

Generalità		Caciocavallo di Massa di Maratea	
Presentazione	Caciocavallo di Massa di Maratea		
	Formaggio semiduro, grasso, freschissimo o fresco, a pasta filata, prodotto tutto l'anno, con latte intero di vacche al pascolo. Ha tipica forma sferoidale o oblunga, con testina, di diametro medio di 8÷10 cm , lunghezza di 14÷16 cm e peso medio di 1 kg. La superficie è liscia, di colore bianco con crosta assente o sottile; la pasta, bianca, è morbida e pastosa, senza occhiature; il sapore è dolce e aromatico. Viene consumato entro pochi giorni, o stagionato fino a due mesi. È un formaggio da tavola, consumato solitamente come appetizer, o a fine pasto, condito con olio EVO ed erbe aromatiche. Si degusta tagliandolo a fette discoidali e successivamente a triangoli, abbinato a vino rosso locale, leggero e fruttato		
Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Provincia di Potenza : territorio del comune di Maratea.	
	Tipologie	-	
Allevamento	Tipo	Vacche al pascolo	
	Alimentazione	L'alimentazione delle lattifere varia in funzione del pascolo e delle erbe della montagna mediterranea.	
Storia	<p>Formaggio che fa parte della tradizione casearia meridionale. Il nome deriva dalla stagionatura delle forme, legate assieme e a cavallo di un bastone appeso orizzontalmente. La produzione è influenzata molto dagli allevamenti e dalle condizioni climatiche.</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali" della Regione Basilicata</p> <p>Bibliografia: - <i>Relazione geografica storica e gastronomica su Maratea ed i suoi prodotti a cura del Prof. Francesco Brando e di Luigi Esposito, Presidente dell'Associazione Ambientalista "Cittadinanza Attiva Maratea".</i></p>		

Descrizione		Caciocavallo di Massa di Maratea	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Forma sferoidale o oblunga, con appendice (<i>testina</i>) strozzata, chiusa all'apice	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø 8÷10 (valore medio)	
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. 14÷16	

Peso	Kg	1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente o Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Bianco
	Spessore	Sottile (se presente)
	Consistenza	Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida e pastosa, senza occhiature
	Occhiatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa (al protrarsi della stagionatura)
	Riconoscimenti	Leggermente aromatico, con sentori di lattico cotto e note erbacee
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenzialmente dolce
Sensazioni Trigeminale		n.d.
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido, Abbastanza elastico, Leggermente fibroso, Non adesivo
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Caciocavallo di Massa di Maratea
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola, consumato solitamente come appetizer, o a fine pasto, condito con olio EVO ed erbe aromatiche Si degusta tagliandolo a fette discoidali e successivamente a triangoli
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Vino rosso leggero e fruttato
	Miele / Confetture	Miele lucano (acacia, eucalipto, sulla, castagno)
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Caciocavallo di Massa di Maratea			
Periodo produzione		Tutto l'anno Particolarmente apprezzata è la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati con erba fresca			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Pascolo La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile a piccole varianti tecnologiche proprie dei vari produttori e delle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le bovine, nonché alle varianti genetiche delle razze bovine stesse			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Siero acido residuo della lavorazione del giorno precedente
Coagulazione	Preparazione	Il latte, filtrato, viene versato in un pentolone, addizionato con il siero del giorno precedente e successivamente messo a riscaldare sul fuoco o su un fornello
	Temperatura	35 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto
	Tempo	40+60 minuti, fino al termine del processo di coagulazione
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo e Maturazione	Dimensione	<p>Verificata la consistenza della cagliata ottenuta, si procede alla sua rottura con il "ruotolo", a fuoco spento per favorire la morbidezza della massa e la sua elasticità</p> <p>Si raccoglie la pasta sul tavolo "spersore", si lascia scolare per almeno 10 minuti senza pressare, girandola più volte per facilitare la perdita di siero</p> <p>La maturazione della cagliata richiede circa 3+4 ore, sotto una coperta di lana. La pasta deve presentare una consistenza "carnosa", con la presenza di bolle</p> <p>La maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata quando, con il test della filatura, un pezzetto di pasta immerso in acqua calda (85+90 °C) fila senza spezzarsi</p>
Filatura	La pasta viene tagliata a fette 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 di pasta filata	
Formatura e Trattamenti forma	<p>Da questa striscia si prelevano, avvolgendole su se stesse, le singole porzioni che vengono subito modellate a mano nella tipica forma sferoidale o oblunga con la tipica chiusura sulla strozzatura apicale (<i>testina</i>). Durante la modellatura bisogna evitare la formazione di vuoti o pieghe contenenti liquidi che comprometterebbero la stagionatura della forma</p> <p>Il caciocavallo viene subito immerso nella salamoia e girato continuamente per circa 15+20 minuti per favorire il consolidamento della forma</p> <p>Generalmente la permanenza in salamoia ("<i>salimura</i>") è di 7+8 ore ogni kg di peso</p> <p>Dopo la salatura i caciocavalli vengono lasciati asciugare per qualche giorno, in genere nello stesso locale di lavorazione, quindi sistemati nel locale di stagionatura</p>	
Stagionatura	Tempo	Viene consumato entro pochi giorni, oppure stagionato fino a 2 mesi
	°C - UR%	In ambienti asciutti e freschi (tradizionalmente in solai), dotati di supporti per sostenere il prodotto legato a coppie