

Caciocavallo silano DOP



Nella vasta e a volte generica produzione di “caciocavalli” o “provoloni” del Sud Italia il Silano rappresenta una riserva delimitata dalla denominazione di origine, risalente al 1993. A dispetto del nome non si produce solo in Sila ma in cinque regioni del Sud Italia, o meglio nei loro distretti minuziosamente specificati nel disciplinare. Una caratteristica importante del Silano è la filatura della pasta a mano, che permette di ottenere la morbidezza ideale (i macchinari al contrario danno prodotti piuttosto “gommosi”).

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina compatta, elastica, con poca occhiatura

Sapore: intenso, caratteristico, più forte e piccante se stagionato

Abbinamenti: Vini bianchi o rossi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi, confettura piccante di pomodoro verde. Pane “ciabatta”

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 15 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 38% Mgss

Provenienza

- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Molise
- Puglia

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Formaggi per Tradizione

Peso: 1-2,5 kg

Dimensioni: diametro 10-15 cm

Produttori: casari dei Comuni del Sud Italia elencati nel disciplinare