

Caciocavallo silano

Il "Caciocavallo Silano" e' fra i piu' antichi e tipici formaggi a pasta filata del sud Italia. Della sua produzione ne accennava gia' Ippocrate, nel 500 a.C., discorrendo dell'arte usata dai greci nel preparare il "Cacio".



Il Caciocavallo Silano vanta l'ambita D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) europea.

E' prodotto nella dorsale appenninica tra le regioni Basilicata, Calabria, Molise e Puglia. Prende il nome dall'altopiano della Sila, zona di maggior produzione, ed è realizzato con latte di vacche prevalentemente alimentate allo stato brado. La stagionatura avviene per un minimo di 30 giorni, in cantine. Il clima della Sila è una componente importante per la stagionatura, che concede a questo formaggio aromi intensi e una piacevole piccantezza.

Il Caciocavallo Silano e' riconoscibile dal caratteristico marchio a fuoco.



Ha una crosta liscia, sottile, di colore paglierino o paglierino intenso e può essere capata. La pasta è dura e untuosa, di colore bianco o paglierino, con occhiatura fine, rada, distribuita in modo irregolare.

La forma è ovale o tronco-conica, con o senza testina, e ha un peso che varia da 1 a 2,5 kg.

Utilizzato per insaporire molte pietanze, se di breve o media stagionatura è ottimo anche da gustare con il pane o con le verdure. È un formaggio che si presta ad essere fuso. Si accosta a vini bianchi dal profumo avvolgente e di forte personalità. Se invecchiato, predilige vini rossi di medio corpo.

Tratto da

<http://www.caciocavallosilano.it/index.html>

<http://www.formaggio.it/formaggio/caciocavallo-silano-d-o-p/>