a 4°C)

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Fiano Romano (RM); Cassino (FR); Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Da 30 giorni a 6 mesi in cella a 11 - 12°C a 70 - 77% UR

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Civita Castellana (VT); Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Da 15 a 60 giorni in cella a 4°C

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Lunga stagionatura in grotta fino ad 8 anni.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Stagionatura in grotta tufacea	Civita Castellana (VT)	Nessuna richiesta	Grotta tufacea			SI	Azioni indicate per adeguamento al Pacchetto Igiene

Trattamenti durante la maturazione

Massaggi con olio

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Civita Castellana (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti prima della commercializzazione

Affumicatura (nella versione affumicata) con fumo liquido

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Fumo liquido per affumicatura.	Affumicatura	Civita Castellana (VT); Cassino (FR); Latina; Amatrice (RI)	Utilizzo di paglia per l'affumicatura	Locale di affumicatura			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)