

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Formaggi

CACIOCAVALLO

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Latte crudo di razza Podolica o suoi incroci, o, comunque, di vacche al pascolo.
Materiali ed attrezzature per la preparazione ...:	Monaco, caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Il latte crudo di vacca, opportunamente filtrato, viene riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di 35-38°C nella caldaia di rame stagnato (caccavo). Trasferito nel tino di legno, viene aggiunto caglio in pasta di vitello o capretto. Dopo 30-40 minuti dall'aggiunta del caglio, si procede alla rottura spinta della cagliata che viene lasciata riposare per 15-20 minuti. Si estrae il siero che viene riscaldato a 65-70°C e si rompe di nuovo la cagliata, sulla quale si versa il siero innesto (proveniente dalla lavorazione del giorno precedente) o "cizza", e poi il siero caldo girando la pasta col ruotolo di legno. Si toglie, quindi, il siero che si è arricchito in grasso e lo si avvia alla produzione della ricotta. La scotta che rimane si aggiunge alla pasta fino a coprirla in modo da mantenere una temperatura che favorisca la maturazione. Questa avviene in 4-5 ore nello stesso tino e si evidenzia con il test della filatura: quando, prelevato un pezzetto di pasta e immerso in acqua bollente, esso fila, la maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata. Viene, quindi, prelevata dal tino e poggiate sul tavolo spersore in legno (tompagno). Tagliata a croce e lasciata riposare per altri 30 minuti circa. Per poterla filare si taglia a pezzetti in un tino in legno a pareti basse, vi si aggiunge acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora fino ad ottenere una unica striscia. Da questa si rompono, avvolgendole su se stesse, delle frazioni che lavorate con le mani acquisiscono la forma tipica del caciocavallo. Appena prodotto, il caciocavallo viene immerso in acqua fredda per circa 2-3 ore e, quindi, in una salamoia satura per circa un giorno e mezzo (12 ore di permanenza per chilogrammo di prodotto). Dopo la salatura i caciocavalli vengono fatti asciugare, in genere nello stesso locale di lavorazione, per alcuni giorni, fino ad assumere una colorazione dorata, quindi sistemati nel locale di stagionatura.</p>
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.
Caratteristiche del prodotto finito:	Altezza e diametro variabile: peso 2-3 kg, forma ovoidale con appendice strozzata chiusa all'apice, crosta sottile, liscia, lucida, di colore bianco alabastro, pasta friabile, scagliosa quando è ben

	stagionata, a volte porosa, di giallo intenso, sapore decisamente piccante se fatto con caglio di capretto.
Periodo di produzione:	Stagione di pascolamento.
Riferimenti storici:	<p>I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i formaggi;</p> <p>C.N.R.: I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno, 1992;</p> <p>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo II;</p> <p>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III;</p> <p>Il Principato di Melfi nella prima metà del Seicento – Volume.</p>

