

Generalità	Caciocavallo silano DOP	
Presentazione	<p>Caciocavallo silano DOP</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,
	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>Provincia di Catanzaro, Provincia di Crotona e provincia di Vibo Valentia: l'intero territorio di comuni elencati, delle zone sotto specificate: zona dell'alto Crotonese e del Marchesato, zona della Piccola Sila e della fascia Presilana, zona dei monti Tiriolo, zona delle Serre, zona dell'alto Maesina.</p> <p>Provincia di Cosenza: l'intero territorio di comuni (elencati), delle zone sotto specificate: zona del Ferro e dello Sparviero, zona del Pollino, zona dorsale Appenninica, zona Silana, zona della Sila Greca Casentina, zona destra del Crati, zona Busento, zona Unione delle Valli.</p> <p>Regione Campania</p> <p>Provincia di Avellino: l'intero territorio di comuni elencati. Provincia di Benevento: l'intero territorio di comuni elencati. Provincia di Caserta: l'intero territorio di comuni elencati. Provincia di Napoli: l'intero territorio di comuni elencati. Provincia di Salerno: l'intero territorio di comuni elencati.</p> <p>Regione Molise</p> <p>Provincia di Isernia: l'intero territorio della provincia. Provincia di Campobasso: l'intero territorio di comuni elencati.</p> <p>Regione Puglia</p> <p>Provincia di Foggia: l'intero territorio di comuni elencati, delle zone sotto specificate: zona del Gargano, zona del Sub Appennino Dauno.</p> <p>Provincia di Bari: : l'intero territorio di comuni elencati, delle zone sotto specificate: zona della Murgia Nord Occidentale, zona della Murgia Sud Orientale.</p> <p>Provincia di Taranto: l'intero territorio di Comuni elencati, delle zone sotto specificate: zona della Murgia Sud Orientale.</p> <p>Provincia di Brindisi: l'intero territorio di comun elencati.</p> <p>Regione Basilicata</p> <p>Provincia di Matera: l'intero territorio di comun elencati. Provincia di Potenza: l'intero territorio di comuni elencati.</p>
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento
	Alimentazione	
Organismi di tutela	<p>Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano</p> <p>Via Forgitelle Loc. Camigliatello Silano 87058 Spezzano della Sila (CS) Tel: (+39) 0984/570832 fax: (+39) 0984/570832</p>	

	email: web: www.caciocavallosilano.net
Storia	“ 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”.

Descrizione		Caciocavallo silano DOP
Classificazione	Tipo latte	Vaccino
	Trattamento latte	Crudo, o termizzato
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Ovale o troncoconica, 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	Naturale
	Aspetto	Liscia. Può presentarsi con residui di muffe. La superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci. È consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti con il rispetto del colore della crosta.
	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 Rada
Odore / Aroma	Intensità	Bassa nelle forme più fresche, aumenta con la stagionatura.
	Persistenza	Abbastanza persistente, aumenta con la stagionatura.
	Riconoscimenti	Aromatico, piacevole.
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane. Diventa più sapido all'aumentare della stagionatura.

Sensazioni Trigeminale		Diventa piccante a maturazione avanzata
Struttura (in bocca)		Fondente in bocca
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 38%

Utilizzo		Caciocavallo silano DOP
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	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Caciocavallo silano DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, pascolo			
	Munte	Da non più di quattro munte consecutive dei due giorni precedenti a quello della caseificazione			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, o termizzato (fino a 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	Temperatura	36÷38°C.			
	Tipo di caglio	Di vitello o di capretto. In pasta.			
Rottura coagulo	Dimensione	"nocciola"			
Trattamenti cagliata	Estrazione	Su tavolo spersoio			
	Acidificazione	Energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalla 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla			

		<p>massa o ad altri fattori.</p> <p>La maturazione della pasta è completata quando è nelle condizioni di essere filata (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
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.</p> <p>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, poi in salamoia.</p>
Trattamenti forma	Salatura	Per immersione in salamoia per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore.
Stagionatura	Tempo minimo	<p>Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura.</p> <p>La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni al fine di consentire di mantenere elevati standard qualitativi del formaggio., ma 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 aumenta in modo sensibile la shelf-life del prodotto evitando processi anomali causati da lieviti e/o muffe che si possono instaurare sulla crosta.</p>
Marchiatura	<p>All'atto della sua immissione al consumo il formaggio deve recare impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione lineare o puntiforme,</p> <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. <p>Il contrassegno e il numero di identificazione del produttore dovrà essere stampigliato anche sulle etichette apposte ad ogni singola forma.</p>	