CACIOCAVALLO PODOLICO DAUNO

Categoria del prodotto: FORMAGGI
Altre denominazioni: -
Area di origine del prodotto: IL PROMONTORIO GARGANICO E SUB APPENNINO DAUNO (FG)

Il caciocavallo podolico dauno è un formaggio a pasta filata semidura, ottenuto da latte vaccino. La forma è a pera con testina ed il peso variabile da 2 a 3 kg. La crosta è sottile, liscia, lucida di colore giallo alabastro. La pasta è friabile, scagliosa, nella varietà a lunga stagionatura, con lieve occhiatura e di colore giallo intenso. Il sapore, influenzato dal periodo di stagionatura, è generalmente molto intenso, anche piccante. I prodotti presentano il marchio a fuoco, apposto dall'azienda produttrice, che certifica la conformità ed indica il tempo minimo di stagionatura. Lo stesso marchio è presente anche nei prodotti venduti in porzioni.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	40	26	25	0,2	-	330 kcal

Processo Produttivo
Dopo filtrazione, il latte vaccino crudo di razza podolica è acidificato per aggiunta di siero-innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni. La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura di ca. 40°C, è ottenuta mediante aggiunta di caglio bovino liquido (ca. 25 ml per 100 kg). La rottura manuale della cagliata mediante spini di legno si prosegue fino ad ottenere granuli della grandezza di un chicco di riso. La sosta della cagliata sotto siero è protratta per un tempo di ca. 3 h, cui segue il taglio in pani ed una successiva sosta di ca. 20 min. I pani sono ulteriormente tagliati in listelle per facilitare la filatura che è eseguita a ca. 80°C in latticello. Con l'operazione di filatura la cagliata è modellata nella classica forma a pera con testina e poi legata con filo di nylon o fibra naturale. Le singole forme sono poste in acqua fredda per tempi variabili in funzione delle dimensioni, fino a rassodamento. La salatura avviene in salamoia alla temperatura di 15-20°C. Le forme rimangono immerse nella salamoia per un tempo pari a ca. 8-9 h per kg di prodotto. In funzione della tipologia, la maturazione è protratta per un periodo di 2-12 mesi alla temperatura di ca. 15°C.

Periodo di produzione
Tutto l'anno.

Storia e tradizione
Il nome caciocavallo ha origine dalla modalità di stagionatura delle provole legate insieme, a cavallo di un bastone. La localizzazione degli animali di razza podolica è concentrata quasi esclusivamente sul promontorio Garganico dove l'acqua è scarsa e la sopravvivenza è difficile. La razza podolica si suppone sia stata addomesticata in Medio Oriente nel IV millennio a.C.

Tipologia di commercializzazione
Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Organismi Associativi
Consorzio di Valorizzazione e Tutela Dei Prodotti Caseari Tipici di Puglia

Aziende di produzione
Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.