



stampa: Imago Media srl - Dragoni (CE)

Cheeses of
Formaggi
della
Campania



tipicità e qualità



Assessorato all'Agricoltura
 e alle Attività Produttive

Campania Qualità Quotidiana

www.regione.campania.it - <http://agroalimentare.regione.campania.it>

| | |
|--|-------|
| <i>Presentazione</i> | 1 |
| <i>Campania: l'esclusiva specificità del prodotto caseario</i> | 2-5 |
| <i>Animali particolari per formaggi di pregio</i> | 6 |
| <i>Bovino agerolese</i> | 7 |
| <i>Bovino podolico</i> | 8-9 |
| <i>Bufala mediterranea</i> | 10-11 |
| <i>Storie di capre e di pecore</i> | 12 |
| <i>Le capre della campania</i> | 13 |
| <i>Pecora bagnolese</i> | 14 |
| <i>Pecora laticauda</i> | 15 |
| <i>Formaggi istruzioni per l'uso</i> | 16-19 |
| <i>Mozzarella di bufala campana dop</i> | 20-21 |
| <i>Caciocavallo silano dop</i> | 22-23 |
| <i>Caciocavallo di castelfranco in miscano - caciocavallo Irpino</i> | 24 |
| <i>Caciocavallo podolico</i> | 25 |
| <i>Provolone del monaco</i> | 26-27 |
| <i>I pecorini</i> | 28-29 |
| <i>Pecorino di laticauda sannita</i> | 30 |
| <i>Pecorino carmasciano</i> | 31 |
| <i>Caprini</i> | 32 |
| <i>Cacioricotta</i> | 33 |
| <i>Caso peruto</i> | 34-35 |
| <i>Conciato romano</i> | 36-37 |
| <i>Ricotta</i> | 38-39 |
| <i>Aziende Sapore di Campania</i> | 40-44 |
| <i>Aziende casearie</i> | 45-48 |

Coordinamento: Maria Passari, Maurizio Cinque, Maria Raffaella Rizzo

A cura di Antonio Ansanelli, Giorgio Franco, Leopoldo Punzo

Progetto grafico: Fabrizio Ferrer e Pasquale Ascione

Foto tratte dalla rivista Campania Felix edita da Altrastampa Edizioni e archivio del Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura della Regione Campania

Il presente opuscolo contiene testi e foto tratti dalla collana "Campania è" realizzata dalla Regione Campania in collaborazione con Il Sole 24 ore.

UN ASSAGGIO VALE PIÙ DI MILLE PAROLE.



Avremmo potuto dirvi che la Mozzarella di Bufala Campana nasce solo dove e come vuole la tradizione.

Parlarvi dell'attenzione con cui viene prodotta per garantire che sia sana e nutriente.

Raccontarvi in quanti modi e con quanto gusto può meravigliosamente unirsi ad altri sapori.

Avremmo potuto, si ...

... ma un assaggio vale più di mille parole.



CONSORZIO TUTELA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP: LA FILIERA DELLA QUALITÀ

www.mozzarelladop.it

Presentazione

Il vastissimo patrimonio di prodotti, di sapori e di colori che caratterizza l'agricoltura campana, ne rappresenta anche la sua principale ricchezza. Un patrimonio che ci è stato lasciato dai nostri avi, dalla loro cultura, dalla loro abilità, dalla loro maestria nel riuscire a coniugare "sapori e saperi".

Tocca a noi non solo custodirlo ma anche utilizzarlo come fattore essenziale di sviluppo economico. Oggi che l'attenzione dei consumatori si va spostando sempre più verso un'alimentazione sana, fatta di prodotti genuini, che siano anche espressione della tipicità "made in Italy", appare indispensabile accelerare, anche in Campania, il processo di rivalutazione del nostro patrimonio agroalimentare, ponendolo al centro di una politica di promozione commerciale e di supporto alle imprese e ai consorzi, che alla valorizzazione di questi prodotti stanno destinando le migliori energie.

La collana degli opuscoli dei prodotti tipici va in questa direzione. Non a caso viene riproposta, in questa terza edizione, in una veste grafica ancora più accattivante per il grande pubblico dei consumatori, non solo italiani.

L'intenzione, in generale, è quella di contribuire a far conoscere i prodotti campani e di conseguenza i territori che li esprimono e partecipare così agli sforzi che il comparto agroalimentare della nostra regione sta affrontando per affermare nel mondo il "made in Campania".

L'Assessore all'Agricoltura
e alle Attività Produttive
Andrea Cozzolino

Campania's huge legacy of products, flavours and colours is its most typical feature as well as its main wealth. A legacy left to us by our ancestors' skillfulness and mastery in combining "knowledge and flavours".

It is up to us now to keep it safe and use it as a key factor in the economic development.

Nowadays consumers are increasingly oriented towards a healthy diet with genuine and typically "made in Italy" products. So it is necessary for Campania to boost its agricultural and food heritage through a promotion policy in support of the firms and unions that are already working to promote those products.

This series of brochures about typical products is aimed at this project. That is why it is presented again, in its third edition, with a more fashionable layout, to attract readers, not just the Italian ones.

This work is meant to spread knowledge about Campania's products and the territories hosting them, thus contributing to our agricultural and food section's efforts in boosting "made in Campania" products on a worldwide scale.

The Regional Councillor for
Agriculture and Production
Andrea Cozzolino



▶ *Campania: l'esclusiva specificità del prodotto caseario*

Se il Parmigiano Reggiano è l'emblema dei formaggi "made in Italy", la Mozzarella di Bufala Campana non è da meno.

Lo testimoniano i successi che questo prodotto riscuote da tempo anche all'estero, tanto da indurre molte aziende a studiare specifiche soluzioni per garantire, in meno di una giornata, la consegna sui mercati, non solo europei, ma perfino americani ed asiatici.

La Mozzarella di Bufala dop è solo un esempio delle potenzialità del patrimonio caseario campano, che si contraddistingue per specifici elementi di tipicità come le peculiarità dei pascoli, delle razze animali autoctone e delle tecniche di produzione. La grande varietà dei prodotti caseari cam-

Exclusiveness of Campanian cheeses.

"Mozzarella di bufala Campana" has gained the same reputation of Parmigiano Reggiano, as a top "made in Italy" product. A worldwide demand accounts for its growing success, so that new solutions are launched every day to supply European, American and Asian markets within a 24 hours time. "Mozzarella di bufala" (DOP), however, is just a sample among Campanian cheeses, whose properties depend on peculiar pastures, native breeds, traditional production systems –



pani è dovuta, tra l'altro, anche alle caratteristiche del territorio, composto da un insieme di ambienti diversi tra loro.

Ciò spesso determina produzioni differenti da una zona all'altra, anche nell'ambito della stessa tipologia, fattore questo che contribuisce ad un ulteriore arricchimento della vasta gamma di sapori antichi e tradizionali.

Sulla scia delle nuove tendenze dei consumi, più orientati alla scelta di prodotti tipici perché percepiti, tra l'altro, come più genuini ed autentici, il set-

and on the extremely varied geographical traits as well. Those features yield a great variety in traditional flavours, thus playing a major role in providing products not ordinarily supplied by the standard markets. So Campania can find great opportunities in the current trends of food markets. Therefore, in the last decade, commercial promotion has been mainly carried through the assignment of labels or

tore caseario campano può trovare un'importante occasione di rilancio: per questo negli ultimi anni sono state adottate efficaci strategie di valorizzazione, realizzate attraverso l'adozione di marchi o di denominazioni geografiche.

È il caso della Mozzarella di Bufala Campana dop del Caciocavallo Silano dop, del Provolone del Monaco dop, e della Ricotta di Bufala Campana dop (per questi ultimi due formaggi la dop è in corso di registrazione presso l'Unione Europea ed è stata accordata la protezione transitoria nazionale).

Alcuni risultati sono già stati ottenuti, come testimonia il ruolo di primaria importanza per l'economia campana raggiunto dal settore dell'allevamento bufalino, che rappresenta l'80%

geographical denominations: they are meant to allow consumers to track the products they sell.

Among the registered products, we can mention "mozzarella di bufala campana" (dop), "caciocavallo silano" (dop), "provolone del monaco" (dop), and "ricotta di bufala campana" (dop) (for the last two cheeses the dop label is going to be registered at the European Union and they have been granted the national temporary protection). Important results can be detected: for instance, breeding of cows plays a major role in the regional economy, covering the 80 per cent of the national product. The skills of the

3



della quota nazionale: la competenza degli allevatori, il lungo lavoro di selezione genetica, la capacità dei produttori di coniugare le antiche tradizioni con le moderne esigenze di innovazione tecnologica, hanno consentito l'affermazione sul mercato internazionale di un prodotto di punta come la Mozzarella di Bufala Campana.

A tutela del consumatore, sono inoltre state introdotte diverse misure per garantire la rintracciabilità e di conseguenza l'etichettatura delle produzioni lattiero casearie.

La Campania è una regione a forte vocazione agricola, con un ventaglio di specializzazioni fra i più ampi in Italia.

Anche nel caso del settore lattiero caseario, e più in generale della zootecnia, sono le caratteristiche territoriali campane a conferire specificità uniche ed irripetibili. La natura vulcani-

breeders, the genetic selection carried by natural systems, the mix of ancient traditions and technological innovation, have proven effective to launch such a product on the international markets. The labels that have been introduced in Campania allow consumers to track the products up to their origins. Campania is strongly inclined towards agriculture, featuring a wide range of products, actually one of the widest varieties that can be detected in Italy. As for the other sectors, cheese production benefits from the unique geographical traits that can be found in Campania. Volcanic features of the soil, combination of slopes and flat land, as well as the healthy

ca del terreno, la continua alternanza di zone pianeggianti e collinari, le influenze climatiche sui rilievi montuosi, la ricchezza delle acque, sono tutti elementi ambientali in grado influenzare positivamente la produzione di latte e dunque quella dei prodotti caseari.

Ma vi è un'altra componente di grande importanza: le caratteristiche aromatiche di un formaggio variano in relazione alle zone in cui pascolano gli animali. L'erba infatti è il vero elemento di differenziazione aromatica di un formaggio, a dimostrazione che ogni prodotto è espressione di un territorio.

I pascoli collinari e montani della Campania, grazie alla loro composizione floristica, arricchiscono il latte non solo di aromi unici, ma anche di elementi essenziali per la salute dell'uomo. Sono pascoli ideali per tutte le razze

properties of the water, filled with minerals, positively affect the production of milk and so the properties of cheeses.

Distinguishing properties of cheeses are indeed based on the kind of grass featured by pastures, so their aroma greatly varies according to the areas where cows feed themselves, that is to say according to the composition of the pastures.

Thanks to their flowers, hill and mountain pastures provide the milk with unique aromas and healthy elements; furthermore, they are naturally favoured by native breeds, such as Laticauda and Bagnolese sheep and Podolico and Agerolese cows: unfortunately, most of those breeds are endangered and so protected by specific laws meant



animali autoctone campane, come la pecora Laticauda e Bagnolese, il bovino Podolico ed Agerolese, che, spesso a rischio di estinzione e per questo tutelate da interventi specifici, producono poco latte ma di elevata qualità. La grande varietà della produzione casearia campana merita davvero di essere scoperta.

Per i buongustai c'è solo l'imbarazzo della scelta: dal Caciocavallo Podolico dell'Irpinia al Cacioforte della provincia di Caserta, dai caprini degli Alburni ai pecorini del Fortore...un trionfo di profumi e sapori antichi da apprezzare facendo, del turismo enogastronomico, un'occasione di arricchimento culturale.

to safeguard them. Gourmets can have a nice time in discovering Campanian cheeses, such as "caciocavallo podolico" (coming from the mountains of Irpinia), "cacioforte" (from the Caserta province), goat cheeses of the Alburni Mounts and sheep cheeses from the Fortore territory (located in the Campanian inner province of Benevento): here, when it comes to wine and food, not just flavours and odours are the deal, but culture and tradition as well. So this kind of tourism is a source of cultural improvement, for tourists as well as local people.



▶ *Animali particolari per formaggi di pregio*

Campania provides a very mixed environment, shifting from the moist plains of the Volturno and Sele rivers to the coastal and inner mountains and to the inner plains featuring harsh winters and hot summers: these varied geographical traits, plus the different civilisations which have flourished in the region, account for the innumerable farm animal ecotypes that can be detected, perfectly fit with the various habitats. The products obtained from these animals have entered the traditions, the culture and the economy of vast areas of the region. However, since the second half of the 20th century, the need for an increase in food production prompted the introduction of breeds coming from other parts of the world, which sometimes replaced the native ones. The newcomers could not always provide products as valued as the traditional ones. In the current circumstances, with a growing interest for the quality and nutritional aspects of the products, a revival of local ecotypes can be noticed. Breeding of cows in the Sorrento peninsula dates back to the 3rd century BC, when the Picentini, defeated by the Romans,

In una realtà geografica così varia come quella campana, caratterizzata da una molteplicità di ambienti, dalle pianure umide del Volturno e del Sele, ai territori montani sia interni che costieri, si sono selezionati, nei secoli, grazie al lavoro svolto sia dalla natura che dall'uomo, numerosi ecotipi, appartenenti alle diverse specie animali allevate, perfettamente adattati a vari microambienti. Le produzioni ottenute da tali animali sono entrate nel tempo a far parte delle tradizioni, della cultura e dell'economia di vaste aree della regione.

Ma nel secondo dopoguerra, l'esigenza di incrementare la produzione agricola ha determinato l'introduzione indiscriminata di razze provenienti da altre aree geografiche, che hanno sostituito quelle autoctone.

I soggetti introdotti non sempre si sono dimostrati in grado di assicurare produzioni di livello qualitativo pari a quello che caratterizzava le produzioni tradizionali. Nell'attuale contesto, nel quale si avverte un crescente interesse per gli aspetti qualitativi e nutrizionali dei prodotti alimentari, si è avuta una progressiva rivalutazione dei tipi genetici locali, indissolubilmente legati a specifici prodotti.



► *Bovino agerolese*

L'allevamento di bovini nella Penisola sorrentino-amalfitana risale al III secolo a.C., epoca in cui i Picentini, sconfitti dai Romani, subirono la deportazione verso questo territorio. Trasferitisi con i loro armeni, trasformarono i boschi in terreni coltivabili, dando inizio all'allevamento di animali da latte. I Borboni favorirono il miglioramento genetico dei bovini allevati nell'area sorrentina, attraverso ripetuti incroci con animali di razza bruna, pezzata nera e Simmenthal. Ma si deve al generale Paolo Avitabile, ex napoleonico divenuto militare di ventura, la successiva evoluzione che ha portato all'Agerolese. Avitabile, per le imprese compiute in India per conto della Corona inglese, ricevette in dono, nel 1845, un torello, due vacche gravide e una vitella di razza Jersey. Furono doni importanti, perché esportare animali di questa razza al di fuori del Regno Unito era severamente vietato. Avitabile tornato ad Agerola, suo paese natale, si convinse che incrociando i meticci derivanti dalla Bruna e dalla Podolica con la Jersey, avrebbe ottenuto una razza dalla duplice attitudine, latte e carne. Tali incroci nel tempo, hanno portato all'attuale razza Agerolese. I bovini di razza Agerolese sono iscritti al Registro Anagrafico delle popolazioni bovine autoctone. Il latte dell'Agerolese è impiegato per la produzione del "Provolone del Monaco".

were deported to this territory. They brought their livestock with them and transformed the wood into cultivated land. Many centuries later, the Borbone improved the breeds of the Sorrento area, promoting various crossbreeds between brown, black and Simmenthal cows. The ultimate genetic modification is due to Paolo Avitabile, a former officer of the Kingdom of the Two Sicilies, then fighting for United Kingdom. In 1845, for its service in India, he was given a young bull, two pregnant cows and a Jersey calf. Those were important presents, because it was forbidden to export those breeds from United Kingdom. When he came back to his hometown, Agerola, he got persuaded that by mixing the crossbreed between Bruna and Podolina with the Jersey, he would have obtained a breed suitable to give good milk and meat, and furthermore, perfectly fit with the local environment. Those crossbreeds have yielded the "Agerolese" breed: those are dark and well-built cows, with a coat shifting from chestnut brown to black, a set of bright hair around the dark muzzle, and bright mid-sized horns, pointing upwards and sideways.



► *Bovino podolico*

“Bovino podolico” (an ancient breed of cows) derives from the “Bos Primigenius”, also known as “Uro”, the first ancestor of cows recorded by history, bred in Middle East since the 4th millennium BC.

Two different theories attempt to explain the origin of the “bovino podolico”.

According to the first one, the Huns brought it to Italy. They came from Mongolia and Manchuria, and before entering Italy in 452 AC they passed through the Ukraine steppe, which can be considered the homeland of “bovino podolico”. According to the second theory, cows with long horns were already in Rome in the first century BC, coming from Crete, where since the Minoan age Bos Primigenius was known.

“Bovino podolico” has been recently classified as a breed, with the institution of its pedigree

Il Bovino Podolico discende dal Bos Primigenius o Uro, il primo bovino di cui abbiamo reperti, il cui addomesticamento si suppone sia avvenuto in Medio Oriente nel quarto millennio a.C.

Sulla provenienza del Bovino Podolico esistono due teorie contrastanti. Secondo la prima, esso sarebbe arrivato in Italia con le invasioni barbariche e più precisamente con gli Unni, che provenienti dalla Mongolia e dalla Mançuria, giunsero in Italia nel 452 d.C. dopo aver attraversato la steppe ucraina, che può essere considerata la terra di origine del Bovino Podolico.

Secondo un'altra teoria, invece, fin dal I secolo a.C., a Roma sarebbero stati presenti bovini a corna lunghe provenienti da Creta, dove già in epoca minoica esisteva un bovino identificabile con il Bos Primigenius.

Il Bovino Podolico è assunto recentemente a dignità di razza con l'istituzione del libro genealogico. Il suo allevamento è concentrato nelle aree interne delle regioni meridionali ed in particolare in Campania, Abruzzo, Basilicata, Calabria, Molise



e Puglia. Le caratteristiche di questa razza sono date dal manto che nel maschio è di colore grigio, con tendenza al grigio scuro sul collo, sulla coscia, sull'orlatura dell'occhio e dell'orecchio, mentre nella femmina è più chiaro, fino al bianco.

Le corna sono a forma di mezzaluna nel maschio, mentre ricordano la lira nella femmina; gli arti sono lunghi, asciutti e diritti, i garretti lunghi e robusti, gli unghioni sviluppati e resistenti. Le peculiarità di questo bovino sono l'eccezionale potere di adattamento ad ambienti particolarmente difficili e la straordinaria capacità di utilizzare anche quelle risorse alimentari che non potrebbero trovare altra destinazione.

Il Bovino Podolico, infatti, si adatta a pascoli cespugliati, stoppie e macchie ed è in grado di utilizzare il fogliame delle essenze arbustive, i ricacci di quelle arboree e le produzioni erbacee del sottobosco.

Originariamente questo bovino veniva utilizzato prevalentemente per il lavoro nei campi ma in seguito all'avvento della meccanizzazione agricola, il suo allevamento è stato rivolto anche alla produzione di latte che, sebbene non raggiunga quantità elevate, presenta particolari caratteristiche che lo rendono idoneo alla produzione del rinomato "Caciocavallo Podolico".

register. It is mostly bred in the mountain areas of Southern Italy, especially in Campania, Abruzzo, Basilicata, Calabria, Molise and Apulia.

Male individuals are characterised by grey coats and half-moon horns, while female individuals are brighter and their horns resemble lyres.

Their limbs are long, thin and straight; their hocks are long and robust.

Those cows easily adapt to hard environmental conditions, and are able to assimilate those foods that no other species would eat.

Even if they were formerly used just to work the land, now they are bred to yield milk as well.

Not a big amount of milk, indeed, is produced from those cows, but its properties make it suitable for the production of the well known "caciocavallo podolico", a valued kind of cheese.



► *Bufala mediterranea*

The buffalo raised in Italy, few years ago was denominated "Bufalo di tipo Mediterraneo", today is recognized as Italian Mediterranean breed.

This goal has been reached thanks to long isolation and to the lack of crossings with buffalos of the same group or of a different groups raised in other countries.

As for the Bovino Podolico, the introduction of the Bufala in Italy seemed to be a consequence of the barbaric invasions, in particular of the Longobardi.

Following another hypothesis, the introduction of the buffalo would happen in the age of Normanni with invasions of the Saraceni and

La Bufala allevata in Italia, che fino a pochi anni fa era denominata "Bufalo di tipo Mediterraneo", oggi è riconosciuta come razza Mediterranea Italiana. Tale traguardo è stato raggiunto grazie al lungo isolamento e alla mancanza di incroci con bufale appartenenti allo stesso gruppo o a gruppi diversi allevati in altri paesi del mondo.

Come nel caso nel Bovino Podolico, anche l'introduzione della Bufala in Italia sembra sia avvenuta in seguito alle invasioni barbariche, in particolare ad opera dei Longobardi.

Ma, secondo un'altra ipotesi l'introduzione del bufalo sarebbe avvenuta in epoca Normanna con le invasioni dei Saraceni e dei Mori. Questi popoli avrebbero introdotto verso la fine del X secolo le bufale dall'Egitto in Sicilia e successivamente, in epoca Sveva, esse sarebbero giunte in Campania e nel basso Lazio.

Al bufalo va attribuito il merito di aver reso possibile l'utilizzazione di territori degradati, di aree marginali, evitandone il completo abbandono da parte dell'uomo: l'unica forma di attività agricola



e zootecnica dei terreni pianeggianti e paludosi della piana del Sele e del Volturno era rappresentata dall'allevamento del bufalo che era in grado di trasformare le risorse foraggere degli acquitrini in mozzarella che ormai sostiene una delle attività economiche più floride di un vasto territorio.

Nel corso dei secoli le tecniche di allevamento e di trasformazione si sono molto evolute e oggi l'allevamento delle bufale è un settore in grande espansione. Grazie alla tecnologia, alle grandi opere di bonifica e alla trasformazione del territorio, si è sviluppata una zootecnia adeguata ai tempi.

Gli animali sono tenuti in una forma di allevamento stallino e al posto delle paludi ci sono dei paddock, con laghetti artificiali e tettoie per proteggerli dalla calura estiva. Alcune aziende poi hanno adottato un regime di agricoltura di tipo biologico: nei loro campi producono i foraggi senza ricorrere a concimi chimici e fitofarmaci. Le bufale pascolano in regime di semilibertà e rigidi controlli sanitari mantengono gli allevamenti indenni da malattie, in modo da poter lavorare il latte crudo, senza sottoporlo a pastorizzazione.

Il latte della Bufala Mediterranea Italiana è utilizzato prevalentemente per la produzione della Mozzarella di Bufala Campana dop.

Mori. These populations would have introduced at the end of the 10th century the buffalos of Egypt in Sicily and after, during Svevian age (1189/1266) they would have reached Campania and Lazio.

The buffalo breeding has developed in degraded territories and marginal areas, playing a major role in relaunching their economy. During centuries the breeding techniques have developed and today the buffalo breeding is a widespread sector.

The buffalos grazes free and they have rigid sanitary control in order to preserve the animals from diseases, to work directly the raw milk. The milk is mostly used for producing the Mozzarella di Bufala of Campania DOP.



► *Storie di capre e di pecore*

Since ancient times, herds were composed of sheep and goats, but Romans preferred to breed sheep, because wool played a major role in their economy. In the 12th century, trade of wool was so thriving that the Spanish government set up the “Mesta”, a company grouping all sheep breeders. In Southern Italy, the Swabians and the Aragonese ruled the trade of wool by means of the “Dogana della mena delle pecore” (a kind of collective store for exporting), set up in Apulia. By those times, goats were not considered useful anymore by governments, so they were driven out of the game preserves and of collective pastures, and, since the second half of the 17th century, from woods as well. Industrial revolution boosted the exploitation of woods for building material and fuel, thus yielding a severe decrease in the land covered by forests. Governments had to find someone or something to blame, so goats were (namely) the scapegoats. So, several bills were issued to forbid breeding of goats. In spite of repression, the rural population kept breeding goats, because they were cheaper to feed (thus being a primary source of food for many families) and even because some people esteemed goat milk properties.

Sin dall'antichità le greggi erano costituite da pecore e capre, ma già in epoca romana il rapporto si spostò in favore della pecora, per il ruolo assunto dalla lana nel sistema economico e produttivo. Ulteriore impulso all'allevamento delle pecore viene dato dagli spagnoli a partire dal XII secolo perché il commercio della lana garantiva notevoli entrate fiscali. Nel Mezzogiorno d'Italia, con gli Svevi e gli Aragonesi, si riscontra una situazione analoga con la creazione della Dogana della Mena delle Pecore. La capra smette di essere un animale utile per la collettività: espulsa dai pascoli doganali, cacciata dalle selve (riserve di caccia dei feudatari), finisce per essere relegata all'ultimo gradino della scala sociale. La capra, respinta nei boschi, dalla seconda metà del '700, entra in concorrenza non più con la pecora, ma con l'uomo. Con l'industrializzazione iniziò una forte richiesta di legname, come combustibile e materiale da costruzione, così in tutto il sud Italia si assistette ad una riduzione del bosco. Di fronte ad una distruzione così sistematica l'uomo aveva bisogno di un "capro" espiatorio, per cui una serie di imposizioni e decreti bandirono la capra anche dal bosco. Nonostante il carattere repressivo di queste leggi la capra continuò ad essere allevata perché, nelle aree marginali, continuava ad essere indispensabile per la sopravvivenza di intere popolazioni e trovò estimatori che ne esaltarono le proprietà del latte.



► *Le capre della campania*

LA NAPOLETANA

Rappresenta un tipo genetico autoctono delle zone alle falde del Vesuvio e dei Monti Lattari. La consistenza dei soggetti allevati è diminuita notevolmente negli ultimi anni, tanto che l'Ente Parco del Vesuvio, in collaborazione con l'Università Federico II di Napoli, ha avviato un progetto di recupero e tutela della Capra Napoletana in pericolo di estinzione.



This breed of goats is native of the Vesuvian slopes and the Lattari Mounts. The population of those goats has severely decreased during the last decades. So the organisation of Park of Vesuvius, with the partnership of the Federico II

LA CILENTANA

E' diffusa soprattutto nelle aree della provincia di Salerno, principalmente nel territorio del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano. Gli allevamenti sono concentrati nelle zone collinari e si differenziano in base all'altitudine: quelli di alta collina, ove si ritrova maggiormente la "Cilentana Nera" e dove i pascoli sono meno produttivi e di più difficile accesso; quelli di media-bassa collina, ove è presente la "Cilentana Fulva" e la "Grigia" e dove i pascoli sono caratterizzati da una maggiore produttività e da una maggiore accessibilità. La caratteristica distintiva consiste nella migliore predisposizione delle capre Cilentana Fulva e Grigia per la produzione di latte, mentre la "Nera" è prevalentemente allevata per il consumo di carne. Un prodotto tipico ottenuto con il latte della capra Cilentana è il Cacioricotta Caprino del Salernitano.

University of Naples, has decided to launch a project to safeguard this endangered breed.

This breed of goats is common in the Salerno province, especially in the Cilento National Park. Farms are mostly located on hillsides. The "high hill" farms are those where the "Cilentana nera" (black Cilentana) can be found, and where the pastures are less productive and less easily reached; the "mid" and "low" hill farms are those where the "Cilentana fulva" (tawny Cilentana) and the "Cilentana grigia" (grey Cilentana) are located. Distinguishing feature of the Cilentana Fulva and Grigia is their special suitability for yielding milk, whereas the Nera is mostly bred for its meat.



► Pecora bagnolese



Bagnolese sheep can be mostly detected in the town of Bagnoli Irpino and in a wider area that includes the Salerno and Avellino provinces and, to some extent, the hills around Caserta and Benevento. Until the 1990s the "shepherd system" was the most important way of breeding: it was based on pastures located in places far from each other; now the situation has changed, with the "permanent" breeding. Bagnolese sheep are bred to produce meat and milk, from which "pecorino bagnolese" is made.

La zona di allevamento è identificabile prevalentemente nel Comune di Bagnoli Irpino, in provincia di Avellino, ma trova diffusione in una più ampia area che comprende anche le province di Salerno e marginalmente alcuni territori collinari del Casertano e del Beneventano.

Fino ad una decina di anni fa il sistema di allevamento prevalente di questo ovino era quello transumante, caratterizzato dall'utilizzazione di pascoli situati in aree più o meno distanti fra loro.

Oggi, è invece in atto una tendenza all'adozione dell'allevamento di tipo stanziale, con il pascolo su vasti territori, nonché dall'integrazione alimentare in ricoveri utilizzati anche per le operazioni casearie.

La pecora Bagnolese viene allevata per la produzione di carne e latte.

Tipico è il Pecorino Bagnolese, prodotto esclusivamente con il latte di questo ovino.



► *Pecora laticauda*

Si ritiene che sia originaria dei territori delle province di Avellino e Benevento. La pecora Laticauda si è originata attraverso incroci casuali tra una razza locale a coda grassa, l'Appenninica, e la razza Berbera o Barbaresca di origine Nord-Africana, con la quale ha in comune parecchie caratteristiche tra cui la coda grassa, adiposa ed espansa alla base, da qui il nome "coda larga" (lata=larga).

L'allevamento di questo ovino ha assunto nel tempo sempre maggiore importanza per le aziende agricole della zona collinare e montana delle province di Avellino, Benevento e Caserta.

La coda grassa conferisce a questa pecora una maggiore "rusticità"; infatti nella coda, durante il periodo di pascolo abbondante, si accumula grasso, che rappresenta una riserva da utilizzare nei periodi di carenza alimentare, un po' come le gobbe del cammello. La pecora Laticauda, molto prolifica, viene allevata prevalentemente per la vendita degli agnelli, ma il latte che produce è destinato alla trasformazione. E' utilizzato infatti per la produzione di due formaggi tipici: il Pecorino di Laticauda Sannita e il Pecorino di Carmasciano.



Laticauda, namely "broad tail", is a breed of sheep, thought to be native of the

Avellino and Benevento provinces. It was created as a crossbreed between a local breed with fat tail, named "Appenninica", and the Berbera or Barbaresca breed, coming from North Africa. Laticauda sheep played an increasingly important role for the farms located in the Avellino, Benevento and Caserta provinces. Their fat tails provide those sheep with an increased amount of fat, that was traditionally stored for the winter. They are mostly bred to sell the lambs, yet the milk they yield is used to make the "pecorino Laticauda" and the "pecorino di Carmasciano".



► *Formaggi istruzioni per l'uso*

Milk used for cheese usually comes from cows, buffalos, sheep, and goats. Cheeses can be mixed as well, combining milk from different species. Composition of milk is mainly based on water (90 per cent), plus fats, proteins, sugars, vitamins and minerals. Proteins that are especially important for the production of cheese are basically classified as caseins and wheyproteins. Caseins are dispersed into water, and they are an essential factor to make milk curdle: they gather together forming a "network", in which fats are encompassed, so they keep unadulterated in the cheese. Percentage of caseins varies according to breeds and species. Wheyproteins, on the other hand, are not involved in the curdling process, so they lack in the cheese. When warmed up, at temperatures over 80 Celsius degrees, whey proteins curdle, forming cottage cheese. Cheese is defined as the output of the curdling process, after the whey has been removed. Caseins gather together, and so milk curdles, thanks to the rennet, which provides the enzymes for the reaction. The rennet usually comes from animals, since it is obtained

In base all'origine del latte, i formaggi si distinguono in Vaccini, Bufalini, Pecorini, Caprini e misti.

Il latte è costituito da una matrice acquosa (90%) in cui sono disciolti: grassi, proteine, zuccheri, vitamine e sali minerali.

Particolare importanza per la produzione di formaggio rivestono le proteine, suddivise, essenzialmente in caseine e sieroproteine.

Le caseine si trovano disperse nell'acqua e sono le responsabili della coagulazione del latte; infatti si aggregano formando un reticolo nel quale sono inglobati i grassi che pertanto si ritrovano nei formaggi. Le caseine sono presenti in percentuale estremamente variabile, soprattutto in funzione delle specie e delle razze.

Le sieroproteine non intervengono come le caseine nella coagulazione del latte e pertanto non sono presenti nei formaggi.

Le sieroproteine si ritrovano nel siero che è il residuo della lavorazione del latte, una volta ottenuto il formaggio.

Riscaldando il siero a temperature superiori agli 80° C, le sieroproteine coagulano, costituendo la ricotta. Il formaggio è definito come il prodotto della coagulazione del latte seguita



dall'espulsione del siero. L'aggregazione delle caseine e quindi la coagulazione del latte, avviene per via enzimatica con l'aggiunta del caglio. Quest'ultimo è di origine animale, ottenuto con vari procedimenti, da uno degli stomaci dei ruminanti lattanti (l'abomaso), o di origine vegetale (fico, cardo, ecc.).

Il caglio gioca un ruolo importante nella tipizzazione dei formaggi. In particolare, i cagli prodotti in maniera artigianale, rendono quanto mai variegato il sapore e il profumo dei formaggi, contribuendo anche all'arricchimento della flora microbica del prodotto finito.

Anche la specie da cui proviene il caglio ha grossa influenza sulle caratteristiche organolettiche del formaggio (sapore, odore, ecc.). Ad esempio il caglio in pasta di capretto o agnello, determina nel formaggio un caratteristico sapore piccante.

Ottenuto il coagulo dal latte ed allontanato il siero, questo viene frantumato (rottura della cagliata) a mano o con l'ausilio di appositi utensili.

Le dimensioni dei granuli influenzano direttamente la consistenza dei formaggi, in quanto granuli grossolani trattengono una maggiore quantità di siero. La cagliata, dopo la rottura, può subire un periodo di maturazione che può variare da qualche ora a qualche giorno.

Durante tale fase viene favorito lo sviluppo della microflora già presente nel latte e nel

from the belly (abomasum) of an unweaned ruminant. However, it can be vegetable as well, coming from figs or thistles. The rennet plays an important role in the classification of cheeses. Handmade Rennets provide the cheeses with varying flavours and odours; furthermore they contribute to enrich the bacterial flora of the product. The species that supplies which is cast off once cheese has formed. When warmed up, at temperatures over 80 Celsius degrees, whey proteins curdle, forming cottage cheese. Cheese is defined as the output of the curdling process, after the whey has been removed. Caseins gather together, and so milk curdles, thanks to the rennet, which provides the enzymes for the reaction. The rennet usually comes from animals, since it is obtained from the belly (abomasum) of an unweaned ruminant. However, it can be vegetable as well, coming from figs or thistles. The rennet plays an important role in the classification of cheeses. Hand-made Rennets provide the cheeses with varying flavours and odours; furthermore they contribute to enrich the bacterial flora of the product. The species that supplies the rennet also affects the organoleptic features of the cheese. So, Rennets coming from goats or lambs provide the cheese with a peculiar piquant flavour.



When the milk has curdled and the whey has been removed, the curd is broken by hand or using some tools. Compactness of cheese mainly depends on the size of the lumps, because bigger lumps keep a higher amount of whey. After being broken, the curd goes through a phase of ripening, lasting from few hours to some days. This phase promotes development of microflora, already contained in the milk and in the rennet, and eventually characterising the final product. Seasoning may last from few hours to many months. During this phase, cheeses gradually lose water (and weight), while the activity of bacteria enhances their flavour. As a general rule, long seasoned cheeses feature a compact paste and a sharp taste. The rooms hosting seasoning cheese play an important role: they must be wellaired, in order to provide a slow, constant and uniform drying, with unvarying and cool temperatures, so to prevent development of undesired bacteria. According to time of seasoning, cheeses are classified as "very fresh" (from 48 to 72 hours of seasoning), "fresh" (up to 15 days), "semiseasoned" (up to six months) and "seasoned" (more than six

caglio, determinante per la caratterizzazione del prodotto finito. Segue la fase di formatura che varia in funzione del prodotto che si vuole ottenere.

La stagionatura è un processo di maturazione dei formaggi variabile da poche ore a molti mesi.

Durante tale fase si ha una perdita di acqua, con conseguente perdita di peso, in presenza di un'attività microbica in grado di esaltare il gusto dei formaggi.

In generale i formaggi sottoposti a lunga stagionatura si presentano con pasta compatta, con aromi e sapori marcati.

Particolare importanza assumono le caratteristiche dei locali utilizzati per la stagionatura; un buon locale deve avere un'adeguata ventilazione, in modo da favorire una lenta, costante ed uniforme asciugatura, con temperature costanti e fresche in grado di evitare lo sviluppo di microrganismi dannosi ed indesiderati. In base alla durata della stagionatura i formaggi si distinguono in Freschissimi: quelli la cui stagionatura va dalle 48 alle 72 ore; Freschi fino a 15 giorni; Semistagionati da 40 giorni a sei mesi; Stagionati oltre sei mesi. Varie inoltre sono le tecnologie utilizzate per la produzione dei formaggi. In particolare quella per le "paste filate"



trae origine e sviluppo nel Mezzogiorno d'Italia, dove a causa delle temperature ambientali elevate l'allevatore casaro doveva necessariamente trovare un sistema per lavorare un latte più o meno acido.

Nacque così l'idea di lavorare la cagliata tagliata in pezzi con sola acqua bollente, fino a farla filare; si prelevano poi delle porzioni di pasta, di peso variabile, a cui dare le forme più varie, divenute caratteristiche a secondo del tipo di formaggio. Queste, immerse in acqua, si raffreddano velocemente.

Rientrano, nella famiglia delle "paste filate", molti dei formaggi tradizionali della Regione quali la mozzarella, il caciocavallo, il provolone, le scamorze. Le paste filate trovano impiego sia come formaggi da tavola che nelle tradizionali preparazioni culinarie della Campania. Talvolta si tenta di assimilare alle paste filate i formaggi fusi (sottilette, formaggini, preparati per pizza, ecc.).

Questi ultimi si ottengono miscelando industrialmente vari tipi di formaggi, componenti del latte (lattosio, siero, ecc), additivi fondenti ed emulsionanti. I formaggi fusi hanno un elevato contenuto in acqua per la presenza degli emulsionanti e un basso contenuto in calcio assimilabile.

months). Many different techniques are involved in the production of cheese. The "paste filate" (spun paste) technique was created in Southern Italy to deal with hot summer weather. Here cheesemakers were forced to process acid milk while the temperature was high. So they decided to treat crumbled curds just with boiling water, so to make them spin; then they extracted pieces of paste, whose weight could vary, to shape them in different ways, according to the kind of cheese. Those pieces rapidly cool down when dipped into water.

Many Campanian traditional cheeses are based on spun paste: mozzarella, caciocavallo, provolone, scamorze, etc. Spun paste cheeses are used either alone or included in the traditional Campanian recipes. Sometimes cream cheese is included in the "spun paste" category of cheeses. It is completely different, however, since it is industrially produced by mixing different kinds of cheese with some milk elements (whey, lactose) and emulsion additives. Cream cheese features a high rate of water, due to the emulsion additives, and a low rate in assimilable calcium.



► *Mozzarella di bufala campana dop*

The first news about Mozzarella di Bufala goes back to the 12th century when the Benedictine monks of San Lorenzo in Capua, started to offer bread and "mozzarella", as a mark of hospitality. Initially the diffusion of mozzarella was limited to the area of production, but from the mid of the 18th century, this cheese was introduced on Neapolitan markets, thanks to the zootechny development. The Mozzarella di Bufala of Campania today is, among cheeses, the most important dop of the region. It is a fresh drawn-out cheese, produced in the humid southern coastal plains. It comes under the area of Napoli and Benevento, the plain of Volturno river in province of



Le prime notizie sulla Mozzarella di Bufala risalgono al XII secolo quando i Monaci Benedettini del Convento di San Lorenzo in Capua, iniziarono ad offrire pane e "mozza", quale segno di ospitalità, ai componenti del Capitolo Metropolitano che ogni anno, per antica tradizione, si recavano in processione al Santuario. Il consumo di mozzarella era inizialmente limitato alle zone di produzione ma, dalla seconda metà del

'700, questo formaggio cominciò ad essere sempre più presente sui mercati di Napoli, anche per l'impulso dato allo sviluppo della zootecnia dai Borboni. Dopo l'unità d'Italia, con lo sviluppo delle vie di comunicazione, il mercato della mozzarella si accrebbe ulteriormente, tanto che fra Napoli, Caserta ed Aversa si venne a creare la "Taverna", un mercato all'ingrosso dei prodotti bufalini, dove si stabilivano quotidianamente le quotazioni in funzione della produzione e della richiesta. La Mozzarella di Bufala Campana è oggi, fra i formaggi, la dop più importante della regione. È un formaggio fresco a



pasta filata, prodotto nelle pianure umide e costiere. Ricade in tale area parte del territorio beneventano e napoletano, la pianura del Volturno in provincia di Caserta, quella del Sele nel Salernitano. Il latte ottenuto dalle bufale arriva in poche ore al caseificio, dove viene subito lavorato portandolo ad una temperatura tra i 33° ed i 36° C. La coagulazione è preceduta dall'aggiunta di sieroinnesto, ottenuto dal siero della lavorazione del giorno precedente.

La rottura della cagliata, effettuata tradizionalmente con un bastone di legno, oggi anche con altri mezzi meccanici, viene spinta fino ad ottenere grani della grandezza di una noce. Per 3-6 ore la cagliata matura sotto siero. La pasta matura viene tagliata in fette sottili, poste in "tine" di legno, nelle quali si aggiunge acqua a 95° C. Con l'aiuto di bastoni di legno viene lavorata, togliendo l'acqua divenuta tiepida ed aggiungendone altra bollente, fino ad ottenere un impasto omogeneo e lucido. La massa di cagliata omogenea è diventata una grande palla che il casaro mantiene legata con rapidi movimenti circolari della "ciotola". Segue la mozzatura, tradizionalmente a mano: un casaro tiene in braccio il grosso dell'impasto, l'altro, con movimento caratteristico delle mani, mozza tra indice e pollice una parte più piccola: è la Mozzarella.

Al taglio, se il prodotto è fresco e fragrante, compare una solcatura di siero, dal tipico profumo dei fermenti lattici vivi del latte intero di bufala.



Caserta and the Sele plain in province of Salerno. The buffalo milk is taken to the dairy within a few hours where it is heated to a temperature between 33° and 36° degrees. Whey obtained from the day before is added to the milk and left to acidify at room temperature. Curdling takes place with the addition of liquid calf rennet. The curds are broken up in the traditional way with a wooden stick, sometimes mechanically too, until the pieces are the size of walnuts. The curds mature for 3-6 hours in the whey. The mixture is cut into thin slices, placed in a wooden vat, and then water is added at 95°C.

The mixture is pulled out using wooden sticks and worked until it becomes a homogeneous and shiny mixture.

Then it is cut up, traditionally by hand: a worker holds the bulk of the mixture in his arm and the other hand cuts off (mozza) a smaller piece held between the index finger and thumb: this is the mozzarella.



► *Caciocavallo silano dop*

The "caciocavallo silano" (a kind of oblong-shaped cheese), labelled with the dop (denomination of protected origin) indication, is semi-hard and with spun paste and solely produced from cow's whole milk. The word "caciocavallo" (namely, "horse cheese") is thought to come from the way the cheese was traditionally laid on wooden sticks next to a fireplace, as on the back of a horse. The name "silano" is due to the origins of the product, located in the Sila plateau, in the Calabria region. In Campania, production of caciocavallo is common in all

Il "Caciocavallo Silano dop" è un formaggio semi-duro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Secondo la tesi più accreditata, l'origine della sua denominazione deriva dalla consuetudine di appendere le forme di formaggio, in coppie, a cavallo di pertiche di legno, disposte in prossimità di focolari.

La denominazione "Silano" deriva, invece, dalle origini antiche del prodotto, legate all'altipiano della Sila. In Campania sono interessate alla produzione tutte le province.

Il latte da impiegare per la caseificazione del caciocavallo viene fatto coagulare alla temperatura di 36-38° C usando caglio in pasta di vitello o di capretto. Dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della cagliata fino a che i grumi raggiungono la dimensione di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, la cui durata varia, in media, dalle 4 alle 10 ore. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata. Il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta che vengono immerse in acqua bollente per provare se si allun-



ga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè se "fila". Segue un'operazione caratteristica consistente nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani, per cui la pasta viene compressa in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendolo velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine si dà alla pasta la forma voluta e, laddove prevista, si procede alla formazione della testina. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua fredda e poi in salamoia. Tolte dalla salamoia vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche per la stagionatura, che dura almeno 30 giorni. La forma è ovale o tronco conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali, ed il peso varia da 1 a 2,5 kg. La crosta è sottile, liscia, di marcato colore paglierino. La pasta è omogenea, compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno. Il sapore del Caciocavallo Silano è aromatico, piacevole e delicato, tendenzialmente dolce, quando è giovane, fino a diventare piccante a stagionatura avanzata.



the provinces. In the preparation of caciocavallo, milk is let curdling at 36-38 Celsius degrees, using calf or goat rennet. After few minutes, the curd is broken, till the lumps reach the size of a nut. So the ripening phase begins, lasting from four to ten hours. The paste is considered ripe when it is possible to spin it. During this phase, small samples of paste are extracted and then shortly dipped in boiling water to see if they can be shaped into elastic, shiny, unbroken and resistant fibres: that is to say, if they "spin".



► *Caciocavallo di castelfranco in miscano, caciocavallo irpino*

Area of production of this kind of caciocavallo is included in the town after which the product is named: Castelfranco in Miscano, in the Benevento territory. The distinguishing feature of the "caciocavallo di Castelfranco in Cescano" depends on the milk coming from cows of a brown breed, the dominant breed in that area. If it is not too seasoned, this caciocavallo is characterised by a soft milky flavour, getting stronger as the cheese gets more seasoned. A thin, smooth and straw-yellow peel and a dense and uniform paste with few little holes, looking semi-hard and uniform and compact when it is cut. Its scent recalls grass and milk, and its flavour is slightly lumpy and piquant. The most valued caciocavalli are those made from April to May and sent to the market between September and October: in their case, the milk is produced in the period of the year during which the pasture is very aromatic.

L'area di produzione del Caciocavallo di Castelfranco in Miscano è situata nel territorio del Foratore beneventano e coincide proprio con il Comune da cui deriva la denominazione.

La peculiarità del Caciocavallo di Castelfranco in Miscano è data principalmente dall'utilizzo del latte delle bovine di razza bruna, predominanti negli allevamenti di quest'area. Se poco stagionato, questo caciocavallo ha un delicato sapore di latte, che diventa più deciso con il protrarsi della stagionatura. Ha una crosta sottile e liscia, di colore giallo paglierino; la pasta presenta rare occhiaie ed al tatto risulta compatta ed omogenea, tendente a ridursi a scaglie.

Il territorio interessato alla produzione del caciocavallo irpino comprende, prevalentemente quello delle Comunità Montane Alta Irpinia e Ufita, nell'avellinese. Questo formaggio si caratterizza per la pasta di colore paglierino con rare occhiaie, che al tatto risulta semidura ed omogenea e al taglio è compatta.

L'odore è di erba e di latte e il sapore è leggermente granuloso e piccante. I caciocavalli prodotti tra aprile e maggio ed immessi sul mercato tra settembre e ottobre, sono particolarmente rinomati, grazie alle caratteristiche aromatiche del pascolo all'epoca della produzione del latte.



► *Caciocavallo podolico*

Questo formaggio è prodotto esclusivamente con il latte della Podolica.

Pertanto, l'area di produzione tende a coincidere con quella di allevamento di questo bovino e cioè nella provincia di Avellino, i contrafforti dei Monti Picentini, mentre nel Salernitano, il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, gli Alburni e l'Alto Sele. Il bovino Podolico è allevato ancor oggi allo stato brado e attraverso l'antica tecnica della transumanza.

Particolarità, questa, che conferisce al Caciocavallo Podolico il tipico sapore che può variare a seconda dei pascoli.

In primavera ed in estate il pascolo di montagna è ricco di essenze aromatiche, mentre se è di pianura, in autunno ed in inverno conferisce al caciocavallo aromi più marcati. La stagionatura può variare da alcuni mesi ad alcuni anni.

La pasta del Caciocavallo Podolico è di colore giallo paglierino, con rare occhiature, al tatto risulta semidura ed omogenea. Compatto al taglio, questo formaggio profuma di latte e di fieno, mentre il sapore è leggermente granuloso e talvolta piccante.

Servito in fette oppure a scaglie, è ottimo accompagnato a vini rossi, castagne arrostiti e funghi porcini.

This kind of caciocavallo is solely produced from milk of the Podolica breed of cows. So production area tends to be the same as the one where the kind of cow is bred, that is to say in the Avellino and Salerno provinces, especially in the Picentini Mountains, in Cilento, on the Alburni Mountains, nearby the higher part of the Sele river and in the Vallo di Diano. Nowadays Podolico cows are still kept wild and bred by means of the transhumance traditional system, that is to say a system involving different pastures for the different seasons. As a result, "caciocavallo podolico" gets a varying flavour according to the different pastures: mountain pastures, during spring and summer, provide the caciocavallo with a flavour whose aromatic background is somehow distilled, whereas lowland pastures, during autumn and winter, yield a pungent aroma. Seasoning may vary from few months to few years. The "caciocavallo podolico" shows a straw-yellow paste featuring very few little holes and looking semi-hard and uniform. It is compact when it is cut and its scent recalls milk and hay, whereas its flavour is slightly lumpy and sometimes piquant.



► *Provolone del monaco*

“Provolone del Monaco” will shortly receive the DOP label issued by the European Commission. Milk produced on the Lattari Mounts has gained a wide reputation for its quality, which makes it especially suitable to be transformed in cheese. So thriving activities have developed, based on milk transformation, with countless factories, usually small or mid-sized. So many unique productions started off, such as the “provolone del monaco”, scamorze and “fior di latte” (cream). The name “provolone” is due to the peculiar processing technique: according to it, the curd has to be repeatedly tested. This product is known as “provolone del monaco” (provolone of the monk), apparently because the best producers were the monks dwelling in the monastery on the hillside of Vico Equense. According to another theory, the name comes from the mantle, resembling the habit of monks, used by dairymen to preserve themselves from the cold, during the transportation of cheese, which was carried very early in the morning, from Sorrento to Naples by sea. Raw milk is collected from every single milking (no more than two sessions

Per il Provolone del Monaco dop è stata completata l'istruttoria nazionale. Si è ora in attesa del definitivo riconoscimento della Commissione Europea.

La buona qualità del latte prodotto nell'area dei Monti Lattari, particolarmente idoneo alla caseificazione, ha consentito in tale territorio lo sviluppo di una fiorente attività produttiva, con numerosi opifici, generalmente di piccole e medie dimensioni.

Sono nati così, da latte di ottima qualità e dall'impiego di tecnologie di produzione peculiari, prodotti unici come il Provolone del Monaco, le scamorze ed il fior di latte.

L'origine del nome di questo prodotto tipico, “provolone” deriva dalle tecniche di prova della cagliata e dalla capacità di filatura della pasta, mentre è detto “del Monaco” perchè un mantello, simile ad un saio, era utilizzato dai casari per proteggersi dal freddo, durante il trasporto dei formaggi, effettuato nelle prime ore del giorno, da Sorrento a Napoli, via mare.

Questo provolone è ottenuto dalla lavorazione del latte crudo di ogni singola mungitura o al massimo di due mungiture successive, che deve pro-





of milking are grouped together). At least 20 per cent of the milk must come from cows belonging to the Agerolese breed. Raw milk is curdled, yielding the curd, which is broken into little grains, using a wooden tool named “sassa”. Then the paste is half-cooked and spun. When it reaches the required density, it is shaped as a pear or as a cylinder. Then the pieces of cheese are pickled, dried and seasoned. Seasoning happens in cellars, for at least 180 days, during which the pieces are washed and treated with extra-virgin olive oil. At the end of the seasoning period, weight ranges from 2.5 to 8 kilograms. The milk and the pastures of the Lattari Mounts and the properties of the cellars provide those cheeses with those unique aromas that granted them the dop label. The “provolone del monaco” is shaped as a slightly oblong melon or as a pear without the top, with a thin yellowish crust, almost smooth, with slight horizontal bends, where strings are fastened to hang them up. Its paste is compact, stretchy and uniform, without flakes and with little holes as “partridge’s eyes”. Its flavour is sweet, buttery and slightly piquant.

venire in quantità non inferiore al 20% da animali di razza agerolese. Dalla coagulazione del latte crudo, si ottiene la cagliata, che viene rotta fino alla dimensione di piccoli grani, impiegando un utensile di legno denominato “Sassa”.

Infine si passa alle operazioni successive di scottatura e di filatura. Quando la pasta ha raggiunto la consistenza desiderata, si effettua la formatura che può essere a pera, o a cilindro.

Segue la salamoia, l’asciugatura e la stagionatura che avviene in cantina per un periodo di almeno 180 giorni, durante la quale le forme sono lavate e possono essere trattate con olio extra vergine di oliva dop Penisola Sorrentina

A fine stagionatura il peso deve oscillare tra i 2,5 e gli 8 kg.

Il latte impiegato, il pascolo dei Monti Lattari e gli ambienti di stagionatura conferiscono a questi formaggi degli aromi unici che vengono esaltati dalla durata della stagionatura.

La forma del Provolone del Monaco è quella di un melone leggermente allungato o di una pera senza testina con una crosta sottile di colore giallognolo, quasi liscia con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci usati per il sostegno a coppia.

La pasta è di colore crema, elastica e compatta, uniforme e senza sfaldature, con occhiature “ad occhio di pernice”, di sapore dolce e burroso, con un piacevole gusto piccante.



► *I pecorini*



"Pecorino" cheese is one of the most common varieties of cheese, and a very ancient one indeed. Campania features countless kinds of pecorino, varying according to the breed that provides milk, to the extracts of the pastures that feed the sheep, to the way the cheese is treated, to the kinds of rennets used, and, last but not least, to the skill of the cheesemakers. Transhumance has proven fundamental to boost the breeding of sheep in Southern Italy. That is to say, the seasonal transfer of livestock between two areas of pasture: the summer pasture is placed in a mountain area, and the winter pasture in lowland. In 1447,

Il pecorino è tra i formaggi più diffusi ed antichi. La Campania ne conta moltissimi tipi, differenti a seconda della razza o del tipo genetico da cui è prodotto il latte, delle essenze che caratterizzano i diversi pascoli spontanei, delle tecniche di lavorazione, dei cagli impiegati e dell'abilità del casaro.

Condizioni essenziali per lo sviluppo dell'allevamento ovino nel Mezzogiorno d'Italia è stato il sistema transumante. Era il

1447 quando Alfonso I di Aragona, re di Napoli, continuando l'operato di Federico II di Svevia che già nel 1200 aveva istituito la "Dogana della Mena delle Pecore", riprese ed ampliò l'attività di allevamento "transumante" delle pecore, organizzandola sul modello dell'analoga "Mesta" spagnola istituendo i Regi Tratturi, una rete viaria di circa 3.000 km.

La transumanza consisteva nello spostamento stagionale del bestiame tra due zone di pascolo complementari: una in montagna, sfruttata durante la stagione estiva, l'altra in pianura, per il pascolo invernale.

Su queste grandi vie d'erba, larghe sessanta "passi napoletani" (unità di misura equivalente a circa



111 metri), transitavano nel '600 e nel '700 circa tre milioni di capi di bestiame, rappresentando una florida economia grazie alla vendita delle pelli, dei formaggi e della lana.

Questa, immagazzinata nella "Dogana della Mena delle Pecore a Foggia", era venduta ad acquirenti che arrivavano anche dal Nord Europa: ciò determinò lo sviluppo delle aree interne della Campania, mentre la pastorizia transumante influenzò la storia, la cultura, la religione e la vita dei pastori e delle loro famiglie. La produzione è stagionale: i parti sono naturalmente concentrati agli inizi dell'autunno ed il latte, in questi mesi, è destinato all'alimentazione degli agnelli, solitamente venduti nel periodo natalizio. Successivamente, il latte di pecora è utilizzato per la produzione di formaggi freschi o stagionati.

PECORINO BAGNOLESE

Prodotto esclusivamente con il latte della pecora "Bagnolese", questo pecorino è tipico dell'area dei monti Picentini (in particolare della zona che circonda il pianoro del lago Laceno, ad una altitudine superiore ai 1000 metri sul livello del mare) e la fascia collinare e montana del Salernitano, lungo le pendici del Monte Marzano. La stagionatura avviene in locali freschi, dove le forme vengono rivoltate frequentemente e dura da uno a tre mesi, ottenendosi così formaggi freschi o semi-stagionati. Il Pecorino Bagnolese si presenta compatto al taglio, con un tipico odore di latte ed erba fresca, di gusto raramente piccante.

Alfonso I of Aragon, king of Naples, took up the policies of Frederic II of Swabia, who in 1200 had set up the "Dogana della Mena delle Pecore". So the Aragonese sovereign encouraged "transhumant" breeding, developing a 3,000 kilometres path network named "Regi tratturi". In the 17th and 18th centuries, 3,000,000 animals passed along these broad grass roads, whose width was 60 "Neapolitan feet" (about 111 metres): this traffic represented a vital economy, where cheese, wool and leather were sold. Wool was stored in the "Dogana della Mena delle Pecore", in Foggia, and sold to buyers coming as far as from Northern Europe. Such a trade played an important role in the development of Campanian mountain areas, while transhumance deeply affected the history, the culture, the religion and lifestyles of the peasants and their families. The name comes from the "Bagnolese" breed of sheep, which is common of the Picentini Mounts, especially the surroundings of Laceno Lake, at over 1,000 metres height above sea level, and of the hills and mountains of the Salerno province, especially along the slopes of Mount Marzano. Seasoning happens in cool rooms, where the pieces of cheese are repeatedly reversed, and it lasts from one to three months, yielding fresh ore semi-seasoned cheeses.



► *Pecorino di laticauda sannita*

The "pecorino di Laticauda Sannita" is solely produced in the same territory where "Laticauda" kind of sheep is bred, that is to say in the mountain and hill towns of the Avellino, Benevento and Caserta provinces. Since the 14th century, pecorino cheese of Laticauda has gained a wide reputation for its delicacy, due to the wild grass of the mountain pastures. According to time of seasoning, the "pecorino di Laticauda Sannita" can be fresh, semi-seasoned or seasoned. Fresh pecorino is usually flavoured with wood herbs, while seasoned pecorino looks hard and compact, somehow floury, and it never sticks to knives when it is cut, because its paste tends to crumble. It does not feature holes or impurities. Colour shifts from straw yellow to bright yellow. Its odour is pleasant and intense, recalling sheep milk, while its flavour is slightly piquant.

Il Pecorino di Laticauda Sannita è prodotto con solo latte di pecora di razza Laticauda nel territorio di allevamento di questo ovino, cioè nei comuni montani e collinari delle province di Avellino, Benevento e Caserta.

Già alla fine del XIV secolo erano celebri nella tradizione locale dei comuni del Fortore (BN) i pecorini di Laticauda, la cui bontà era dovuta, così come ancor oggi, alle erbe spontanee dei pascoli montani.

Dalla durata variabile della stagionatura (dai 2 ai 120 giorni), dipende la differente produzione del Pecorino di Laticauda Sannita che può essere fresco, semi stagionato e stagionato. Quello fresco viene generalmente aromatizzato con erbe di bosco, mentre quello stagionato presenta una consistenza dura, a tratti farinosa, non aderente al coltello al taglio, con grana fine e frattura a scaglie, privo di cavità interne ed imperfezioni.

Il colore varia dal giallo paglierino al giallo brillante, di odore gradevole ed intenso di latte di pecora, con sapore leggermente piccante.



► Pecorino carmasciano

Il territorio interessato alla produzione del Pecorino Carmasciano comprende i comuni di Guardia dei Lombardi e Rocca San Felice (Carmasciano è appunto una contrada a cavallo di questi due comuni), Torella dei Lombardi, Sant'Angelo dei Lombardi, Morra de Sanctis e Frigento. Tale territorio è caratterizzato dal fenomeno geologico della "mefite", che comporta la fuoriuscita dal terreno di anidride carbonica ed anidride solforosa.

La stagionatura dura da 2 a 6 mesi, durante i quali le forme sono trattate con olio extra vergine di oliva ed aceto.

La crosta si presenta di color mattone, la pasta è giallo paglierino intenso, compatta, friabile e finemente granulosa, con piccole occhiature. All'olfatto si avvertono profumi di fiori, di frutta e, gradevole, di pecora.



The territory involved in the production of "pecorino Carmasciano" is characterised by carbon dioxide and sulphurous anhydride surfacing from the soil, a geological process known as mephitis. This process supposedly accounts for the peculiar properties of "pecorino di Carmasciano". Seasoning lasts from two to six months: during this period, pieces of cheese are treated with extra-virgin olive oil and vinegar.



► *I caprini*

During the first decades of the 20th century, the main milk for Campanian rural population came from goats rather than from cows, because breeding cows was more expensive than breeding goats (those ones could eat scrap vegetables, as well as pruned leaves and hay coming from waste land). Milk goat is easier for the body to assimilate than cow milk, and its colour keeps intensely white when it is transformed in cheese. In the Mediterranean area, goats tend to give birth to kids during spring, so goat milk begins to be produced when the production of sheep milk decreases. That is why goat milk is traditionally used for the production of mixed cheese, whose composition depends on the composition of the herd. Seasoning of mixed cheese may vary, so we have fresh or seasoned cheeses.

Le qualità nutrizionali del latte di capra sono conosciute ed apprezzate sin dall'antichità.

Nei primi decenni del '900 il latte consumato in prevalenza nelle zone rurali non era il latte vaccino, bensì quello di capra, anche perchè l'allevamento di questo animale (che poteva essere nutrito con vegetali di scarto, foglie fresche di potatura e fieno ricavato dalle rive incolte) risultava senz'altro più economico.

Il latte di capra, più digeribile di quello vaccino, ha un colore bianco intenso, che rimane anche nei formaggi freschi, per la presenza della vitamina A.

FORMAGGI MISTI

Nell'area mediterranea i parti delle capre sono concentrati nel periodo primaverile e la produzione del latte comincia quando si riduce quella del latte ovino.

Tradizionalmente quindi il latte caprino è impiegato in questo periodo per la produzione di formaggi misti, in cui il rapporto fra i due tipi di latte è variabile anche in funzione della composizione della gregge.

La durata della stagionatura dei formaggi misti è variabile e si ottengono così formaggi freschi o stagionati dal gusto delicato e poco marcato.



► *Cacioricotta*

La lavorazione del cacioricotta combina i procedimenti utilizzati per la produzione del formaggio e della ricotta. Il latte appena munto, viene riscaldato a 85 – 90° C, e lasciato raffreddare per circa 10-12 ore, durante le quali si arricchisce della microflora lattica. Alla temperatura di 36° C si aggiunge il caglio e si ha la coagulazione in 20 minuti. Si effettua la rottura della cagliata con un bastone di legno, il “ruotolo”, in modo da ridurla in granuli delle dimensioni di chicchi di riso. Dopo 10 - 15 minuti, tempo che la cagliata precipiti e si depositi sul fondo del recipiente, il casaro la raccoglie compattandola nelle fucelle. Quando le forme si sono raffreddate si effettua la salatura a secco. Il cacioricotta è stagionato in ambienti freschi e ventilati: dopo qualche giorno si ottiene un prodotto da tavola; quando la stagionatura è prolungata il cacioricotta assume consistenza dura, ha una crosta di colore bianco, la pasta è compatta ed omogenea, l'odore è erbaceo, al palato è, solitamente, poco piccante. Il cacioricotta stagionato è ottimo, grattugiato, per condire la pasta al sugo. Le aree di produzione del cacioricotta sono in provincia di Salerno, nel Cilento e Vallo di Diano, ed in provincia di Napoli alle falde del Vesuvio e dei Monti Lattari, dove il pascolo, ricco di essenze della macchia mediterranea, conferisce connotazioni organolettiche particolari.



The "cacioricotta" combines the techniques used for cheese and for cottage cheese (ricotta). Fresh milk is brought to an 85-90 Celsius degrees temperature, thus making it

germfree, and then it is let cooling down for about 10-12 hours, during which it soaks up the milky microflora from the production environment. When it has reached 35-36 Celsius degrees, rennet is added, so the milk curdles in about 20 minutes. The curd is broken, using a wooden stick (the "ruotolo"), so to crumble it in lumps the same size of rice grains. After 10 or 15 minutes, when the curd has fallen on the bottom of the container, the cheese-maker picks it up compressing it in the so called "fucelle", in order to make the whey come out. When the pieces are cold, dry salting is made. Seasoned cacioricotta is especially suitable, when grated, to dress pasta dishes.



► *Caso peruto*

“Caso peruto”, namely “perished cheese”, is an original variation among the goat cheeses traditionally produced in Campania to be eaten by the farmers themselves.

*The name is due to the unmistakable sharp smell of mould, that tends to develop on the external surface of the cheese, and to the wrinkles that take shape as seasoning gets through. This product is common in the area of the Roccamonfina extinct volcano and on Mount Maggiore, in the Caserta province. It is made from raw goat milk, coming from different breeds of goat. Fresh milk is filtered and let curdle at room temperature, using a particular rennet: a vegetable one, derived from thistle flowers (*cynara cardunculus*),*



Rappresenta una variante originale delle diverse caciotte caprine prodotte da sempre in Campania e destinate generalmente ad un consumo familiare.

Il nome deriva dall'inconfondibile profumo pungente di muffa, che tende a svilupparsi sulla superficie del formaggio, da cui il nome di "formaggio perso" o dall'aspetto aggrinzito che le

forme assumono a fine stagionatura.

Tipico nelle aree del vulcano spento di Roccamonfina e del Monte Maggiore, in provincia di Caserta, il Caso Peruto si produce da latte di capra crudo, proveniente da popolazioni di capre piuttosto eterogenee, ma che gli conferiscono spiccate proprietà casearie.

Il latte appena munto viene filtrato e fatto coagulare a temperatura ambiente con caglio vegetale, ottenuto da fiori di cardo (*Cynara cardunculus*) raccolti tra luglio e agosto nelle stesse aree di pascolo delle capre.



La cagliata viene rotta alle dimensioni di una noce, è raccolta e ben compressa con le mani in fucelle di legno larghe 10 centimetri e alte 2.

Si provvede a mano alla salatura della forma che, risistemata, viene posta su un tavolo di legno inclinato, per favorire la fuoriuscita del siero, per una - due settimane.

Quindi viene lavata in acqua corrente, asciugata, trattata con aceto bianco ed olio extra vergine di oliva e, infine, cosparsa con timo selvatico secco.

La stagionatura dura almeno un anno, periodo durante il quale il formaggio viene ripetutamente trattato con aceto bianco ed olio extra vergine di oliva. Sicuramente un elemento forte di caratterizzazione di questo formaggio è l'uso del caglio vegetale, che conferisce al prodotto un aroma piacevole, pronunciato, ma poco "caprino".

Il Caso Peruto ha forma cilindrica, bassa, crosta liscia ricoperta di foglie di timo selvatico, inizialmente chiara, tende a scurirsi con la stagionatura. La pasta è bianca, al tatto è tenera, omogenea, quasi spalmabile.

L'odore è penetrante di muffa, pungente ed aromatico.

Il sapore è intenso, aromatico, leggermente piccante.

Va servito in piccole fette di spessore non superiori a due centimetri.

picked from July to August among the same pastures that feed the goats. Curd is broken into lumps the same size of a walnut, then it is compressed by hand and put into wooden containers ("fucelle"), whose width is 10 centimeters and height is 2 centimeters.

Then the pieces of cheese are salted by hand and laid on an inclined wooden table, to let the whey come out, for one or two weeks. They are washed in running water, dried, treated with white vinegar and extra-virgin olive oil. Eventually, they are sprinkled with wild dry thyme (thymus serpyllum). Seasoning lasts for a year at least: during this period the cheese is repeatedly treated with white vinegar and extra-virgin olive oil. One of the distinguishing features of this cheese is undoubtedly the vegetable rennet, providing it with a pleasant aroma, somehow sharp but not very "goat-ish" indeed. "Caso peruto" is cylindrical and small, featuring a crust covered with wild thyme leaves, clear at the beginning, then getting darker as seasoning gets through. Its paste is white, tender and uniform: it is almost possible to spread it on bread. Its smell is sharp and recalling mould. Its flavour is intense, aromatic and slightly piquant.



Il caglio di Cardo

I fiori di cardo selvatico ed il succo di fico verde venivano usati già dai Romani come caglio. L'uso dei cagli vegetali è ancora oggi diffuso per la produzione di formaggi tipici in tutta l'area del mediterraneo. Il caglio di cardo - profumato, piccante ed amaro - si estrae dall'infiorescenza che in piena estate è raccolta, selezionata e ripulita dalle impurità e lasciata seccare al sole per conservarla per l'uso. Le infiorescenze essiccate sono pestate e messe in infusione in acqua tiepida che acquista un colore marroncino. L'infusione è versata nel latte per ottenerne la coagulazione.

Use of wild thistle and green fig juice, as vegetable rennets, dates back to the Roman age. Still nowadays, vegetable rennets are commonly used for the preparation of many Mediterranean typical cheeses. Thistle rennet is usually fragrant, piquant and sour, and it is extracted from flowers picked during midsummer, then selected, cleansed from impurities and sundried. Dried flowers are pounded and melted in tepid water, which gets a brownish colour. The liquid is then poured into milk to make it curdle.

► *Conciato romano*

“Cacio conciato” (namely, “pickled cheese”) can be regarded as the outcome of an ancient tradition, because of its processing technique, whose origin dates back to unknown times. The “romano” denomination is clearly due to history, recalling Romans and Caesar’s legions passing through Capua. “Conciato”, instead, refers to the peculiar washing technique and to the way the caciotte are treated. This cheese is traditionally produced on Mount Maggiore, in the Caserta province. Fresh, raw milk is used, either coming from sheep or goats: it is filtered and made curdle at room temperature, using goat rennet. After two hours, the curd is broken into lumps the same size of rice grains. After ten minutes, the curd is picked, compressed, placed into “fuscelle”



Questo formaggio, vanta una tradizione antichissima come risulta tra l'altro evidente anche dalla tecnica di lavorazione, tramandata da tempo immemorabile.

La denominazione "Romano" è un chiaro riferimento alla storia, ed in particolare al passaggio dei Romani e delle legioni di Cesare nella vicina Capua.

Il termine "Conciato" si riferisce invece, con chiarezza, alla particolare tecnica di lavaggio e di conciatura delle caciottes.

L'area tradizionale di produzione è quella del Monte Maggiore, nel casertano. Si utilizza latte di pecora e di capra crudo, appena munto, filtrato e fatto coagulare a temperatura ambiente, con caglio in pasta di capretto. Dopo circa due ore, si procede alla rottura della cagliata, fino alle dimensioni di chicchi di riso. Dopo 10 minuti la cagliata viene raccolta, ben pressata e posta nelle fuscelle e rigirata 2 - 3 volte per favorirne l'assunzione della forma e



la fuoriuscita del siero. Si passa, quindi, alla salatura a mano in superficie da un lato; dopo circa 12 ore, si capovolgono le forme e si passa il sale sull'altro lato. Dopo altre 12 ore, si tolgono le forme dalle fuscelle e si pongono in una tradizionale struttura in legno aperta e coperta da una zanzariera, detta "casale", posta all'aperto, in luoghi freschi e ventilati, per favorirne l'asciugatura.

Una volta asciugate, le forme vengono trattate in modo del tutto originale: prima lavate con l'acqua di cottura della pasta fatta in casa, quindi riasciugate e conciate con olio extra vergine di oliva, aceto bianco, timo selvatico e peperoncino.

Le forme conciate vengono poste in vasi di creta per un periodo che va dai 6 mesi a 2 anni.

Da questi recipienti le forme vengono periodicamente prelevate, lavate e nuovamente conciate.

La stagionatura nei vasi di coccio consente al formaggio un processo di fermentazione anaerobica ed il suo sapore diventa più marcato e deciso.

Il Conciato Romano ha forma cilindrica, depressa ed irregolare, la crosta è sottile, fiorita, di colore bruno nocciola. La pasta, di colore dal bianco paglierino al giallo ocra, al tatto è morbida, al taglio compatta. Profumo gradevole di muffa, penetrante e persistente, il sapore è intenso e aromatico.

and reversed two or three times to shape it and let the whey come out. Then just one side of the resulting cheese pieces is salted by hand, on the surface; after 12 hours, pieces are reversed and salted on the other side. After 12 more hours, pieces are removed from the fuscelle and laid on a traditional wooden structure, open on top and covered with a mosquito-net: that is the so-called "casale", which is located outdoor, in cool and well-aired places, to ensure a good drying. Once dried, the pieces are treated in a quite original way: they are washed using the boiling water left over in the ordinary family kitchens when pasta is cooked, then they are dried again and treated with extra-virgin olive oil, white vinegar, wild thyme and chili pepper. "Cacio conciato" features an irregular and hollow cylinder shape. Its crust is thin and brown, covered with mould. The paste colour shifts from straw yellow to ochre yellow. The paste is tender when it is touched, but compact when it is cut. It smells pleasantly of mould: it is a sharp and persistent odour, while the flavour is intense and aromatic.



Il timo selvatico

È un arbusto perenne sempreverde con fusto prostrato e rametti che tendono ad ergersi nella parte finale, alto 10-30 cm con odore fortemente aromatico. Le foglie sono piccole, oblunghe, con margine intero, i fiori rosa lilla e profumati. È frequente nell'area mediterranea, predilige i terreni incolti e assolati, ma cresce anche al margine delle boscaglie, lungo i pendii, nei prati, tra le rocce ed in terreni poveri. Pianta aromatica, assai usata in cucina, è ricca di proprietà antisettiche, antispasmodiche, depurative, balsamiche e digestive.

It is an evergreen perennial shrub, with a prostrate stem and little branches developing from the top of the stem. It reaches up to 30 centimetres height and its scent is intensely aromatic. Its leaves are small, oblong-shaped, evenly edged, whereas the flowers are lilac and scented. It is common in the Mediterranean area, flourishing in fallow and sunny land, as well as at the edge of woods, along the slopes, between the rocks and in meagre land. This aromatic plant is commonly used in the preparation of foods, and has got a well-established reputation for its antiseptic, antispasmodic, depurative, balsamic and nutritional properties.

► Ricotta

Once cheese has been made, milk whey is left over, rich with wheyproteins. When the whey is warmed up again (hence the name "ricotta", namely "cooked again"), at about 90 Celsius degrees, wheyproteins curdle, surfacing as soft flakes. The cheesemaker picks up them, using a pierced ladle; then he places them in wicker baskets called "fucelle", so to let the residual whey come out. Since ever, this is the way cottage cheese is produced. According to the kind of milk used, cottage cheese is created with varying organoleptic features: cow ricotta (a very common cottage cheese) features a not so sharp flavour, whereas goat ricotta features a very soft taste and a very fine paste and sheep ricotta features a sharp flavour and a compact paste. Campanian buffalo ricotta is waiting to be granted the dop label from the European Commission. Buffalo ricotta has a fine, soft and melting paste and compared to cow ricotta it is less granulous and creamier with a sweeter and more pleasant taste.

Una volta estratto il formaggio, resta il siero del latte che al suo interno conserva una componente proteica costituita dalle sieroproteine. Riscaldando nuovamente il siero (da qui il termine ricotta) e portandolo a circa 90° C, si ottiene il coagulo delle sieroproteine che affiorano in superficie sotto forma di morbidi fiocchi, che il casaro raccoglie con un mestolo forato e pone in appositi cestelli di vimini, dette fucelle, affinché fuoriesca il siero residuo. Da secoli in questo modo si produce la ricotta. A seconda del latte da cui deriva il siero, la ricotta assume caratteristiche organolettiche diverse; quella vaccina, molto diffusa, presenta sapore meno marcato, quella caprina si caratterizza per un gusto molto delicato e per una grana molto sottile, quella ovina possiede gusto e aroma deciso ed ha consistenza pastosa. Per la ricotta di bufala campana dop è stata completata l'istruttoria nazionale. Si è ora in attesa del riconoscimento della Commissione europea. La ricotta di bufala ha pasta fine, morbida e fonde, rispetto a quella di vacca ha struttura meno granulosa e più cremosa con sapore più dolce e gradevole. In passato era tradizionalmente confezionata in pezzuole di canapa ed era



denominata “ricotta in salvietta”. La ricotta vaccina e quella di bufala prodotte in Campania spesso presentano gusto gradevolmente acidulo, poiché il siero deriva dalla produzione di fior di latte o mozzarella, formaggi per i quali è attuata una fase di acidificazione naturale della cagliata. Al siero può essere aggiunto del latte, in proporzioni variabili, al fine di rendere la ricotta più cremosa e gustosa. Oltre che per il consumo fresco, la ricotta trova impiego nella preparazione di piatti tradizionali e costituisce l'ingrediente base, in pasticceria, per la Pastiera Napoletana. Cospargendo esternamente le forme di ricotta con il sale, ripetutamente a distanza di uno o due giorni, si ottiene la ricotta salata. Tale procedura, caratteristica di molte aree della Campania, costituisce il sistema tradizionalmente utilizzato per conservare un prodotto altrimenti deperibile come la ricotta fresca. La ricotta salata è stagionata in ambienti freschi e ventilati: dopo qualche giorno si ottiene un prodotto da tavola, tradizionalmente abbinato al consumo di salumi o di fave fresche. Quando la stagionatura è prolungata, la ricotta assume consistenza dura con superficie lucida, colore giallo crema e più o meno intenso sapore sapido, leggermente piccante. Questa ricotta è impiegata da grattugia e come ingrediente per piatti unici, ad esempio, nel periodo pasquale, per la preparazione di pizze rustiche.

the past, sheep ricotta was wrapped up in a hemp band, therefore it was traditionally named “ricotta di salvietta” (napkin cottage cheese). Cow and buffalo cottage cheeses, when produced in Campania, often feature a pleasantly, slightly acid taste, because the whey comes from the production of mozzarella, requiring a natural acidification of the curd. Milk can be added to the whey, in order to make cottage cheese creamy. Ricotta is eaten fresh or used in many recipes, such as the Pastiera Napoletana, Easter traditional pastry. When the ricotta is salted, “ricotta salata” is the name of the product obtained. The pieces of ricotta are salted the first time and then, after one or more days, the second time. This is the way the product, which else decays, was traditionally stored. Salted ricotta is seasoned in cool and well-aired rooms: the final product is ready after few days and it is traditionally combined with cold meats and fresh broad beans. When seasoning is extended, the ricotta gets hard, its surface gets shiny, its colour gets creamy yellow, and its flavour gets savoury and slightly piquant. This ricotta is often grated or used as an ingredient for the preparation of country pizzas, especially at Easter.





Il marchio "Sapore di Campania" distingue le imprese del sistema agroalimentare (imprese agricole e di allevamento, di pesca ed acquacoltura, di trasformazione, ristoranti ed esercizi di vendita al dettaglio) che aderiscono ad un sistema di controllo della qualità promosso dall'Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive della Regione Campania. Il sistema è basato sulla rintracciabilità trasparente lungo la filiera, sulla certezza della provenienza delle materie prime impiegate e sulla qualità dei processi aziendali che si basano, nel caso delle produzioni agricole, sui metodi di produzione integrata. Di seguito l'elenco delle imprese che aderiscono al sistema e producono formaggi. Per ulteriori informazioni e per l'elenco completo delle imprese si potrà consultare il sito www.saporedicampania.it."

| Denominazione Azienda | Prodotti caseari offerti |
|---|--|
| D' Apolito C.da Montanaldo S. Angelo dei Lombardi (AV) Tel.: 0827 45331 | Pecorino e ricotta |
| Corso Antonio Loc. Creti Casalbore (AV) Tel.: 339 5385250 | Pecorino stagionato e semistagionato, ricotta |
| Raduazzo C.da Lagni Flumeri (AV) Tel.: 0825 443643 | Pecorino e ricotta |
| Del Sordi Via Mezzana Valladonne Vallata (AV) Tel.: 0827 91070 | Pecorino, ricotta, treccia, scamorza, burrino. |
| Mariconda C.da Serrapolla Vallata (AV) Tel.: 0827 90001 | Caciocavallo, treccia, scamorza, pecorino e ricotta |
| Nigro Carmine C.da Rosole, 9 Bagnoli Irpino (AV) Tel.: 339 6148347 | Pecorino, formaggio primo sale, formaggio al tartufo, ricotta fresca e secca |
| Caputo C.da Mazzarella Villamaina (AV) Tel.: 0825 442128 | Caciocavallo, caciotta fresca e stagionata, nodini, trecce e ricotta fresca |
| Ciarlo Via Cuffiano, 316 Morcone (BN) Tel.: 0824 951055 | Caciocavallo, sfoglie di mozzarella, ricotta pecorino, mozzarella appassita, cuffianella, pancacio e caciovo |
| Fortunato Giuseppe Via Coste, 203 Morcone (BN) Tel.: 347 4998907 | Caciotta fresca, ricotta, caciocavallo, mozzarella, fiordilatte, scamorza, formaggio stagionato |
| Antiche terre del baraccone Via Insorti d'Ungheria, 2 Castelpagano (BN) Tel.: 0824 935060 | Caciocavallo |

Aziende Sapore di Campania



| Denominazione Azienda | Prodotti caseari offerti |
|--|---|
| La Cantinella Via S.M. Cubito Cancellò e Arnone (CE) Tel.: 0823 858014 | Mozzarella di bufala, treccine, treccioni, bocconcini, caciocavallo, ricotta con latte di bufala, provola affumicata, capresina, sfoglie di mozzarella, caciocavallo con latte vaccino |
| Pacitti Gennaro Via Casilina, 15 Conca della Campania (CE) Tel.: 0823 679070 | Formaggio fresco, semi stagionato, stagionato e su richiesta |
| Fior di Latte Via San Liborio, 26 Piano di Sorrento (NA) Tel.: 081 8083366 | Fior di latte, caciocavallo a pasta di provola e moscione, caciotte, caciotta secca, diavoletti, cacetti, provolone del monaco, ricotta, rollè farciti, burro, lavorazioni con il burro, lavorazione di pasta filata per decorazioni pasquali |
| Bel Faito Via Patierno, 19 Vico Equense (NA) Tel.: 081 8015571 | Fior di latte, fior di ricotta, ricotta vaccina, caciottina fresca, caciocavallo vicano, moscione, burro, burrino, saccottini, morette, prodotti freschi affumicati farciti con prosciutto cotto, melanzane, funghi sott'olio |
| Naclerio Antonio Via Case Naclerio, 2/3 Agerola (NA) Tel.: 081 8791106 | Fiordilatte di Agerola farciti, ricotta vaccina, caciotte fresche, prodotti freschi affumicati, prodotti semi stagionati e stagionati |
| Raimo Vincenzo e F.lli Via Lepanto, 119 Pompei (NA) Tel.: 081 8632570 | Fior di latte, bocconcini, ciliegine, trecce semplici e farcite, tutte a base di fior di latte, provola affumicata, caciotte, caciocavallo, diavoletti, cacetti, provolone, fior di ricotta, ricotta salata, burro |
| Sentiero dei sapori Via Casalone, 35 Agerola (NA) Tel.: 081 8791900 | Caciottine fresche |
| Az. Agricola Torsiello Giulia loc. Serre Valva (SA) Tel.: 0828 796163 | Caciocavallo fresco e stagionato, fior di latte, scamorza, treccione, formaggio fresco e stagionato di vacca, ricotta fresca e salata |
| Agriturismo La Sfruscìa di Tozzi Pasqualina Via Madonna di Loreto S. Gregorio Magno (SA) Tel.: 0828 956065 | Pecorino fresco e stagionato, ricotta ovicaprina fresca e secca salata |
| Az. Agricola La Torretta di Cifrodelli Giovanni C.da Sant'Illarione Castenuovo di Conza (SA) Tel.: 339 8848650 | Caciocavallo fresco e stagionato, burrino (manteca), scamorza, treccione, formaggio fresco (anche aromatizzato, da marzo a maggio) e stagionato di vacca |
| Improstà SS 18 Tirrenia Inferiore Eboli (SA) Tel.: 0828 347176 | Mozzarella di bufala, ricotta di latte di bufala |



Aziende Sapore di Campania

| Denominazione Azienda | Prodotti caseari offerti |
|--|---|
| La Falode Via Fontana S. Gregorio Matese (CE) Tel.: 0823 919233 | Caciocavallo, ricotta, fior di latte, caciotta, pecorino |
| Sabia Vitantonio Via Serraventola Ricigliano (SA) Tel.: 0828 953314 | Pecorino, ricotta ovicaprina salata, cacioricotta |
| Lombardo Assunta Via S. Pasquale Pietramelara (CE) Tel.: 0823 987377 | Fiordilatte, scamorza, caciotta, ricotta, caciocavallo, ricotta secca, formaggio fresco agli aromi, formaggio scamosciato agli aromi, scamorze scamosciate sott'olio agli aromi, formaggio scamosciato sott'olio agli aromi |
| Sabia Vita Via Capraro Ricigliano (SA) Tel.: 0828 953303 | Pecorino, ricotta ovicaprina salata, cacioricotta |
| Sorgenti Fonzone C.da Forne di Decorata Colle Sannita (BN) Tel.: 0824 930093 | Caciocavallo |
| Della Ratta Via Dei Fiori, 8 S. Agata dei Goti (BN) Tel.: 0823 717734 | Caciotta fresca e semistagionata, ricotta |
| Az. Agr. Sant'Antonio di Azzeo Gelsomino Via Pertosillo, 10 Caggiano (SA) Tel.: 333 6790799 | Caciocavallo fresco e stagionato, formaggio vaccino fresco e stagionato, formaggio speziato (rucola, peperoncino, noci), ricotta vaccina fresca e affumicata, ricotta secca salata, scamorza, scamorza affumicata, burrini, fiordilatte |
| Scotellaro Pierina Via Largo Croce, 11 Torraca (SA) Tel.: 0973 398107 | Cacioricotta fresco e semistagionato |
| Latticini Salernitani s.r.l. Caseificio La Cascina Via Belvedere, 257/259 Battipaglia (SA) Tel.: 0828 671394 | Mozzarella di bufala campana dop, ricotta fresca e stagionata, caciotta, scamorza, bocconcini alla panna, fagottini alla ricotta, burrata, cacetti ripieni, provolone, pepatina, salamino e cuor di bufala, burrino, burro |
| La Fattoria C.da Casaldianni Circello (BN) Tel.: 0824 938002 | Formaggi tipici locali |
| Mon. Latte c.da Pezzalonga, 3 Montella (AV) Tel.: 0827 62914 | Trecce, nodini, treccine, mozzarella, scamorza, ricotta, ricotta salata, caciocavallo, burrino in corteccia |



| Denominazione Azienda | Prodotti caseari offerti |
|--|---|
| Di Palma Via Marandoli San Salvatore Telesino (BN) Tel.: 0824 948584 | Caciocavallo, sfoglie di mozzarella, ricotta, ricotta con aromi, mozzarella appassita, caciotta, formaggio secco con essenze erbacee, formaggio al vino barbera, caciocavallo silano, silano farcito con salsicce, fiordilatte, treccia di fiordilatte, bocconcini di fiordilatte |
| Caseria c.da Montetufara Castelfranco in Miscano (BN) Tel.: 0824 960221 | Formaggi, treccia, bocconcini, ricotta, caciocavallo di Castelfranco |
| Costa delle rose Via Nazionale Savignano Irpino (AV) Tel.: 0825 867149 | Fior di latte, ricotta di vacca, provolette bianche e affumicate, formaggio fresco e semistagionato, caciocavallo bianco-affumicato e con peperoncino, caciobarile, silano, burratina, stracciatella |
| Valle Ofanto C.da Ofanto, 107 Rapone (PZ) Tel.: 0976 96314 | Caciocavallo |
| Gruppo D & D di Di Cecca Luigi e di Roma Giovanni & C. s.n.c. c.da Serra Ferrara Calitri (AV) Tel.: 0827 38826 | Mozzarella, ricotta, provolette, caciocavallo giovane, caciocavallo stagionato |
| Caseificio Riccio Caterina snc VVia Feudo Cortesano, 51/a Grottaminarda (AV) Tel.: 0825 472005 | Fior di latte, ricotta di vacca, provoletta bianca, provoletta affumicata, formaggio fresco, formaggio semistagionato, caciocavallo bianco, caciocavallo con peperoncino, caciotta |
| Az. Agr. Rinaldi Mario Via S. Donato Buonabitacolo (SA) Tel.: 0975 91512 | Caciocavallo fresco, formaggio fresco, formaggio stagionato, ricotta fresca, ricotta stagionata, fior di latte, burro, burrino, scamorza, provola affumicata |
| Iacocca C.da Francisì S. Marco dei Cavoti (BV) Tel.: 0824 984481 | Fior di latte, caciotte, caciocavallo, formaggi stagionati, formaggio al tartufo, formaggio al peperoncino |
| Paradiso Antonio C.da Perazzeta, 58 S. Giorgio la Molarà (BN) Tel.: 0824 983285 | Fior di latte, canestrato fresco, canestrato stagionato, scamorza, caciocavallo |
| Az. Agrituristicà Poggio di valle lunga Via Perillo, 22/A Montesano sulla Marcellana (SA) Tel.: 0975 864003 | Formaggi freschi e stagionati di vacca, caciocavallo |
| Caseificio Principato Via Turci, 8 Montoro Inferiore (AV) Tel.: 0825 520712 | Mozzarella di bufala, scamorze, caciocavalli, formaggio fresco di bufala, ricotta di bufala |



Aziende Sapore di Campania

| Denominazione Azienda | Prodotti caseari offerti |
|---|--|
| Az. Agr. Cerone Assunta loc. Toppo Iaviano (SA) Tel.: 339 5668652 | Caciocavallo fresco, semistagionato e stagionato; formaggio vaccino, manteca, ricotta vaccina fresca e stagionata; scamorze, treccine |
| Caseificio Fior d'Agerola Via Santa Maria, 43 Agerola (NA) Tel.: 081 8791339 | Fior di latte, ricotta, provolone del monaco e altre specialità tipiche. |
| Caseificio Grebur Via De Gasperi, 221 Castellammare di Stabia (NA) Tel.: 081 8725676 | Fior di latte, ricotta, provolone del monaco e altre specialità tipiche |
| Caseificio Raimo Via Annunziatella, 41/f Castellammare di Stabia (NA) Tel.: 081 8721904 | Fior di latte, ricotta, provolone del monaco e altre specialità tipiche |
| Caseificio Aversano Via S. Nicola, 131 Palma Campania (NA) Tel.: 081 5101584 | Caciocavallo, mozzarella di bufala, fior di latte, ricotta di siero di bufala, ricotta di fuscella, provola affumicata di latte di bufala, caciocavallo e altre specialità tipiche |

Aziende casearie



Consorzio di tutela Mozzarella di Bufala Campana

Viale Carlo III°, 128 scala B - 81020 S.Nicola La Strada (CE)

Tel. 0823/424780 - Fax 0823/452782

ELENCO AZIENDE UTILIZZATRICI DEL LOGO DELLA DOP-MBC

(al 29/01/2009)

COOPERATIVA A.B.C. S.R.L.

Via Appia Km. 196, 400
Vitulazio (CE)
Tel.: 0823 621560 - Fax: 0823/962641

AGRICOLA CASEARIA LUPARA S.R.L.

Torre Lupara - Pastorano (CE)
Tel.: 0823 654196 - 654587
Fax: 0823/654189

INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA MANDARA SPA

S.S. Domitiana km. 23,500
Mondragone (CE)
Tel.: 0823 760211 - Fax: 0823/760218

CASEIFICIO CIRIGLIANA SRL

Via S. Lucia - Loc. Pietre Bianche
Riardo (CE)
Tel.: 0823 641000 - Fax 0823 641001

CASEARIA S. PAOLO SNC DI DELLA VOLPE RAFFAELE & C.

Via G. Carducci, 10
Aversa (CE)
Tel. e Fax: 081 8903683

CASEIFICIO GALDI SRL

Contrada Cioffi snc
Eboli (SA)
Tel.: 0828 347060 - Fax: 0828/347249

SOCIETÀ CASEARIA OLIMPICA S.R.L.

Via Carlo Levi, 2
Lusciano (CE)
Tel.: 081/8141877 - Fax: 081/8144747

CASEIFICIO COOP. LA GAROFALO A.R.L.

Via S. Maria Capua Vetere, 121
Capua (CE)
Tel.: 0823 620044 - Fax 0823 968747

CASEIFICIO

BELLOPEDE & GOLINO SRL
s.s. 265 Km. 27,500 - 81025 Marcianise (CE)
Tel.: 0823 821315 - Fax: 0823 512032

AZIENDE AGRICOLE ASSOCIATE S.R.L.

S.P. 333 km. 10,500
Cancello Arnone (CE)
Tel.: 0823 859276 - Fax 0823 859094

MAIL SRL

INDUSTRIA CASEARIA
Via Industrie - Bellizzi (SA)
Tel.: 0828 54528 - Fax: 0828 54511

CASEIFICIO

LA CONTADINA S.R.L.
Via Falagato, 146
Altavilla Silentina (SA)
Tel.: 0828 987178 - Fax: 0828 987398

CONSORZIO AZIENDE AGRICOLE BUFALINE SRL (C.A.A.B. SRL)

Via Cerro - Ponte Barizzo
Capaccio (SA)
Tel.: 0828 871253 - Fax 0828 871259

CASEIFICIO "PRATI DEL VOLTURNO" S.R.L.

Via Regia Agnena Loc. 400 Moggi
Cancello Arnone (CE)
Tel.: 0823 856575

CASEIFICIO COOP. LA MARCHESA

Via Appia Km. 11,800
Teverola (CE)
Tel.: 081 8119939 - Fax 081 8119966

CASEIFICIO "FATTORIE DEL MASSICO"

Strada Provinciale
Piedimonte di Sessa Aurunca (CE)
Tel.: 0823 772631 - Fax 0823 772173

COOP RIVA BIANCA A R.L.

s.s. 18 km. 93
Paestum (SA)
Tel.: 0828 724030 - Fax: 0828 723998

AZ. AGRICOLE ASSOCIATE

CASEIFICIO AGNENA S.R.L.
Via Agnena, 61
Cancello Arnone (CE)
Tel.: 0823 856267 - Fax 0823 856583

CASEIFICIO DELLE ROSE DI CORSO SALVATORE

str. prov. Fratta-Afragola C.so Italia, 23
Cardito (NA)
Tel.: 081 8317707 - Fax 081 8348172

INDUSTRIA CASEARIA COLLEBIANCO S.N.C.

Via Roma, 6 - Bellizzi (SA)
Tel.: 0828 53877 - Fax: 0828 547284

CAPUTO CASEARIA SRL

Via Roma, 60
Teverola (CE)
Tel.: 081 8119478 - Fax 081 5016591

COOP AGR. ZOOTECNICA SALICELLA A R.L.

Via Rio Persico, 6
Nocelleto di Carinola (CE)
Tel. e Fax: 0823 720620

CASEIFICIO LA BARONIA S.R.L.

(N° 2 siti produttivi)
S.S. 264 - Loc. Truli
81040 Castel di Sasso (CE)
Tel.: 0823 659014 - Fax: 0823 659109
S.S. Appia Loc. Molinella
Vitulazio (CE)

AZ. AGRICOLA MORESE

Via Abate Conforti, 1
S. Antonio di Pontecagnano (SA)
Tel.: 089 383268

CASEIFICIO LA PERLA DEL MEDITERRANEO SRL

Via Prov. Matinelle 8/10
Ponte Barizzo Capaccio (SA)
Tel. e Fax: 0828 871097

COOP "LA CONTADINA" A R.L.

Via Andreozzi Loc. Borgo Appio
Grazziano (CE)
Tel.: 0823 991850 - Fax: 0823 995002

AZIENDA CASEARIA G.SALATI IANNITTI SRL

Via Linora
Paestum (SA)
Tel.: 0828 721094 - Fax: 0828/721942

CASEIFICIO SERRA GIOVANNI

Via C. Golia 45
Aversa (CE)
Tel. e Fax: 081 8908591

AZIENDA AGRICOLA DANIELE SNC DI D'APONTE M.C. & C.

Via Cervino
Fisciano (SA)
Tel. e Fax: 089 826224

CASEIFICIO MARRANDINO S.R.L.

Via P. Pagliuca 2
Castelvoturno (CE)
Tel.: 0823 761164 - Fax: 0823 761712

CASEIFICIO "LA MOZZARELLA" DI MIGLIORE ROSA SRL

Via Rione Amedeo, 12
Mondragone (CE)
Tel.: 0823 973911 - Fax: 0823 777961

FATTORIA DELL'ALENTO SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.

Localita' Isca dell'Abate
Peritto (SA)
Tel. e Fax: 0974 998425

AZ. AGR. GAETANO JEMMA
Via Velia, 2
Battipaglia (SA)
Tel.: 0828 300336 - Fax: 0828 616719

CILENTO SPA.
Via Campo Felice s.c.
Cellole (CE)
Tel.: 0823 932007 - Fax: 0823 932067

**CASEIFICIO
SPINOSA LUCIA S.R.L.**
Via Domitiana Km.27,300
Castelvoturno (CE)
Tel.: 0823 765088 - Fax: 0823 765629

**CASEIFICIO "I DUE PINI"
DI FRIOZZI RAIMONDO**
Via Casilina, 48
Pastorano (CE)
Tel.: 0823 871342

CASEIFICIO F.LLI FIERRO S.N.C.
Via A. Garofalo, 32
Aversa (CE)
Tel.: 081 8111256 - Fax: 081 5044020

LA BUFALAT SRL
Via Provinciale s.c.
Matinella di Albanella (SA)
Tel.: 0828 984803 - Fax: 0828 985617

**CASEIFICIO LA FATTORIA SAS
DI LUCIANO PARAGGIO & C.**
Via Lettonia, 4
Battipaglia (SA)
Tel.: 0828 672209 Fax: 0828 671800

**CASEIFICIO
IL CASOLARE S.N.C.**
Via Olivella, 12
Alvignano (CE)
Tel.: 0823 610906
Fax dal commercialista 0823 865539

**CASEIFICIO
"SAN SALVATORE" SRL**
Contrada Pantani
Pietramelara (CE)
Tel.: 0823 986614 - Fax: 0823 987805

**CASEIFICIO "TORRICELLE"
PICCOLA SOCIETÀ COOP. A R.L.**
Via Ponte Marmoreo
Paestum Capaccio (SA)
Tel.: 0828 811318 - Fax: 0828 721165

**CASEIFICIO "ROSARIA"
DI LA ROCCA ANGELO**
Via Madonna del Soccorso
Eboli (SA)
Tel.: 0828 366762

**CASEIFICIO CASARO DEL RE
SOC. AGR. A R.L.**
Via S.M.Capua Vetere
Capua (CE)
Tel. e Fax: 0823 620019

**CASEIFICIO EREDI LANZARA
ANTONIO SNC**

Via Variante - S.S. 18
Battipaglia (SA)
Tel.: 0828 671369 - Fax: 0828 672733

CASEIFICIO CORVINO
Via S.Maria a Cubito, 21
Cancellor Arnone (CE)
Tel.: 0823 859596 - 856766
Fax: 0823 858801

**CASEIFICIO
DOMENICO ROMAGNUOLO**
Via Padula, 12
Serre (SA)
Tel.: 0828 977005 - Fax: 0828 977012

CASEIFICIO DIANA SRL
Via Acquaro, 122
Casal di Principe (CE)
Tel. 081/8163007

**AZIENDA AGRICOLA
PONTE REALE**
S.P. Ponte Reale - km. 7+600
Ciorlano (CE)
Tel.: 0823 940020 - Fax: 0823 940024

**ESSE DI SAS
DI DELLA VOLPE ROSA & C.**
Via S.D'Acquisto, 69
Aversa (CE)
Tel. e Fax: 081 5038555

**CASEIFICIO
LA MOZZARELLA D.O.C.**
Via Abruzzi, 88
Vairano Patenora (CE)
Tel.: 0823 642006

**AGROZOOTECNICA
MARCHESA SNC**
S.S. 264 km. 12,750
Grazzanise (CE)
Tel.: 0823 991820 - Fax: 0823 563984

**CASEIFICIO
MOZZARICCA SRL**
Via Silvio Pellico, 2
Carinaro (CE)
Tel.: 081 8905354 - Fax 0823 1878239

CASEIFICIO S.GIUSEPPE SNC
Via Appia 245
Casapulla (CE)
Tel.: 0823 622928 Fax: 0823 622273

**CASEIFICIO "VALLEBIANCA"
DI SESSA FRANCESCO & C. SAS**
Via Faraldo, 48
Fisciano (SA)
Tel.: 089 820051 - Fax 089 8283989

CASEIFICIO "TRE STELLE"
S.S. 18 Contr. Cioffi
Eboli (SA)
Tel.: 0828 347356 Fax: 0828 347355

**CASEIFICIO D'ANZILIO DI VITO
D'ANZILIO & C. SNC**
S.S.18 - Loc. Corno D'Oro
Eboli (SA)
Tel.: 0828 347307 - Fax: 0828 347002

**CASEARIA S.A.B. DI ROMA-
GNUOLO G. & FIGLIO SNC**

Loc. Padula
Serre (SA)
Tel.: 0828 974352 - Fax: 0828 974656

**CASEIFICIO STELLA
DI RESCIGNO ELIANA**
Via Ponte Don Mellillo, 22
Fisciano (SA)
Tel. e Fax: 089 826231

**CASEIFICIO LA CAMPAGNOLA
DI AMELIO DEL CORSO**
Loc. Pagliarone S.S.19 delle Calabrie km.
15+420 LS
Serre (SA)
Tel.: 0828 1897472 - Fax. 0828 1897474

**CASEIFICIO
PODERE DEI LEONI SAS**
S.S. 266 Nocerina
Castel S.Giorgio (SA)
Tel.: 081 5162745 - Fax: 081 953968

**AZ. AGRICOLA BARLOTTI
"LA BUFALARA SNC"**
Via Torre di Mare
Capaccio (SA)
Tel.: 0828 811146 - Fax: 0828 721047

**CASEIFICIO LA CASCINA -
LATTICINI SALERNITANI SRL**
Via Belvedere, 247
Battipaglia (SA)
Tel.: 0828 671394 - Fax: 0828 672699

**CASEIFICIO
"AGRI-LAT SOC. COOP."**
S.S.18 - Via S.Nicola Varco
Eboli (SA)
Tel.: 0828 347108 - Fax: 0828 347614

CASEIFICIO F.LLI TAGLIANETTI
C/da Ponte Barbieri, 28
Campagna (SA)
Tel.: 0828 48053

**CASEIFICIO LUPO
DI LUPO ROSARIO & C. SNC**
Loc. Piedi L'Arma
Caggiano (SA)
Tel.: 0975 393189

**PRODUTTORI LATTICINI
CAMPANI (MASSERIA
CARDILLI)**
Via Merchi, 3
Presenzano (CE)
Tel.: 0823 989469 - Fax: 0823 989977

CASEIFICIO SORI' ITALIA SRL
S.S.6 Casilina km. 181,4
Teano (CE)
Tel.: 0823 658013 - Fax: 0823 658018

**AZ. AGRICOLA CASEIFICIO
CHIRICO BENEDETTO**
Contrada Stambella
Ascea Marina (SA)
Tel. e Fax: 0974 971584

**CASEIFICIO
PONTE A MARE SRL**
Via Domitiana km. 34,070
Castelvoturno (CE)
Tel.: 0823 851525 - Fax: 0823 1878504

CASEIFICIO**F.LLI DI BENEDETTO SNC**

S.S.18 Loc. Sabatella
Capaccio (SA)
Tel.: 0828/871427 P.IVA 03003370651

CASEIFICIO LE DELIZIE SRL

Via Giunta, 15
Matinella di Albanella (SA)
Tel.: 0828 984855 - Fax: 0828 985712

CASEIFICIO AURIEMMA SRL

ViaParisi
Capua (CE)
Tel.: 0823 620299

COOP. LA SCHIAVONE

Corso Dante, 128
Casal di Principe (CE)
Tel.: 081 8165011 - Fax: 081 8166770

CASEIFICIO CI & GI SRL

Via S.Francesco a Patria, 188/194
Giugliano in Campania (NA)
Tel.: 081 8183579 - Fax: 081 8187590

CASEIFICIO PRINCIPE SRL

Via Circumvallazione Esterna, 24
Qualiano (NA)
Tel. e Fax: 081 8181794

CASEIFICIO**LA BONITAS srl**

Corso Vittorio Emanuele II, 161
Acerra (NA)
Tel.: 081 8850340

FILAB SRL

Via delle Industrie, 1/C
Bellizzi (SA)
Tel.: 0828/355044 - Fax 0828 547528

**LA FATTORIA DEL CASARO
DI LASCIO LUIGI**

Via Licinella, 5
Paestum Capaccio (SA)
Tel.: 0828 722704

CASEIFICIO**SAN MARTINO SNC**

Via Vecchia di Capua, 1 Fraz. Brezza
Grazzanise (CE)
Tel.: 0823 992010 - Fax: 0823 991324

FATTORIE DEGLI ALBURNI SRL

Sede operativa:
presso ALVI SpA - Via P.Togliatti
Trivio di Castel S.Giorgio (SA)
Sede Legale:
Via Cesinelle Loc. Difesa dei Preti
Serre (SA)
Tel.: 0828 974960 - Fax 0828 977635

**CASEIFICIO PRIMAVERA SAS DI
CECARO R. & C.**

Via Brodoloni - Zona Industriale
Battipaglia (SA)
Tel.: 0828 307702

CASEIFICIO "LA REALE" SRL

Via Case Sparse - Rotonda Cappella
Reale - Falciano del Massico (CE)
Tel. e Fax: 0823 740233

CASEIFICIO LUISE SRL

Via Domitiana km. 30,500

Castelvolturno (CE)

Tel.: 0823 762040

CASEIFICIO**LA FATTORIA GAIA SRL**

Zona A.S.I. Aversa Nord
Teverola (CE)
Tel.: 081 8911509 - Fax: 081 8911478

CASEIFICIO DELRE SRL

Viale Kennedy, 2
Siano (SA)
Tel.: 081 5181534

CASEIFICIO FARINA

Viale Italia s.n.
Capodrise (CE)
Tel.: 0823 839367

**CASEIFICIO TERRE CASERTANE
DI LIBERTI SANTINO & C. SAS**

Via Ponticello Volpone, 1
S.Felice a Cancellò (CE)
Tel. e Fax: 0823 756317

**CASEIFICIO CONTE
DI CONTE G. & C. SAS**

Via Casandrino, 1
Arzano (NA)
Tel.: 081 5736240 - Fax: 081 5739761

CASEARIA AGRICOLSUD SRL

Via Croce S.Sossio, 33
Frattammagione (NA)
Tel.: 081 8802425 - Fax: 081 8368328

CASEIFICIO IOVINE SRL

Via Mazzini, 93
Frattammagione (NA)
Tel.: 081 8328144 - Fax: 081 8804507

**CASEIFICIO LA BUFALINA SNC
DI CANNISA D.& C.**

Corso Italia, 50
Cardito (NA)
Tel.: 081 8344895

CASEIFICIO BISOGNO SRL

Via XXV Luglio, 115
Cava de' Tirreni (SA)
Tel.: 089 4454908 - Fax: 089 461634

CASEIFICIO LA CANTINELLA SRL

Via S.Maria a Cubito, 8
Cancellò Arnone (CE)
Tel.: 0823 858014

**"ANTICO DEMANIO"
CASEIFICIO AGRIZOO SOC.**

COOP. A R.L.
Via Demanio di Calvi, 3
Pignataro Maggiore (CE)
Tel.: 0823 881753

CASEIFICIO**LA CAMPAGNOLA SRL**

Strada Prov. Aversa - Villa Literno, 220
Villa di Briano (CE)
Tel.: 081 8900368

CASEIFICIO**LA TRAMONTINA SRL**

Via XXV Luglio, 271
Cava de' Tirreni (SA)
Tel.: 089 444544 - Fax: 089 349370

CASEIFICIO SANTA RITA SRL

Via Santa Maria a Cubito
Villa Literno (CE)
Tel.: 081 8929751 Fax 081 8929350

**ILKA S.R.L. INDUSTRIA
LATTIERO CASEARIA**

Via delle Calabrie, 29
Salerno (SA)
Tel.: 089 301802 - Fax: 089 302382

CASEIFICIO LA PERLA SNC

Via Vado Largo, 18
Alife (CE)
Tel. e Fax: 0823 783092

**COMPAGNIA DELLA BUFALA
SRL**

Via Galatina - Loc. Crocifisso
S. Angelo in Formis Capua (CE)
Tel.: 0823 998018 - Fax: 0823 998523

CASEIFICIO BUFALI' SRL

Sede legale:
Via Imperia, 10 - Albanella (SA)
Sede operativa:
Via Gagarin - Matinella di Albanella (SA)
Tel.: 0828 984954

**CASEIFICIO MARY SAS DI
MIRAGLIA MARIAGRAZIA & C.**

Via S. Giovanni a Campo, 8/10
Giugliano (NA)
Tel.: 081 3302105

CASEIFICIO LA BUFARELLA SRL

Via Cuomo, 81
Bellizzi (SA)
Tel.: 0828 351304

**CASEIFICIO ANTICO CASALE
SAS**

Via Padule IV° trav.
Mondragone (CE)
Tel. e Fax: 0823 979194

AZIENDA AGRICOLA SAB SRL

Via Aversana km. 1
Battipaglia (SA)
Tel.: 0828 624108 - Fax 0828 624991

CASEIFICIO DUE G SRL

Via Romaniello, snc
Trentola Ducenta (CE)
Tel.: 081 5036918 - Fax: 081 8125213

**CASEIFICIO LA PERLA DEL SUD
SAS DI AMENDOLA LUIGI E
RICCIOLIO GIUSEPPE**

Via Domitiana km. 19,00
Mondragone (CE)
Tel.: 0823 973231

**CASEIFICIO EUROLATTE SNC
DI AMBROSCA A. & C.**

Via Proville per Mondragone, 10
Loc. S. Andrea del Pizzone
Francolise (CE)
Tel. e Fax: 0823-740105

**CASEIFICIO LA CAMPANA SAS
DI G.D'AGOSTINO & C.**

Via Ceraselle, 55
Caianello (CE)
Tel.: 0823 922812 - Fax: 0823 922898

CASEIFICIO ANTICHI SAPORI SRL

Via Vodonato, 10
Padula Scalo (SA)
Tel.: 0975-514823

CASEIFICIO CANTILE SRL

S.S.Appia km. 189
Sparanise (CE)
Tel.: 0823 882410 - Fax: 0823 874085

CASEIFICIO AMINEA OTTO SRL

Via Prov. Matinella
Albanella (SA)
Tel.: 0828 984997

AZ. AGR. ZOOTECH. "CERINO"

Via Serroni
Montecorvino Rovella (SA)
Tel.: 089-981559

CASEIFICIO BUFALAT SRL

Via Sergente Beatrice, 10
Mondragone (CE)
Tel.: 0823 1760879

CASEIFICIO LA MASSERIA DI RIZZO NICOLA

Via Cornito
Eboli (SA)
Tel.: 0828 625016

CASEIFICIO DEI SOGNI SRL

Via Diocleziano, 56
Gricignano d'Aversa (CE)
Tel. 081 5028687

CASEIFICIO FATTORIE PI.CA. SRL

Via Don Salvatore Vitale, 2

San Cipriano d'Aversa (CE)
Tel.: 081 8165030 - Fax 081 8164770

CASEIFICIO DIMALAT SRL

Via Falagato, 104
Altavilla Silentina (SA)
Tel.: 0828 987344

CASEIFICIO BUFLI' SRL

Via Macchia Mezzana, 27
Sassano (SA)
Tel.: 0975 72464/761 - Fax: 0975 72464

**ELENCO AZIENDE PRODUTTRICI DI CACIOCVALLO SILANO**

(al 29/01/2009)

CASEIFICIO F.LLI GALLO

Via Filaro
Montesano S.M. (SA)
Tel. e Fax: 0975 863212
www.caseificiocampolongo.it
info@caseificiocampolongo.it

IAQUILAT S.R.L.

Largo Roma, 8

San Salvatore Telesino (BN)
Tel. e Fax: 0824 947017
iaquilat@tin.it

CASEIFICIO F.LLI STARACE

Via Molinella
Sassano (SA)
Tel.: 0975 72536
f.listarace@tiscalinet.it

CASEIFICIO P. & P. s.r.l.

Loc. Mattina, 2
Caggiano (SA)
Tel.: 0975 371518
www.naturalmentebuono.it
info@naturalmentebuono.it

**ELENCO AZIENDE PRODUTTRICI DI PROVOLONE DEL MONACO**

(al 29/01/2009)

LA VERDE FATTORIA DEL MONTE COMUNE S.R.L.

Via Sala, 24
Vico Equense (NA)
Tel.: 081 8023095 - Fax: 081 8023729
www.laverdefattoria.it
e-mail: info@laverdefattoria.it

CASEIFICIO RUOCCO S.N.C.

Via Ioviena II Traversa, 2
Agerola (NA)
Tel.: 081 8791152 - Fax: 081 8791144
www.caseificioruocco.com
e-mail: info@caseificioruocco.com

GREBUR S.R.L.

Via Alcide De Gasperi, 221
Castellammare di Stabia (NA)
Tel.: 081 8725676 - Fax: 081 3901175
www.grebur.it
e-mail: info@grebur.it

CASEIFICIO PERRUSIO C. & C. S.N.C.

Via III Vico Santo Stefano, 5
Meta (NA)
Tel. e Fax: 081 8787958
www.caseificioperrusio.com
e-mail: info@caseificioperrusio.com.

CASEIFICIO CACACE S.N.C.

Via Luigi Bozzaotra, 16
Massa Lubrense (NA)
Tel. e Fax: 081 8081132
e-mail: latticiniacacace@alice.it

CASEIFICIO DE GENNARO FERNANDO

Via Raffaele Bosco, 956
Vico Equense (NA)
Tel. e Fax: 081 8028936
e-mail: tommasodeg@libero.it

CASEIFICIO LA ROCCA

Via la rocca, 13
Sant'agnello (NA)
Tel.: 081 8083660

AZIENDA AGRICOLA NACLERIO

Via Case Naclerio, 1
Agerola (NA)
Tel. e Fax: 081 8791108
www.aziendanacclerio.it
e-mail: info@aziendanacclerio.it

FIOR D'AGEROLA DEI F.LLI FUSCO & C. S.R.L.

Via S. Maria, 43
Agerola (NA)

Tel. e Fax: 081 8791339
www.fiordagerola.eu
e-mail: fiordageroli@libero.it

AZIENDA AGRICOLA DE GREGORIO BENEDETTO

Via Turiello, 5
Massa Lubrense (NA)
Tel. e Fax: 081 8081823
www.agriturismoturuziello.com
e-mail: info@agriturismoturuziello.com

CASEIFICIO ANTONIO MANDARA S.A.S.

Via Tutti i Santi, 3
Agerola (NA)
Tel. e Fax 0818791044

CASEIFICIO BEL FALTO DI CIOFFI LUIGI

Via Patierno, 19
Vico Equense (NA)
Tel. e Fax: 081 8015571
www.caseificiobelfalto.it
e-mail: caseificiobelfalto@libero.it