

Caciocavallo Podolico

numero 1



caciocavallo podolico

Origini del nome

È consuetudine far derivare il termine Caciocavallo dall'abitudine dei casari di appendere le forme a coppia, legate tra loro da una corda di rafia, a cavallo di un bastone per la stagionatura. Meno veritiera ma più affascinante l'ipotesi della caseificazione, in antichità, da parte di popolazioni asiatiche di latte di giumenta.

Il termine Podolico deriva dall'utilizzo esclusivo del latte di vacche Podoliche, razza poco produttiva (infatti vengono munte una sola volta al giorno nei mesi primaverili e estivi). Le Podoliche sono presenti, allevate allo stato brado, su tutto l'Appennino meridionale.

Zona di produzione

In Basilicata la produzione del Caciocavallo Podolico si estende sul territorio appenninico fino al massiccio del Pollino, includendo le aree montane della regione e quelle dei Calanchi del ferrandinese, nel materano.

Tecnica di produzione

Il latte, munto secondo i canoni tradizionali dei vaccari, viene, per metà, riscaldato fino ai 50-60°C, la parte rimanente, opportunamente filtrata, viene subito aggiunta in modo che la temperatura finale del composto si aggiri attorno ai 40°C.

A questa temperatura è aggiunto il caglio liquido di vitello o quello in pasta di capretto. La scelta del caglio determina la tipologia di Caciocavallo che si vuole ottenere: dolce nel primo caso, piccante nel secondo.

Dopo circa 30 minuti si ottiene la giuncata che viene spaccata e successivamente rotta con il plesco fino ad ottenere granuli della dimensione di chicchi di mais.

A questo punto, per due volte, viene eseguito il seguente procedimento: si fa sostare la cagliata per 15 minuti, si separa il siero che, riscaldato fino ai 60°C, viene rimescolato alla cagliata aggiungendo il sieroinnesto (cizza).

Una volta matura, la cagliata viene estratta e posta ad asciugare su uno spersore il legno, detto tompagno, per circa un quarto d'ora.

Si procede al taglio in fette prima più spesse e poi più sottili, infine la cagliata viene posta in un tinaccio (giara) e lavorata con acqua a 85°C fino a quando fila senza rompersi.

Dopo averla porzionata in forme da 2,5 kg, la si lavora manualmente conferendole la foggia iniziale semisferica e poi quella ovoidale con la caratteristica appendice strozzata e chiusa all'apice.

Le forme, legate tra loro in coppia, vengono raffreddate in acqua per circa 24 ore e poi immerse in salamoia per circa 60 ore. Infine, per 15 giorni, vengono asciugati, nello stesso luogo di lavorazione del latte, a cavallo di pertiche e stagionati in cantina per almeno 6 mesi. Non è raro trovare Caciocavallo stagionato fino a 7-8 anni.

Gastronomia

Il Caciocavallo va tagliato in fette discoidali, successivamente in triangoli a base tondeggiante e abbinato a vini bianchi (tipo Greco di Tufo, Fiano di Avellino) quello dolce, a vini come il Cirò classico rosso, l'Aglianico, il Taurasi quello aromatico e piccante. I Caciocavalli con oltre 24 mesi di stagionatura possono essere gustati con i grandi vini muffati come il Santernes, il Pantelleria. Tutti possono essere abbinati ai mieli di acacia, eucalipto, sulla e castagno.

Le schede di Salvia