Caciocavallo silano DOP



Descrizione

Nel vasto panorama dei formaggi a pasta filata del Sud Italia, il **Caciocavallo Silano DOP** si afferma come una produzione di eccellenza, tutelata dalla Denominazione di Origine fin dal 1993. Questa certificazione ne garantisce l'origine e il rispetto di specifici metodi produttivi.

Contrariamente a quanto il nome potrebbe suggerire, la sua zona di produzione non è limitata esclusivamente all'altopiano della Sila, ma abbraccia territori chiaramente definiti dal disciplinare in cinque regioni dell'Italia meridionale (Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia).

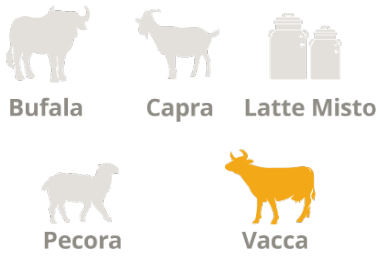
Un tratto distintivo fondamentale del Caciocavallo Silano DOP è la tradizionale filatura manuale della pasta. Questa tecnica artigianale è cruciale per conferirgli la sua caratteristica morbidezza e una struttura ottimale, qualità che lo differenziano da produzioni meccanizzate, le quali possono talvolta risultare in una consistenza meno pregevole o più "gommosa".
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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”

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 15 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 38% MGSS
- **Peso:** 1-2, 5 kg
- **Diametro:** diametro 10-15 cm
- **Produttori:** casari dei Comuni del Sud Italia elencati nel disciplinare
- **Codice Forma:** 1103053
- **Codice tagliato:** n.d.