

Caciocavallo Casuentano da pascolo



Provenienza

- Basilicata

Tipo di latte

- Vacca

Questa varietà particolare di caciocavallo (la più nobile e pregiata, definita da qualcuno “il Parmigiano Reggiano del Sud”) prende il nome dalla zona della Basilicata laddove pascola una razza di vacche (la podolica) allevata per produrlo, che vive allo stato brado nella macchia mediterranea, alimentandosi con erbe fortemente aromatiche quali il finocchio selvatico, la liquirizia e il mirto, dalle quali assorbe profumi che trasmette al latte. Il caciocavallo Casuentano richiede stagionature lunghe, che alcuni prolungano per molti anni. Come per tutti i caciocavalli la stagionatura avviene appendendo le forme, legate a coppie a una fune, “a cavallo” di un asse o di una trave, usanza che ha dato origine al nome del formaggio.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina compatta, elastica, con poca occhiatura

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

Abbinamenti: Vini rossi. Confettura piccante di pomodoro verde. Pane “ciabatta”

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: filata

Salatura: in salamoia



Formaggi per Tradizione

Stagionatura: minimo tre mesi

Produzione: annuale

Grassi: 38% Mgss

Peso: 1-2,5 kg

Dimensioni: diametro 10-15 cm

Produttori: casaro della Basilicata