

Caciocavallo di Massa di Maratea

Regione Basilicata



Agenzia Lucana di Sviluppo
e di Innovazione in Agricoltura

[Chi Siamo](#)

[Notizie](#)

[Servizi](#)

[Eventi](#)

[Temi](#)

[Agrifoglio](#)

[Pubblicazioni](#)



Area di produzione

Comune di Maratea (Pz)

Descrizione sintetica del prodotto e materie prime

Tipica forma sferoidale e/o oblunga, con la testa di diametro medio di 8-10 cm, lunghezza di 14-16 cm. La superficie è liscia di colore bianco. La consistenza è morbida e pastosa senza occhiature. Il sapore dolce ed aromatico. Il peso medio per caciocavallo è di un 1 kg. Viene consumato fresco di pochi giorni e stagionato fino a due mesi. Materie prime: Latte crudo di vacca al pascolo, siero, caglio, salamoia ("salimura")

Materiale ed attrezzature per la preparazione

Caldaia, tavolo "spersore", "ruotolo" e piccoli strumenti in legno, fornello o camino

Tecnica di preparazione conservazione e stagionatura

Il latte, filtrato, viene versato in un pentolone, e addizionato con il siero del giorno precedente successivamente messo a riscaldare sul fuoco o su un fornello. A 35° C si aggiunge il caglio. Dopo circa 40-60 minuti dall'aggiunta del caglio si procede alla rottura della cagliata che avviene a fuoco spento per favorire la morbidezza della toma e la sua elasticità. Si raccoglie la pasta e si lascia scolare senza pressare per almeno 10 minuti. In questa fase bisogna girarla più volte per facilitare la perdita di siero. La fase successiva è la maturazione che dura circa 3-4 ore sotto una coperta di lana. La pasta deve presentare una consistenza carnosa con la presenza di bolle. Prima della lavorazione del caciocavallo si effettua la prova della filatura che consiste nel prelevare un pezzettino di pasta da immergere in acqua calda (85-90 °C) e verificare se fila senza spezzarsi. La pasta viene tagliata a fette ed immersa in acqua calda e subito dopo verrà modellata fino al raggiungimento della tipica forma sferoidale oblunga. A questo punto il caciocavallo viene immerso nella salamoia e girato continuamente per favorire il perfezionamento della forma, operazione che richiede circa 15-20 minuti di tempo. Generalmente la permanenza in salamoia è di 7-8 ore ogni kg di peso.

Descrizione dei locali di lavorazione e periodo di produzione

La preparazione avviene in locali idonei.

La lavorazione si effettua tutto l'anno.