



CACIOCAVALLO DI BUFALA (SEMPLICE E AFFUMICATA)



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina, Frosinone e Roma

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato) ha una tipica forma rotondeggiante-globosa con testina dovuta alla caratteristica legatura con lo spago. È un formaggio a pasta filata, compatta, priva di occhiatura e più o meno morbida a seconda del periodo di stagionatura. La crosta è sottile e liscia di colore giallo paglierino. Pezzatura da 0,5 a 1 kg. Stagionato da un minimo di 20 giorni fino a 3 mesi, il Caciocavallo di bufala può essere sottoposto ad affumicatura con fuoco a legna o paglia naturale.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di bufala, derivato da due munte può essere lavorato crudo o riscaldato a 72°C in caldaia e successivamente inoculato con siero-innesto, portato a 15-17°C e inserito a 36°-37°C. La coagulazione avviene con caglio liquido di vitello a 36-40°C, con tempo di presa di 45 minuti. Segue la rottura della cagliata con dimensioni del coagulo a nocciola o noce, seguita da una sosta sotto siero di 10 minuti. La cagliata, posta a maturare su un banco a temperatura ambiente, viene fatta filare con acqua bollente a 93-95°C. La forma è conferita manualmente e la salatura, che avviene dopo o contestualmente al rassodamento in acqua fredda, avviene in salamoia con la diluizione di 1:24 per 12 ore/Kg o a secco per 48 ore a temperatura ambiente. Il Caciocavallo di bufala può essere sottoposto ad affumicatura con paglia o legna o posto direttamente a stagionare per 20-30 giorni; fino a 3 mesi, in cella a 6-8°C.

CENNI STORICI Formaggio a pasta filata di antichissima origine, tradizionalmente legato alla produzione della mozzarella di bufala.



CACIOCAVALLO DI SUPINO



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone: Supino

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Caciocavallo di Supino è un formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino proveniente dagli allevamenti della Ciociaria. Presenta forma ovale e testa tonda, crosta sottile, liscia, di colore giallo paglierino e pasta omogenea e compatta. Ha un sapore delicato che diventa piccante nel corso della stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE Il latte, lavorato crudo viene coagulato alla temperatura di 36-38 °C con il caglio in pasta di vitello. Si procede con la rottura della cagliata con grumi di dimensioni simili alla nocciola. La cagliata dopo una fase di maturazione sotto siero per 4-10 ore può essere filata. La filatura, effettuata a mano, avviene immergendo la cagliata in acqua bollente all'interno di vasche di acciaio o di legno di faggio. Si prepara un "filone" di impasto, plasmato e modellato energicamente a mano, fino ad ottenere la caratteristica forma del caciocavallo (forma ovale con testina tonda) che presenta una pasta interna senza vuoti e la superficie liscia e lucente. Dopo la formatura, il caciocavallo viene raffreddato in acqua e sottoposto a salatura mediante immersione in salamoia. Le forme vengono legate a livello della testa tonda e appese con lo spago per 6 ore. La stagionatura, che dura da un minimo di 15 giorni fino a qualche mese, avviene appendendo i formaggi su delle pertiche, in locale asciutto e ben areato.

CENNI STORICI Il Caciocavallo di Supino ha una storia che risale agli inizi dell'800. È un formaggio tipico di tutte le regioni che formavano il Regno delle Due Sicilie il cui nome deriva dalla modalità con cui le forme, legate ad un cappio ed accoppiate, venivano lasciate stagionare sospese a pertiche in legno. La produzione artigianale del Caciocavallo di Supino risulta censita dal 1940 allorquando un produttore inizia a caseificare utilizzando una vecchia fornace per mattoni e una caldaia in rame (il callaro) per scaldare il latte.