



## SCHEMA TECNOLOGICA DEL CACIOCAVALLO PODOLICO

a cura di Lucia Sepe

È un formaggio che deve il suo nome alla razza bovina autoctona, la vacca Podolica, da cui si munge una ridotta quantità di latte, ma dalle qualità organolettiche e nutrizionali elevate, grazie anche al pascolo, fonte imprescindibile di alimento per questa razza. È prodotto su quasi tutto l'Appennino meridionale, anche se le tipologie, soprattutto nella forma (a pera, a palla, allungata senza testa), cambiano da regione a regione, e spesso da provincia a provincia. È una tecnica antichissima, che fece inorridire all'esposizione internazionale a Parigi, come riporta il Salerno nel 1892

"... furono gli dei maggiori dell'industria casearia che, riuniti in giuria all'esposizione universale di Parigi del 1878, scagliarono tutti i fulmini contro quel prodotto (il Caciocavallo Podolico), che definirono: il segnacolo della barbarie delle regioni meridionali. Metodo di fabbricazione dilapidatore, perché getta il grasso del latte nelle acque bollenti del trattamento. Manipolazione lorda e schifosa, perché affidata alle mani di un pastore sudante". Oggi è ricercatissimo, grazie alla valorizzazione delle sue qualità soprattutto nel tipo stagionato, che sprigiona sapori e aromi legati al territorio.

<b>MATERIA PRIMA</b>	Latte bovino fresco
<b>COAGULAZIONE</b>	
<b>Temperatura</b>	36°C
<b>Fermenti</b>	Nessuno
<b>Dose di caglio</b>	Caglio in pasta di capretto o vitello (in genere, 30-40 grammi di pasta stemperati in 1 litro di acqua fredda, che viene poi filtrata 2 volte).
<b>TRATTAMENTO DEL COAGULO</b>	Quando la cagliata è pronta, si rompe il coagulo in grumi della dimensione di una nocciola. Si lascia depositare la cagliata sul fondo e si estrae il siero; una parte del siero si riscalda a 60°C e viene nuovamente rimessa in caldaia. Dopo aver agitato per alcuni minuti, si elimina di nuovo il siero, che sarà riscaldato successivamente per produrre la ricotta. In questa fase, alcuni casari battono la pasta per eliminare un po' di grasso.
<b>SALATURA</b>	In salamoia (per la preparazione, vedi dettagli sotto*), un giorno per chilogrammo di peso.
<b>STAGIONATURA</b>	Dopo la salatura, viene legato per la "testa" in coppie con un legaccio e queste appese ad un bastone o un gancio (la forma a palla è messa in una retina). È pronto dopo pochi giorni, ma la qualità aumenta con la stagionatura. Il caciocavallo comincia a far apprezzare appieno le sue qualità dopo i 3-6 mesi di stagionatura, possibilmente in grotta. Se ben prodotti e curati, si presentano egregiamente anche dopo 6-7 anni, sorprendendo per finezza e colore della pasta, profumi e sapori, che richiamano alle essenze pascolate.

## \*PREPARAZIONE DELLA SALAMOIA:

- 1** si fa bollire l'acqua e si aggiunge la giusta quantità di sale (per questi formaggi la soluzione deve essere quasi prossima alla saturazione, cioè 320 g di sale per litro di acqua);
- 2** si raffredda la salamoia a 20°C e si misura la concentrazione con un densimetro per salamoia;
- 3** si raffredda la salamoia a 10-13°C;
- 4** acidificare la salamoia per favorire il passaggio del sale al formaggio e per ostacolare lo sviluppo di batteri gasogeni; per ottenere l'acidificazione occorre aggiungere alla salamoia il siero del giorno prima, conservato a 42°C e riscaldato a 70°C per 3 minuti, fino a quando il pH non si attesta sui 4,8-5,2. Chi non fosse dotato di pHmetro può fare ricorso all'esperienza: l'acidità della salamoia fresca deve essere uguale a quella di una salamoia vecchia. Generalmente può essere sufficiente aggiungere 15 kg di siero per 100 litri di acqua.



FILATURA DELLA PASTA



CACIOCAVALLO PODOLICO  
STAGIONATO APERTO