FORMAGGIO"CACIOCAVALLO SILANO"

Oggetto: Integrazioni del dossier per il riconoscimento CEE della denominazione d'origine.

A seguito della Vs del 02.12.1994, Vi inviamo le integrazioni richiesteci circa l'area geografica di produzione del formaggio "Caciocavallo Silano".

Note Storiche: Il primo autore che accenna a pratiche di caseificio è Ippocrate (500 a.C.), che descrive l'arte usata dai Greci nel preparare il Cacio (1).

Diversi sono, poi, gli autori latini che nelle loro opere trattano dei formaggi.

Ecco quanto si legge in Columella (2): "... notissima è poi la maniera di fare il formaggio premuto a mano. Questo, un pò rappreso dentro il mastello mentre è intiepidito si taglia, e sopra gettavasi acqua bollente, o figurarsi con le mani o si spreme in forma di bosso".

Ed ancora Plinio nelle Historiae (3), così riportava: "E lacte fit et butirum, barbarorum gentium lautissimus cibus et qui devites a plebe discernat" (tr. "... dal latte si fa anche il butirro, cibo delicatissimo delle nazioni barbare e

che distingue i ricchi dai plebei").

E' da precisare, peraltro, che Plinio quando parla di nazione "barbara", lo fa alla maniera greca: si chiamava barbaro tutto ciò che non era romano o non conosciuto dai Romani.

La denominazione "Caciocavallo" trova origine dal fatto che il prodotto, per essere stagionato, veniva appeso "a cavalcioni", a coppie, tramite una cordella vegetale (giunco o vimine) sopra una pertica supportata da due tiranti dal solaio, ond'è che il calore sprigionato dal focolare, che sorreggeva il caccamo (caccabos - caldaia dei pastori di forma particolare per la fabbricazione dei latticini), potesse agevolarne la stagionatura.

Altri autori attribuiscono l'etimologia del Caciocavallo a "Caseus bubulus" - cacio di latte di vacca.

In ogni caso il Caciocavallo di latte di vacca, così come il "casu" (= cacio di latte di pecora frammisto a quello di capra), per fabbricazione, costrutto e forma, costituivano i prodotti dell'attività zootecnica dei Silani: Enotri, Peucezi e Bruzi per cui, conseguentemente, il nome specifico caratterizzante il Caciocavallo deve essere ritenuto osco e di stampo arcaico.

Lo storico geologo Giuseppe Rogliano, nel suo scritto dedicato alla Sila (4), nel parlare dei prodotti tipici della Sila, così descrive: "... con

il latte delle vacche i Silani fabbricavano latticini diversi fra i quali il Caciocavallo".

"... il Caciocavallo, pasta addensata e rappresa, ottenuta dalla fermentazione del caglio. Dopo la coagulazione del latte di vacca, veniva foggiato a sferoide oblunga con accolla terminale che, dove si diparte, è attorta una cordella vegetale di vimine o giunco per poter appendere le forme appaiate al seccatoio". La diffusione di tale prodotto nell'Italia Centro-Meridionale e nel Sud-Est europeo si fa risalire all'epoca in cui Alessandro il Molosso (323 a.C.) mandò 300 famiglie bruzie in Epiro.

Ma per giungere a tempi relativamente più recenti, esaminando alcuni atti rogati dal Notaio di Crotone tra la fine del XVI e gli inizi del XVII secolo, si apprende che la famiglia Spinelli, Principi di Tarsia, effettuava dei trasporti marittimi con delle navette"... carriche di casicavalli" "... per il vitto ed per conto proprio del detto Signor Principe"(5).

Dette navi provenivano da "Cruculli" (attuale Crucoli), "Cziro" (attuale Cirò), "Strongilo" (attuale Strongoli).

Di "Bullatura sopra li casicavalli", si tratta in una carta allegata alla contabilità intercorrente tra il Barone Francesco Zurlo di Crotone ed il

Barono Nicola Barberio Toscano di San Giovanni In Fiore, per la produzione di caciocavalli del 1797 (6).

Ulteriori notizie sulle origini meridionali del Caciocavallo si possono attingere da un recente studio sul latifondismo (7).

Questo scritto esamina il sistema economico di una delle più grosse famiglie della Calabria: i Barracco. Si legge così che, nel settore dei latticini, una grossa fetta di produzione era occupata dai Caciocavalli. I libri contabili di allora, tenuti dall'impresa Barracco riportano, infatti che, tra il 1863 ed il 1867, in media ogni anno si confezionavano circa 11.000 paia di Caciocavalli. Si trattava di una produzione destinata esclusivamente al mercato estero (da Napoli in su), essendo un commercio estremamente redditizio, mentre solo l'ottava o nona parte era riservata al consumo interno.

Area Geografica: L'Area geografica di produzione del formaggio "Caciocavallo Silano" indicata in dettaglio nella proposta formulata integralmente, venne riportata nel Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 10 maggio 1993, pubblicato sulla G.U. Serie Generale n. 196 del 21 agosto 1993.

L'Area di produzione indicata fu rappresentata

geograficamente a macchia di leopardo, proprio in funzione della specificità e della coerenza delle colture foraggere-erbacee ed arbustive - tipiche delle aree agricole individuate.

Tali aree agricole si trovano soprattutto ubicate nelle aree interne e montane e risultano tipiche sia per l'allevamento bovino, sia per la produzione casearia realizzata.

Si tratta, quindi, di un'ampia area geografica legata da continuità territoriale con presenza di omogeneità di pascolo, con essenze foraggere e pratiche colturali tradizionali comuni, ma soprattutto, caratterizzata da una uniformità climatica e pedologica.

Tale continuità è stata nel tempo rafforzata dalla tradizionale transumanza delle mandrie bovine che venivano spostate, per esigenze logistiche, dalle zone collinari e pedemontane a quelle montane.

Dal complesso delle caratteristiche succintamente esposte deriva che la produzione casearia del "Caciocavallo Silano" risulta caratterizzata da una qualità merceologica che ne identifica una impronta originale ed esclusiva, determinata dalla confluenza di diversi fattori che così possono sintetizzarsi: pedoclimatici e morfologici, per quanto attiene al territorio; genetici, per quanto riguarda le razze bovine interessate; agronomici, per la disponibilità naturale di essenze vegetali

foraggere ed arbustive.

La giustificazione della denominazione "Silano" attribuito ad un prodotto caseario esteso ad un' area geografica così ampia è conseguente al fatto essenziale della origine storica della prima lavorazione del prodotto nell'Altopiano della Sila sempre ospitale per la transumanza degli armenti (vacche partorite che offrivano nel periodo primavera-estate la migliore produzione di latte, superiore alle esigenze del vitello e che quindi consentiva ai "pastori o massari" la tipica produzione per le loro provviste invernali).

Con il succedersi degli anni tali consuetudini si trasferivano ad altre zone meridionali formandosi così un'area estesa di tipica produzione casearia come conseguenza della esistenza e diffusione, di una razza geneticamente identica e nelle abitudini similari degli allevamenti legati ad una omogeneità del clima, dell'ambiente e del territorio.

Fatte queste premesse, Vi forniamo i seguenti ulteriori elementi:

1. alleghiamo una cartina geografica della zona di origine delimitata, con l'indicazione del luogo da cui deriva la denominazione protetta, vale a dire l'Altopiano della Sila (provincia di Cosenza e Catanzaro). L'elenco completo dei Comuni, cui è stata riconosciuta la denominazione di

origine, è riportato nel decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 10 maggio 1993, che alleghiamo;

2. Più che un elenco dell'altimetria dei Comuni, trattandosi di una zona così vasta e per giunta soggetta al fenomeno della transumanza (con comuni posti in montagna, in collina o al livello del mare a seconda della stagione), Vi riassumiamo le caratteristiche morfologiche delle regioni e provincie interessate:

	MONTAGNA %	COLLINA %	PIANURA %	SUPERFICIE KMQ	N. COMUNI
CALABRIA	41,8	49,2	9	15080,17	409
CS	54,2	40,5	5,3	6649,58	155
CZ	27,2	57,9	14,9	5247,40	157
PUGLIA	1,5	45,2	53,3	19346,92	257
FG	6,4	42,4	53,6	7184	64
BA	0	78,8	21,2	5128,58	48
TA	0	44,9	55,1	2436,77	28
BR	0	31,1	68,9	1837	20
BASILICATA	46,8	45,1	8,1	9992,27	131
MT	4,9	71,8	23,3	3446,78	31
PZ	68,9	31,1	0	6545,49	100
CAMPANIA	34,6	50,8	14,6	13595,34	549
SA	29	57,7	11,3	4922,55	157
AV	67,9	32,1	0	2791,64	119
MOLISE	56,3	44,7	0	4437,64	136
IS	81	19	0	1528,84	52
CB	41,8	58,2	0	2908,80	84

3. Per lo stesso motivo di cui al punto 2, Vi riportiamo la superficie agraria ripartita per regioni e provincie interessate:

PROVINCIE REGIONI	SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA (SAU)							
	SEMINATIVI	COLTIVAZIONI PERMANENTI	PRATI PERMANENTI E PASCOLI	TOTALE	PIOPPETE	BOSCHI	ALTRA SUPERFICIE	SUPERFICI TOTALE
;ernia	23.744,31	4.490,36	33.496,39	61.731,06	19,59	32.312,46	14.472,22	108.535,
mpobasso	155.409,85	18.066,28	13.739,10	187.215,23	130,66	28.989,22	17.459,80	233.794,
LISE	179.154,16	22.556,64	47.235,49	248.946,29	150,25	61.301,68	31.932,02	342.330,
ellino	102.654,69	32.289,67	20.663,08	155.607,44	256,72	48.209,45	18.641,08	222.714,
;ano	73.143,08	72.603,42	61.940,66	207.687,16	499,29	132.824,65	33.226,11	374.237,
..NIA	345.470,91	197.272,01	118.024,82	660.767,74	1.335,18	245.311,63	82.851,20	990.265,
ggia	383.092,11	83.485,73	66.620,52	533.198,36	109,58	47.759,45	17.561,87	598.629,
ri	173.936,08	216.125,47	43.767,69	433.829,24	219,14	15.877,83	10.974,83	460.901,
ranto	71.741,01	80.858,67	17.190,45	169.790,13	35,53	21.175,19	6.935,90	197.936,
indisi	42.464,74	96.977,87	2.519,81	141.962,42	19,11	2.135,75	5.122,74	149.240,
GLIA	740.517,13	577.611,15	136.036,54	1.454.164,82	405,79	89.813,68	52.189,37	1.596.573,
tenza	219.245,41	25.732,09	138.891,70	383.869,20	284,34	130.476,05	38.718,85	553.348,
tera	168.405,09	31.432,12	41.386,95	241.224,16	107,10	37.277,99	13.823,82	292.433,0
SILICATA	387.650,50	57.164,21	180.278,65	625.093,36	391,44	167.754,04	52.542,67	845.781,5
senza	112.014,98	79.683,02	80.350,48	272.048,48	709,84	205.367,92	39.485,25	517.611,
lanzaro	121.926,23	96.375,96	42.899,43	261.201,62	498,93	101.694,95	27.384,81	390.780,3
LABRIA	259.910,78	253.570,58	150.450,29	663.931,65	1.549,67	394.777,07	80.476,04	1.140.734,

Per non appesantire ulteriormente i dati (ed anche per uniformità al Decreto del 10.05.1993 del Presidente del Consiglio) non abbiamo tenuto conto della nuova provincia di Crotone.

4. Trattandosi di regioni montane e collinari (con l'esclusione della Puglia che appunto ricopre la funzione di ospitare d'inverno le mandrie transumanti delle regioni limitrofe), le superfici agrarie adibite a pascolo possono essere individuate aggiungendo circa l' 80 % della superficie boschiva alla voce prati permanenti e pascoli, di cui alla precedente tabella, decurtata dalle coltivazioni foraggere permanenti.

- Isernia	54.000	ettari
- Campobasso	35.000	"
- Avellino	57.000	"
- Salerno	154.000	"
- Foggia	80.000	"
- Bari	50.000	"
- Taranto	32.000	"
- Brindisi	4.000	"
- Potenza	200.000	"
- Matera	60.000	"
- Cosenza	230.000	"
- Catanzaro	115.000	"

La tradizione nel mantenimento dei pascoli prevede tuttora la presenza delle seguenti essenze foraggere: labiate, graminacee, brassicacee, alle quali sono da aggiungere le essenze arbustive primaverili, quali: corbezzolo, mirtillo, rosa canina, biancospino, ginepro, prugnolo, che caratterizzano la tipica macchia mediterranea.
Le stesse essenze vegetali rappresentano, in buona parte la struttura portante della flora vegetante dell'ambiente collinare e pedemontano mediterraneo e contribuiscono ad offrire alimentazione sana e

variegata alle razze bovine insediate, con il risultato di ottenere, poi, un latte dalle pregevoli caratteristiche casearie.

5. La raccolta dei dati relativi all'eliofania per una zona così grande richiederebbe una ricerca di valori che riteniamo non abbiano gli stessi uffici aereonautici, poichè limitati sono gli aereoporti ed i punti di osservazione sparsi nel territorio. Mediamente, durante tutto l'arco dell'anno, si può dire che le ore di sole giornaliere siano circa 7. I ritmi biologici dell'area sono quasi identici; la macchia mediterranea, infatti, nelle varie provincie è pressochè la stessa.

6. In sintonia con l'omogeneità geografica del territorio, si colloca la presenza delle razze bovine tipiche dell'area ormai radicate da tempo memorabile: la Podolica, la Bruna Alpina e la Pezzata nera.

7. L'ubicazione delle strutture di trasformazione e delle stalle (e/o mandrie) è distribuita all'interno dell'area di origine.

CONSORZIO DI TUTELA
FORMAGGIO
CACIOCAVALLO SILANO
IL PRESIDENTE
(Dr. Pietro Paolo Morelli)

BIBLIOGRAFIA

(1): voce " Caseificio " in SAGGIO STORICO E BIBLIOGRAFICO DELL'AGRICOLTURA, 1902.

(2): "COLUMELLA" - Libro VIII, vv. 8.

(3): Plinio - "HISTORIAE", libro XXVIII, vv. 9

(4): G. Rogliano -"LA SILA" a cura dell'Opera per la valorizzazione della Sila (oggi E.S.A.C.) - Ed. Chiappetta, Cosenza, 1965.

(5): G. Valente - "MARINA E PORTO DI CROTONE NEI SECOLI XVI - XIX" Chiaravalle, Irama, 1989.

(6): G. Valente - "MARINA E PORTO DI CROTONE ...", Chiaravalle, Irama, 1989.

(7): M. Petrusewicz: "LATIFONDO - Economia e vita materiale in una periferia dell'800", Saggi Marsilio, 1989.

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 10 maggio 1993.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Caciocavallo silano».

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667, concernente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269, con il quale è stata riconosciuta la denominazione tipica «Caciocavallo»;

Vista la domanda presentata dal Consorzio latte regionale di Cosenza, tendente ad ottenere, ai sensi il'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Caciocavallo silano»;

Visto l'art. 2 della legge 12 gennaio 1991, n. 13;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della richiamata legge n. 125, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 18 del 23 gennaio 1993;

Esaminate le istanze e controdeduzioni avverso il predetto parere del Comitato tutela formaggi, con particolare riguardo alla zona geografica interessata;

Considerato che tale formaggio, è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di preparazione esistenti nella zona di produzione;

Ritenuto per i motivi esposti di accogliere la domanda intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine, in quanto rispondente alle caratteristiche e ai requisiti previsti dalla normativa in materia;

Viste le risultanze della apposita conferenza dei Servizi indetta ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;

Su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine «Caciocavallo silano» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'articolo 2 ed avente i requisiti indicati agli articoli 3 e 4.

Art. 2.

1. La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio «Caciocavallo silano» comprende territori delle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia e Basilicata, delimitati nel modo seguente:

Regione Calabria:

Provincia di Catanzaro: l'intero territorio dei seguenti comuni, ricadenti nelle zone sottospecificate:

zona dell'alto Crotonese e del Marchesato: Belvedere di Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Melissa, Pallagorio, San Nicola dell'Alto, Savelli, Strongoli, Umbriatico, Verzino;

zona della Piccola Sila e della fascia Presilana: Andali, Albi, Belcastro, Cerva, Cotronei, Fossato Serralta, Magisano, Mesoraca, Pentone, Petronia, Petilia Policastro, Sersale, Sorbo S. Basile, Soveria Simeri, Taverna, Zagarise;

zona dei Monti Tiriolo: Reventino, Mancuso, Carlopoli, Cicala, Conflenti, Decollatura, Martirano Lombardo, Motta Santa Lucia, San Pietro Apostolo, Serrastretta, Soveria Mannelli, Tiriolo;

zona delle Serre: San Nicola da Crissa, Serra San Bruno, Simbario, Spadola, Torre di Ruggiero, Vallelonga;

zona dell'alto Macsima: Pizzoni, Sorianello, Soriano Calabro, Vazzano.

Provincia di Cosenza: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospecificate:

zona del Ferro e dello Spartivento: Amendolara, Albidona, Alessandria del Carretto, Canna, Castroregio, Cerchiara di Calabria, Montegiordano, Oriolo, Plataci, Rocca Imperiale, Roseto Capo Spulico, San Lorenzo Bellizzi;

zona del Pollino: Castrovillari, Morano Calabro, Laino Castello, Mormanno, Laino Borgo, Saracena, San Basile, Lungro;

zona dorsale Appenninica: Falconara Albanese, Longobardi, Belmonte Calabro;

zona Silana: San Giovanni in Fiore, Aprigliano, Celico, Pedace, Serra Pedace, Spezzano Piccolo, Spezzano della Sila, San Pietro in Guarano, Rovito, Lappano, Pietrafitta, Bocchigliero;

zona della Sila Greca Cosentina: Campana, Scala Coeli, Longobucco, Terravecchia, Mandatoriccio, Pietrapaola, Caloveto, Calopezzati, Cropalati, Paludi, Rossano, Cariati;

zona destra del Crati: Vaccarizzo Albanese, San Giorgio Albanese, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, Santa Sofia d'Epiro, Acri, Bisignano, Luzzi, Rose, Tarsia.

zona Busento: San Martino di Finita, Rota Greca; San Benedetto Ullano, Lattarico, Montalto Uffugo, San Vincenzo la Costa, San Fili.

zona Unione delle Valli: San Donato di Ninea, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Mottafollone, Sant'Agata d'Esaro.

Regione Campania

Provincia di Avellino: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Andretta, Aquilonia, Ariano Irpino, Atripalda, Avella, Bagnoli Irpino, Baiano, Bisaccia, Cairano, Calitri, Caposele, Carife, Casalbore, Cassano Irpino, Castel Baronia, Castel Vetere sul Calore, Castelfranci, Cervinara, Chiusano di San Domenico, Conza della Campania, Flumeri, Forino, Frigento, Greci, Guardia Lombardi, Lacedonia, Lauro, Lioni, Mercogliano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Monteforte Irpino, Montefusco, Montella, Montemarano, Monteverde, Montoro Inferiore, Montoro Superiore, Morra De Sanctis, Moschiano, Mugnano del Cardinale, Nusco, Ospedaletto d'Alpinolo, Pietra Stornina, Quadrella, Quindici, Rocca San Felice, Rotondi, Salza Irpina, San Mango sul Calore, San Martino Vallecaudina, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Andrea di Conza, Sant'Angelo a Scala, Sant'Angelo dei Lombardi, Santa Lucia di Serino, Santa Paolina, Santo Stefano del Sole, Savignano Irpino, Scampitella, Senerchia, Serino, Sirignano, Solofra, Sorbo Serpico, Summonte, Taurano, Teora, Torella dei Lombardi, Torrioni, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Villanova del Battista, Volturara Irpina, Zungoli.

Provincia di Benevento: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Apice, Arpaia, Baselice, Bonea, Bucciano, Buonalbergo, Campolattaro, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Castelvetere in Val Fortore, Cautano, Cerreto Sannita, Circello, Colle Sannita, Cusano Mutri, Faicchio, Foiano in Val Fortore, Forchia, Frasso Telesino, Ginestra degli Schiavoni, Moiano, Molinara, Montefalcone di Val Fortore, Morcone, Mucciano, Pannarano, Paolisi, Pietraroja, Pontelandolfo, Reino, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Molara, San Lupo, San Marco dei Cavoti, San Salvatore Telesino, Sant'Agata de' Goti, Santa Croce del Sannio, Sassinoro, Solopaca, Tocco Caudio, Vitulano.

Provincia di Caserta: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Ailano, Alife, Capriati a Volturno, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Fornicola, Gallo, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Mignano Monte Lungo, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Rocca d'Evandro, Roccamonfina, Roccaromana, Rocchetta e Croce, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Valle Agricola.

Provincia di Napoli: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Piano di Sorrento, Pimonte, Roccarainola, Sant'Angnello, Sorrento, Vico Equense.

Provincia di Salerno: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Acerno, Acquara, Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Amalfi, Ascea, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Bellosguardo, Brancigliano, Buccino, Buonabitacolo, Caggiano, Calabritto, Calvanico, Camerota, Campagna, Campora, Cannalonga, Capaccio, Casalbuono, Casaletto Spartano, Caselle in Pittari, Castel San Lorenzo, Castel Civita, Castel Nuovo di Conza, Castiglione dei Genovesi, Cava dei Tirreni, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cetara, Cicerale, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi Terme, Corbara, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Felitto, Fisciano, Furore, Futani, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Gioi, Ispani, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Laviano, Lustra, Maiano Vetere, Maiori, Minori, Moio della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Monte Corice, Montecorvino, Rovella, Monteforte Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Olevano sul Tusciano, Oliveto Citra, Omignano, Orria, Ottati, Padula, Pagani, Palomonte, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Polla, Pollica, Positano, Postiglione, Praiano, Prignano Cilento, Ravello, Ricigliano, Roccadaspide, Rocca Gloriosa, Rofrano, Rovagnano al Monte, Roscigno, Rutino, Sacco, Sala Consilina, Salvitelle, San Cipriano Piacentino, San Giovanni a Piro, San Gregorio Magno, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufo, Sant'Angelo a Fasanella, Sant'Arsenio, Sant'Egidio del Monte Albino, Santa Marina, Santomenna, Sanza, Sapri, Sarno, Sassano, Scala, Serralezzana, Serre, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Teggiano, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Tramonti, Trentinara, Valle dell'Angelo, Vallo della Lucania, Valva, Vibonati, Vietri sul Mare.

Regione Molise

Provincia di Isernia: l'intero territorio della provincia.

Provincia di Campobasso: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Acquaviva, Collecroci, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietro, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cerepiccola, Civitacampomarano, Colle d'Anchise, Colletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Jelsi, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Val Fortore, Mafalda, Matrice, Miragello Sannitico, Molise, Monacilioni, Montagano, Montefalcone nel Sannio, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petrella Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Provvidenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Roccavivara, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Massimo, San Polomatese, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elia a Pianisi, Sepino, Spinete, Tavenna, Torella del Sannio, Torro, Trivento, Tufara, Vinchiaturo.

...gione Puglia:

Provincia di Foggia: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottoelencate:

zona del Gargano: Apricena, Peschici, Vieste, Vico del Gargano, Mattinata, Monte S. Angelo, S. Giovanni Rotondo, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Rodi Garganico, Sannicandro Garganico, S. Marco in Lamis, Rignano Garganico;

zona del Sub Appennino Dauno: Carlantino, Casalnuovo Monterotaro, Casalvecchio di Puglia, Pietra Montecorvino, San Marco la Catola, Motta Montecorvino, Volturara Appula, Volturino, Alberona, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Ascoli Satriano, Biccari, Roseto Valforte, Castelluccio Valmaggiore, Troia, Faeto, Celle San Vito, Orsara di Puglia, Bovino, Panni, Accadia, Monteleone di Puglia, Deliceto, Candela, Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Anzano di Puglia, Celenza Valforte.

Provincia di Bari: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottoelencate:

zona della Murgia Nord Occidentale: Andria, ...ervino Murge, Spinazzola, Poggiorsini, Corato, Ruvo, Gravina, Bitonto, Toritto, Altamura.

zona della Murgia Sud Orientale: Grumo Appula, Cassano Murge, Acquaviva delle Fonti, Santeramo in Colle, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Casamassima, Turi, Conversano, Polignano a Mare, Monopoli, Castellana Grotte, Putignano, Noci, Alberobello, Locorotondo.

Provincia di Taranto: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nella zona sottoelencata:

zona della Murgia Sud Orientale: Laterza, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Mottola, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Montemesola, Grottaglie.

Provincia di Brindisi: l'intero territorio dei seguenti comuni:

Carovigno, San Michele Salentino, Oria, Francavilla Fontana, Villa Castelli, Ceglie Messapico, Ostuni, Cisternino, Fasano.

...ione Basilicata

Provincia di Matera: l'intero territorio dei comuni sottoelencati:

Accettura, Calciano, Cirigliano, Ferrandina, Garaguso, Gorgoglione, Irsina, Montescaglioso, Oliveto Lucano, Salandra, S. Giorgio Lucano, S. Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi.

Provincia di Potenza: l'intero territorio dei comuni sottoelencati:

Lavello, Montemilone, Melfi, Rionero, Venosa, Palazzo S. Gervasio, Atella, Forenza, Banzi, Genzano di Lucania, Acerenza, Oppido Lucano, Filiano, S. Fele, Ruvo del Monte, Rapone, Pescopagano, Castelgrande, Muro Lucano, Bella, Avigliano, Ruoti, Baragiano, Balvano, Potenza, Picerno, Tito, Pignola, Brindisi di Montagna, Vaglio di Basilicata, Tolve, Albano di Lucania, Pietrapertosa, Laurenziana, Corleto Perticara, Anzi, Abriola, Calvello, Brienza, Marsiconuovo, Marsicovetere, Paterno, Tramutola, Viggiano, Grumeto Nova, Moliterno, Lagonegro, Castelsaraceno, Lauria, Trecchina, Maratea, San'Arcangelo.

Art. 3.

1. Il «Caciocavallo silano» è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca, proveniente da allevamenti ubicati nella zona geografica di cui all'art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico in quanto rispondente allo standard produttivo seguente:

A) il latte da impiegare per la produzione del formaggio di cui al precedente comma deve essere coagulato alla temperatura di 36-38 °C usando caglio in pasta di vitello o di capretto. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalla 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè «fila». Segue una 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 si comprime 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, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine, si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista, si procede alla formazione della testina. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia. La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 15 giorni, ma può protrarsi più a lungo;

B) forma: ovale o tronco-conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci;

C) peso: compreso tra 1 kg e 2.500 kg;

D) crosta: sottile, liscia, di marcato colore paglierino; la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura;

E) pasta: omogenea, compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno;

F) sapore: aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata;

G) grasso della sostanza secca non inferiore al 38%.

Art. 4.

1. Sono abrogate le disposizioni relative al riconoscimento della denominazione tipica «Caciocavallo», di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269.

Art. 5.

1. Il formaggio a denominazione di origine «Caciocavallo silano» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato *A*, che costituisce parte integrante del presente decreto, nel quale risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui si è riconosciuta la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

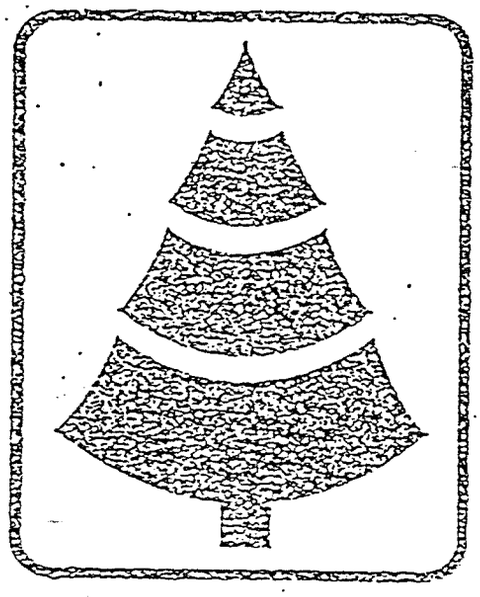
Roma, 10 maggio 1993

Il Presidente del Consiglio dei Ministri
CIAMPI

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

Il Ministro dell'industria del commercio e dell'artigianato
SAVONA

ALLEGATO *A*



93A4655

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 10 maggio 1993.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Quartirolo lombardo».

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667, concernente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Vista la domanda presentata dal Consorzio di produttori del formaggio «Quartirolo lombardo» tendente ad ottenere, ai sensi dell'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Quartirolo lombardo»;

Visto l'art. 2 della legge 12 gennaio 1991, n. 13;

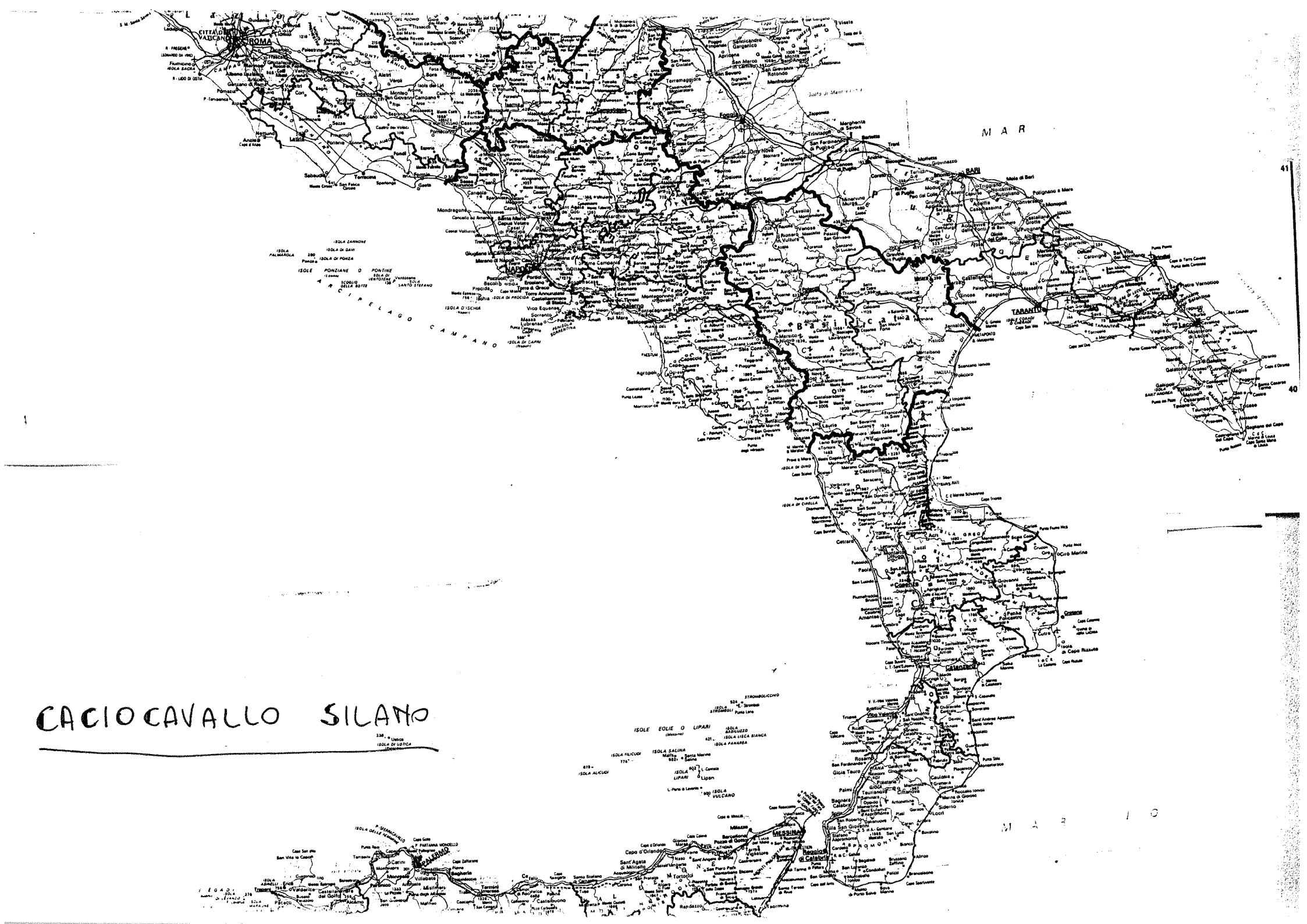
Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della richiamata legge n. 125, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 45 del 24 febbraio 1992;

Considerato che tale formaggio è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di preparazione esistenti nella zona di produzione;

CACIOCAVALLO SILANO

0003




CACIOCAVALLO SILANO
CITTÀ DEL VATICANO
ROMA
BARI
TARANTO
MESSINA
Reggio di Calabria
PALERMO
M A R
ISOLE EOLIE O LIPARI
ISOLE PONZIANE O PONTINE
ARCIPELAGO CAMPANO
Basilicata
Puglia
Calabria
Sicilia
41
40


ÖSTERREICH
SALZBURG
KÄRNTEN
SLOVENIJA
HRVAT
JUG
BOSNA-H
PIÉMONTE
LOMBARDIA
TRENTINO
ALTO ADIGE
VENETO
FRIULI-VENEZIA GIULIA
LIGURIA
EMILIA-ROMAGNA
TOSCANA
UMBRIA
MARCHE
LAZIO
ABRUZZI
MOLISE
CAMPANIA
PUGLIA
BASILICATA
CALABRIA
SICILIA
SARDEGNA
CORSE
HAUTE-CORSE
CORSE DU SUD
SAN MARINO
ITALIA
LIGURIAN SEA
TYRRHENIAN SEA
ADRIATIC SEA
IONIAN SEA
GULF OF VENICE
GULF OF TARANTO
SICILIAN CHANNEL
STRAIT OF OTRANTO
IÓNIOI
Innsbruck
Linz
Salzburg
Klagenfurt
Ljubljana
Zagreb
Sava
Kupa
Una
Mur
Bolzano-Bozen
Trento
Belluno
Treviso
Venezia
Udine
Pordenone
Gorizia
Trieste
Rovigo
Padova
Verona
Vicenza
Mantova
Cremona
Brescia
Bergamo
Como
Sondrio
Milano
Varese
Novara
Vercelli
Torino
Cuneo
Asti
Alessandria
Pavia
Piacenza
Parma
Reggio Emilia
Modena
Ferrara
Ravenna
Forlì
Cesena
Rimini
Pesaro
Urbino
Ancona
Macerata
Ascoli Piceno
Teramo
Pescara
Chieti
L'Aquila
Rieti
Terni
Perugia
Arezzo
Firenze
Prato
Pistoia
Lucca
Massa Carrara
La Spezia
Pisa
Livorno
Grosseto
Viterbo
Roma
Latina
Frosinone
Isernia
Campobasso
Foggia
Caserta
Benevento
Napoli
Avellino
Salerno
Potenza
Matera
Taranto
Brindisi
Lecce
Cosenza
Catanzaro
Reggio di Calabria
Messina
Catania
Siracusa
Ragusa
Enna
Caltanissetta
Agrigento
Trapani
Palermo
Bastia
Ajaccio
Sassari
Nuoro
Imperia
Savona
Genova
Monaco
Aosta
Cuneo
Digne
Gap
Nice
Menton
Karlovac
KÉRKYRA