

Generalità	Caciocavallo silano	
Presentazione	<p>Caciocavallo silano</p> <p>E' un formaggio prodotto lungo l'intera dorsale appenninica meridionale, ma tipico dell'area silano-calabrese. Grasso o semi-grasso, a pasta filata stagionata, è prodotto con latte vaccino, crudo o termizzato, coagulato con caglio di vitello o di capretto.</p> <p>Il Caciocavallo Silano può presentare forma ovoidale o a tronco di cono e può essere provvisto o meno di testina. Ricoperto da una crosta liscia e sottile che tende a divenire più scura, coprendosi di muffe e assumendo consistenza più compatta con il prolungarsi della stagionatura, ha una pasta semidura, omogenea, bianca ed elastica in gioventù, paglierina, dura e scagliosa nelle forme stagionate.</p> <p>Aromatico e dolce il formaggio poco stagionato, diventa intenso e talvolta pungente con l'affinamento.</p> <p>E' un formaggio da tavola da servire al naturale con pane, verdure o insalate, ma viene impiegato anche per insaporire numerose preparazioni.</p> <p>Se di breve o media stagionatura si abbina a vini bianchi dal profumo avvolgente e di buona personalità; se invecchiato, predilige vini rossi di medio corpo.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DOC 04-1995 DOP Reg. CE 1263/96</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Calabria, Campania, Molise, Puglia, Basilicata,
	Province-Zona	<p>L'areale di produzione è probabilmente il più vasto tra tutti quelli interessati alla produzione di formaggi a denominazione d'origine.</p> <p>Regione Calabria</p> <p>Province di Catanzaro, Crotone e Vibo Valentia: l'intero territorio di comuni elencati, delle zone:</p> <p><i>Alto Crotone e Marchesato</i>: Belvedere di Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Melissa, Pallagorio, San Nicola dell'Alto, Savelli, Strongoli, Umbriatico, Verzino;</p> <p><i>Piccola Sila e della fascia Presilana</i>: Andali, Albi, Belcastro, Cerva, Cotronei, Fossato, Serralta, Magisano, Mesoraca, Pentone, Petronia, Petilia, Policastro, Sersale, Sorbo S. Basile, Soveria Simeri, Taverna, Zagarise;</p> <p><i>dei monti Tiriolo</i>: Reventino, Mancuso, Carlopoli, Cicala, Conflenti, Decollatura, Martirano, Lombardo, Motta Santa Lucia, San Pietro Apostolo, Serrastretta, Soveria Mannelli, Tiriolo;</p> <p><i>delle Serre</i>: San Nicola da Crissa, Serra San Bruno, Simbario, Spadola, Torre di Ruggiero, Valle-longa;</p> <p><i>dell'alto Maesina</i>: Pizzoni, Sorianello, Soriano Calabro, Vazzano.</p> <p>Provincia di Cosenza: l'intero territorio di comuni elencati, delle zone indicate:</p> <p><i>del Ferro e dello Sparviero</i>: Amendolara, Albidona, Alessandria del Carretto, Canna, Castoregio, Cerchiara di Calabria, Cassano allo Jonio, Montegiordano, Oriolo, Plataci, Rocca Imperiale, Roseto Capo Spulico, San Lorenzo, Bellizzi;</p> <p><i>del Pollino</i>: Frascineto, Castrovillari, Morano Calabro, Laino, Castello, Mormanno, Laino Borgo, Saracena, San Basile, Lungro;</p> <p><i>della Dorsale Appenninica</i>: Falconara Albanese, Longobardi, Belmonte Calabro;</p> <p><i>Silana</i>: San Giovanni in Fiore, Aprigliano, Celico, Pedace, Serra Pedace, Spezzano Piccolo, Spezzano della Sila, San Pietro in Guarano, Rovito, Lappano, Pietrafitta, Bocchigliero;</p> <p><i>della Sila Greca Casentina</i>: Campana, Scala Coeli, Longobucco, Terravecchia, Mandatoriccio, Pietrapaola, Caloveto, Calopezzati, Cropalati, Paludi, Rossano, Cariati;</p> <p><i>destra del Crati</i>: Vaccarizzo Albanese, San Giorgio Albanese, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, Santa Sofia d'Epiro, Aciri, Bisignano, Luzzi, Rose, Tarsia;</p> <p><i>Busento</i>: San Martino di Finita, Cosenza, Rota Greca, San Benedetto Ullano, Lattarico, Montalto Uffugo, San Vincenzo la Costa, San Fili;</p> <p><i>Unione delle Valli</i>: San Donato di Ninea, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Mottafollone, Sant'Agata d'Esaro.</p> <p>Regione Campania</p> <p>Provincia di Avellino: l'intero territorio dei seguenti comuni: Andretta, Aquilonia, Ariano Irpino, Atripalda, Avella, Bagnoli Irpino, Baiano, Bisaccia, Cairano, Calitri, Caposele, Carife, Casalbore, Cassano Irpino, Castel Baronia, Castel Vetere sul Calore, Castelfranci, Cervinara, Chiusano di San Domenico, Conza della Campania, Flumeri, Forino, Frigento, Greci, Guardia Lombardi, Lacedonia, Lauro, Lioni, Mercogliano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Monteforte Irpino, Montefusco, Montella, Montemarano, Monteverde, Montoro Inferiore, Montoro Superiore, Morra De Sanctis, Moschiano, Mugnano del Cardinale, Nusco,</p>

Spedaletto d'Alpinolo, Pietra Stornina, Quadrella, Quindici, Rocca San Felice, Rotondi, Salza Irpina, San Mango sul Calore, San Martino Vallecaudina, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Andrea di Conza, Sant'Angelo a Scala, Sant'Angelo dei Lombardi, Santa Lucia di Serino, Santa Paolina, Santo Stefano del Sole, Savignano Irpino, Scampitella, Senerchia, Senno, Sirignano, Solofra, Sorbo Serpico, Summonte, Taurano, Teora, Torella dei Lombardi, Torroni, Treviso, Vallata, Vallesaccarda, Villanova del Battista, Volturara Irpina, Zungoli.

Provincia di **Benevento**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Apice, Arpaia, Baselice, Benevento, Bonea, Bucciano, Buonalbergo, Campolattaro, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Castelvetere in Val Fortore, Cautano, Ceppaloni, Cerreto Sannita, Circello, Colle Sannita, Cusano Mutri, Faicchio, Foiano in Val Fortore, Forchia, Frasso Telesino, Ginestra degli Schiavoni, Moiano, Molinara, Montefalcone di Val Fortore, Morcone, Mucciano, Pannarano, Paolisi, Pietraraja, Pontelandolfo, Remo, San Bartolo-meo in Caldo, San Giorgio la Molarra, San Lupo, San Marco dei Cavoti, San Salvatore Telesino, Sant'Agata de' Goti, Santa Croce del Sannio, Sassinoro, Solopaca, Tocco Caudio, Vitulano.

Provincia di **Caserta**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Ailano, Alife, Capriati a Volturno, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Fornicola, Gallo, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitcola, Letino, Liberi, Mignano Monte Lungo, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Rocca d'Evandro, Roccamonfina, Roccaromana, Rocchetta e Croce, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Valle Agricola.

Provincia di **Napoli**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Piano di Sorrento, Pimonte, Roccarainola, Sant'Angnello, Sorrento, Vico Equense.

Provincia di **Salerno**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acerno, Acquara, Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Amalfi, Ascea, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Bellosguardo, Brancigliano, Buccino, Buona-bitacolo, Caggiano, Calabritto, Calvanico, Camerota, Campagna, Campora, Cannalonga, Capaccio, Casalbuono, Casaleto Spartano, Caselle in Pittari, Castel San Lorenzo, Castel Civita, Castel Nuovo di Consa, Castiglione dei Genovesi, Cava dei Tirreni, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cetara, Cicerale, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi Terme, Corbara, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Felitto, Fisciano, Furore, Futani, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Giffoni Valle piana, Gioi, Ispani, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Laviano, Lustra, Maiano Vetere, Maiori, Minori, Moio della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Monte Corice, Montecorvino, Rovella, Monteforte, Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Olevano sul Tusciano, Oliveto Citra, Omignano, Orria, Ottati, Padula, Pagani, Palomonte, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Polla, Pollica, Positano, Postiglione, Praiano, Prignano Cilento, Ravello, Ricigliano, Roccadaspide, Rocca Gloriosa, Rofrano, Rovagnano al Monte, Roscigno, Rutino, Sacco, Sala, Consilina, Salvitelle, San Cipriano Picentino, San Giovanni a Piro, San Gregorio Magno, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufo, Sant'Angelo a Fasanella, Sant'Arsenio, Sant'Egidio del Monte Albino, Santa Marina, Santomenna, Sanza, Sapri, Sarno, Sassano, Scala, Serralezzana, Serre, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Teggiano, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Tramonti, Trentinara, Valle dell'Angelo, Vallo della Lucania, Valva, Vibonati, Vietri sul Mare.

Regione Molise

Provincia di **Isernia**: l'intero territorio della provincia.

Provincia di **Campobasso**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acquaviva, Collecroci, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietro, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cerepiccola, Civitacampomariano, Colle d'Anchise, Colletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Jelsi, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Val Forte, Mafalda, Matrice, Miragello Sannitico, Molise, Monacilioni, Montagano, Montefalcone nel Sannio, Montemiro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petrella Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Providenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Roccavivara, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giovanni i in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Massimo, San Polomatese, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elia a Pianisi, Sepino, Spinete, Tavenna, Torella del Saunio, Toro, Trivento, Tufara, Vinchiaturro.

Regione Puglia

Provincia di **Foggia**: l'intero territorio di comuni elencati, delle zone indicate:

del Gargano: Manfredonia, San Paolo di Civitate, Apricena, Peschici, Vieste, Vico del Gargano, Mattinata, Monte S. Angelo, S. Giovanni Rotondo, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Rodi Garganico, Sannicandro Garganico, S. Marco in Lamis, Rignano Garganico;

del Sub Appennino Dauno: Carlintino, Casal-nuovo Monterotaro, Casalvecchio


		<p>di Puglia, Pietra Montecorvino, San Marco la Catola, Motta Montecorvino, Volturara Appula, Volturino, Alberona, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Ascoli Satriano, Biccari, Roseto Valforte, Castelluccio Valmaggione, Troia, Faeto, Celle San Vito, Orsara di Puglia, Bovino, Panni, Accadia, Monteleone di Puglia, Deliceto, Candela. Rocchetta Sant'Antonio, Sant'Agata di Puglia, Anzano di Puglia, Celenza Valforte.</p> <p>Provincia di Bari: l'intero territorio di comuni elencati, delle zone indicate: <i>della Murgia Nord Occidentale</i>: Andria, Minervino Murge, Spinazzola, Poggiorsini, Corato, Ruvo, Gravina, Bitonto, Toritto, Altamura. <i>della Murgia Sud Orientale</i>: Grumo Appula, Cassano Murge, Acquaviva delle Fonti, Santeramo in Colle, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Casamassima, Turi, Conversano, Polignano a Mare, Monopoli, Castellana Grotte, Putignano, Noci, Alberobello, Locorotondo.</p> <p>Provincia di Taranto: l'intero territorio di Comuni elencati, delle zone indicate: <i>della Murgia Sud Orientale</i>: Laterza, Ginosa, Castellaneta. Palagianello, Mottola, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Montemesola, Grottaglie.</p> <p>Provincia di Brindisi: l'intero territorio dei seguenti comuni: Carovigno, San Michele Salentino. Oria, Francavilla Fontana, Villa Castelli, Ceglie Messapico, Ostuni, Cisternino, Fasano.</p> <p>Regione Basilicata</p> <p>Provincia di Matera: l'intero territorio dei seguenti comuni: Accettura, Bernalda, Calciano, Cirigliano, Ferrandina, Garaguso, Gorgoglione, Irsina, Matera, Montescaglioso, Oliveto Lucano, Pisticci, Policoro, Pomarico, Rotondella, Salandra, Scanzano Jonico, S. Giorgio Lucano, S. Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi.</p> <p>Provincia di Potenza: l'intero territorio dei seguenti comuni: Lavello, Montemilone, Melfi, Rionero, Venosa, Palazzo S. Gervasio, Atella, Fiorenza, Banzi, Genzano, di Lucania, Aceranza, Oppido Lucano, Filiano, S. Fede, Ruvo del Monte, Rapone, Pescopagano, Castelgrande, Muro Lucano, Bella, Avigliano, Ruota, Baragiano, Balvano, Potenza, Picerno, Tito, Pignola, Brindisi di Montagna, Vaglio di Basilicata, Tolve, Albano di Lucania, Pietrapertosa, Laurenziana, Corleto Perticara, Anzi, Abriola. Calvello, Brienza, Marsiconuovo, Marsicovetere, Paterno, Tramutola, Viggiano, Grumeto Nova, Moliterno, Lagonegro, Castelsaraceno, Lauria, Trecchina, Maratea, San'Arcangelo.</p>
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento
	Alimentazione	
Organismi di tutela	<p>Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano Via Forgitelle Loc. Camigliatello Silano 87058 Spezzano della Sila (CS) Tel: (+39) 0984/570832 fax: (+39) 0984/570832 email: web: www.caciocavallosilano.net</p>	
Storia	<p>"Silano" perché deriva dalle antiche origini del prodotto, legate all'altopiano della Sila. E' fra i più antichi e tipici formaggi a pasta filata del Mezzogiorno d'Italia; della sua produzione parlava già Ippocrate, nel 500 a.C., discorrendo dell'arte usata dai Greci nel preparare il "Cacio".</p>	
Descrizione		Caciocavallo silano
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Crudo, o termizzato
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Grasso %	Grasso

Geometria forma	Aspetto	Ovale o Tronco-conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali
	Facce Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	1,0 ÷ 2,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia. Può presentarsi con residui di muffe. La superficie può presentare leggere "insenature" dovute ai legacci
	Colore	Marcato colore paglierino, può tendere al grigiastro per la presenza di muffe che si sviluppano durante la stagionatura
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Inizialmente morbida ed elastica, diventa dura e più rigida con l'avanzare della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o giallo paglierino più intenso all'esterno e meno intenso all'interno.
	Struttura	Omogenea, compatta.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Lievissima Irregolare Irregolare Regolare
	Intensità	Bassa nelle forme più fresche, aumenta con la stagionatura.
Odore / Aroma	Persistenza	Abbastanza persistente, aumenta con la stagionatura.
	Riconoscimenti	Aromatico, piacevole.
	Retrogusto	n.a.
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro
Sensazioni Trigeminali		Diventa piccante a maturazione avanzata
Struttura (in bocca)		Fondente in bocca
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 38%

Utilizzo		Caciocavallo silano
Utilizzo	In tavola	Fresco è un ottimo formaggio da tavola, servito al naturale con pane, verdure o insalate. Grazie alle sue qualità nutritive, è particolarmente adatto alle diete dei bambini, degli anziani e degli sportivi.
	In cucina	Viene usato come ingrediente di qualità in numerosi piatti tipici locali a base di carne rossa e funghi; E' uno dei formaggi più adatti per la cottura alla piastra; A stagionatura avanzata il prodotto può essere utilizzato anche grattugiato.
Abbinamenti	Vino	Prodotto fresco/giovane Vini bianchi o rossi, non troppo invecchiati, di medio corpo, poco caldi, armonici. (Locorotondo, Fiano di Avellino, Greco di Tufo, ...) Prodotto stagionato

		Vini rossi, altrettanto invecchiati, di corpo, caldi, armonici (Taurasi, Cirò, Primitivo di Manduria, ...).
	Miele / Confetture	n.d.
	Frutta	n.d.
	Verdure	n.d.
	Pane	n.d.

Produzione		Caciocavallo silano			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, pascolo			
	Munte	max 4 munte consecutive dei 2 giorni precedenti quello della caseificazione			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, o Termizzato (≤ 58 °C per 30")			
	Aggiunte	È consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nello stesso ambiente di trasformazione del latte; in tal modo si mantengono le caratteristiche organolettiche del prodotto			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	36÷38°C.			
	Tipo di caglio	Vitello o Capretto, in pasta			
Rottura coagulo	Dimensione	"nocciola"			
Trattamenti cagliata	Estrazione	Su tavolo spersoio			
	Acidificazione	<p>Energica fermentazione lattica la cui durata varia in media 4÷10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori.</p> <p>La maturazione della pasta è completata quando è nelle condizioni di essere filata.</p> <p>Il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè "fila".</p>			
	Filatura	Filatura in acqua calda con formazione di una specie di cordone filato			
Trattamenti forma	Formatura	<p>La modellazione della forma si ottiene con la manipolazione esperta dei casari che la racchiudono su se stessa come per formare un fagotto in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti.</p> <p>Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente alla temperatura di 80÷85°C e completando l'operazione a mano. Infine, si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista, si procede alla formazione della testina.</p> <p>Le forme così plasmate vengono immerse in acqua di raffreddamento.</p>			
	Salatura	<p>In salamoia per un periodo ≥ 6 ore, variabile in relazione al peso.</p> <p>Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci, sospese su delle pertiche e avviate alla stagionatura.</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	<p>≥ 30 giorni, per consentire di mantenere elevati standard qualitativi del formaggio.</p> <p>Può protrarsi più a lungo.</p>			
	Cura forma	<p>Si consente l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti con il rispetto del colore della crosta.</p> <p>Il trattamento non influisce in alcun modo sulla tipicità e qualità del formaggio, ma</p>			

		aumenta in modo sensibile la shelf-life del prodotto evitando processi anomali causati da lieviti e/o muffe che si possono instaurare sulla crosta.
 Marchiatura	All'atto della sua immissione al consumo il formaggio deve recare impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione lineare o puntiforme, <ul style="list-style-type: none">• il contrassegno del Consorzio• l'indicazione di un numero di identificazione attribuito dal Consorzio ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo. Il contrassegno e il numero di identificazione del produttore dovrà essere stampigliato anche sulle etichette apposte ad ogni singola forma.	

μπ

