

Caciocavallo Silano



c a c i o c a v a l l o s i l a n o

Origini del nome

Secondo i più la radice del nome di questo formaggio sta nell'usanza, tuttora praticata, di legare le forme a coppia a una cordicella e di appenderle a cavallo di una trave.

Zona di produzione

La produzione si estende a tutta l'Italia centro-meridionale.

Tecnica di produzione

Si utilizza il latte crudo di vacca, filtrato e riscaldato fino alla temperatura di 35-38°C. Successivamente viene aggiunto caglio in pasta di vitello e, dopo 30-40 minuti si procede alla rottura della cagliata. Si lascia riposare la massa per circa 15-20 minuti quindi si estrae il siero che viene riscaldato a 65-70°C e si rompe nuovamente la cagliata sulla quale viene versato il sieroinnesto e poi il siero caldo, mescolando continuamente. La scotta che rimane dalla lavorazione della Ricotta, si aggiunge alla pasta fino a coprirla e questo per mantenere la temperatura e favorire la maturazione che avviene in 4-5 ore. La pasta matura viene tagliata e lasciata su un tompagno per ulteriori 30 minuti. Poi la si taglia ulteriormente a pezzetti, la si immerge in acqua bollente e la si lavora fino ad ottenere una striscia unica. Da questa si staccano delle porzioni che, lavorate a mano, acquisiscono la forma tipica del Caciocavallo. Appena prodotto, il Caciocavallo viene immerso in acqua fredda e, successivamente, in salamoia per circa un'ora. I caciocavalli vengono fatti asciugare anche per alcuni giorni.

Gastronomia

Il Caciocavallo va tagliato in fette discoidali, successivamente in triangoli a base tondeggiante e abbinato a vini bianchi (tipo Greco di Tufo, Fiano di Avellino) quello dolce, a vini come il Cirò classico rosso, l'Aglianico, il Taurasi quello aromatico e piccante. I Caciocavalli con oltre 24 mesi di stagionatura possono essere gustati con i grandi vini muffati come il Santernes o il Pantelleria.

Tutti possono essere abbinati ai mieli di acacia, eucalipto, sulla e castagno.