

# 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, vaccinoLavorazione: artigianale

• Pasta: filata

• Salatura: salamoia

• Stagionatura: minimo 15 giorni

Produzione: annualeGrassi: 38% MGSS

• **Peso:** 1-2, 5 kg

• Diametro: diametro 10-15 cm

• Produttori: casari dei Comuni del Sud Italia elencati nel disciplinare

Codice Forma: 1103053Codice tagliato: n.d.