



## CACIOCAVALLO SILANO DOP

**Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.**

[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

### **Caciocavallo Silano DOP**

**Categoria:** formaggi

**Regione:** Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia

**Provincia:** Catanzaro, Cosenza, Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Isernia, Campobasso, Foggia, Bari, Taranto, Brindisi, Matera, Potenza

Il Caciocavallo Silano DOP fa parte della categoria dei formaggi DOP a pasta filata. Cioè di quei formaggi la cui lavorazione prevede una fase finale di filatura da effettuare lavorando a mano la pasta in acqua molto calda. Prodotto con latte vaccino e stagionato per un minimo di 15 giorni, ha generalmente una forma ovale, con una testina che serve per annodarvi i legacci con cui - a due a due - le forme vengono appese a stagionare. Il peso varia tra 1 e 2,5 Kg. Viene prodotto lungo la dorsale appenninica meridionale, dal Molise sino alla Calabria, la Regione a cui fa riferimento la dicitura "silano". La crosta è sottile, liscia, di colore giallo paglierino. La pasta è omogenea, compatta, bianca o paglierina, con una leggera occhiatura. Il sapore, dolce e aromatico, diviene piccante con la stagionatura. E' stato iscritto tra le DOP nel 1996.

Prodotto da sempre nelle aree interne collinari del Sud Italia, il Caciocavallo Silano DOP era il formaggio che, già nell'ottocento, si portavano dietro i nostri emigranti nel loro viaggi verso le Americhe. Un dato che la dice lunga sulla sua serbevolezza!

Il suo gusto caratteristico e fragrante lo fa apprezzare soprattutto come formaggio da tavola. Ma nel Sud Italia lo si ritrova come ingrediente per molte ricette tipiche. Se giovane si abbina bene ai bianchi locali. Il tipo piccante è invece da gustare con vini rossi, tipo Cirò, Aglianico o Taurasi. La produzione annua supera le 1.000 tonnellate.

**Per saperne di più:** <http://www.caciocavallosilano.net>

**Ente responsabile:** Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano, via degli Stadi 90 - 87199 Cosenza (CS), tel. 0984393007 fax 0984483717.



## CACIOCAVALLO SILANO DOP

**Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.**

[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

### **Alcune ricette:**

#### *Caciocavallo Silano DOP ai ferri*

Ancora oggi, nelle campagne del Sud lo si cucina così: sul fuoco del camino usando la piastra o una pietra liscia spessa un paio di centimetri. Le fette di caciocavallo devono essere alte circa un centimetro e una volta cotte vanno arricchite con un po' di pepe. Vanno messe sulla piastra quando questa è già ben calda e lasciate cuocere bene su un lato prima di girarle sul lato opposto.

#### *Frittelle di Caciocavallo Silano DOP*

Sono frittelle salate ottenute ricoprendo il Caciocavallo Silano tagliato a dadini con una sfoglia ottenuta miscelando e impastando due parti di farina di grano saraceno, una di farina bianca, acqua, olio, sale e un po' di acquavite.

#### *Pasta al forno al Caciocavallo Silano DOP*

La ricetta della pasta al forno non ha certo bisogno di presentazioni. Anche perchè ne esistono molte versioni. Da provare, per il gusto particolare che le conferisce, la versione che utilizza come ingrediente il Caciocavallo Silano, possibilmente abbastanza stagionato.

#### *Verdure gratinate al Caciocavallo Silano DOP*

Le verdure disponibili (broccoli, porri, zucchine, patate, ecc.), già cotte in acqua, vanno scolate bene e messe in forno a gratinare coprendole con Caciocavallo Silano tagliato a fette, qualche fiocco di burro, qualche foglia di timo e pepe bianco a piacere.

*Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*