

23 Luglio 2019

Caciocavallo Silano Dop, delicato o piccante a seconda dell'età

Questo formaggio tradizionale prodotto sull'altopiano della Sila è perfetto da cucinare sulla piastra perché rimane compatto



Campania

Sull'altopiano della Sila, tra Basilicata, Calabria, Molise e Puglia, nasce un **formaggio dagli aromi intensi** e una **gradevole piccantezza**. Il **Caciocavallo Silano Dop** raccoglie le qualità del latte con cui è prodotto, quello di vacche che si alimentano libere nei pascoli, e di un clima perfetto per la stagionatura.

Dopo solo 30 giorni di stagionatura, questo formaggio a pasta filata dura matura il suo carattere unico che lo rende estremamente **versatile in cucina**. La sua forma, ovale o troncoconica con o senza testina, è dovuta alla particolare e antica lavorazione. Basti pensare che la storia del caciocavallo affonda le sue radici nell'antichità e nel 500 a. C. Ippocrate lo nominava come **esempio d'arte casearia**. La sua crosta è sottile, liscia, di colore giallo paglierino mentre la **pasta è omogenea, compatta con lievissima occhiatura** di colore bianco o giallo paglierino. Grazie alla stagionatura, che può arrivare a qualche mese, il Caciocavallo Silano Dop si caratterizza con un **sapore aromatico**, delicato quando più giovane e più piccante con l'avanzare della maturazione. Il suo nome deriva proprio da come viene posizionato durante la stagionatura: legato a coppie e, come vuole la tradizione, viene appeso a cavallo di travi di legno. Una volta messo ad asciugare viene singolarmente marchiato a fuoco per l'identificazione del caseificio di produzione con il codice attribuito dal [Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano](#) [1].

In cucina rivela le sue grandi doti soprattutto abbinato alle **carni rosse e ai funghi**. Può essere consumato come **formaggio da tavola**, magari con le pere e un filo d'aceto balsamico tradizionale di Modena. Altrettanto gustoso è l'abbinamento con la **cipolla rossa di Tropea**, caramellata con zucchero e aceto. Per le sue caratteristiche si presta a essere fuso alla piastra e accompagnato con **pane o verdure**, perfetto da servire nelle grigliate. Al calore, infatti, questo formaggio non tende a liquefarsi ma a mantenere una **certa compattezza** pur essendo abbrustolito e morbido all'interno. Nella sua **versione più giovane** può essere accompagnato da un **vino bianco** come il Soave Superiore, che al palato colpisce per la pienezza dei sapori

tendenti all'amarognolo. Il formaggio **più stagionato** si sposa invece ottimamente con **vini rossi d'annata** di media intensità come l'Aglianico o il Cirò rosso classico.

Links

[1] <https://www.caciocavallosilano.it/>