



Allevatore di Formaggi

Caciocavallo podolico



Descrizione

Il **Caciocavallo Podolico** si distingue come una delle varietà più nobili e pregiate di caciocavallo, tanto da meritare da alcuni l'appellativo di "Parmigiano Reggiano del Sud". Il suo nome è indissolubilmente legato alla rustica razza bovina autoctona Podolica, dal cui latte viene esclusivamente prodotto.

Allevate allo stato semibrado nella macchia mediterranea, queste vacche si nutrono di una flora spontanea ricca di essenze aromatiche – tra cui finocchio selvatico, liquirizia e mirto – che arricchiscono il latte di profumi unici, poi elegantemente trasmessi al formaggio. Il Caciocavallo Podolico è particolarmente vocato a lunghe, talvolta eccezionali, stagionature, che possono protrarsi per molti anni (in rari casi fino a dodici). Durante questo lento processo, sviluppa una straordinaria complessità di sapori e una notevole intensità aromatica.

Come per tutti i formaggi di questa tipologia, la stagionatura avviene appendendo le forme, legate a coppie, "a cavallo" di assi o travi, una pratica tradizionale da cui il formaggio trae il suo nome caratteristico.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Basilicata,
Calabria,
Campania,
Molise,
Puglia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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”

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo tre mesi
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 38% MGSS
- **Peso:** 1-2, 5 kg
- **Diametro:** diametro 10-15 cm
- **Produttori:** casari del Sud Italia
- **Codice Forma:** 2200010 - 1103120