



Prodotti tradizionali

Formaggio caprino del Cilento



Il formaggio caprino prodotto nel Cilento, in provincia di Salerno, è chiamato in dialetto "casu" ed è una produzione molto antica: le forme sono cilindriche di colore bianco e di due distinte varietà, dolce se prodotto con caglio di vitello, più intenso e leggermente piccante se si utilizza il caglio di capretto. Il suo procedimento tradizionale è molto antico: il latte viene filtrato e riscaldato a circa 36-37 gradi, in seguito si aggiunge il caglio, di vitello o di capretto, che si coagula in 20-25 minuti, per poi essere rotto in grumi della grandezza di un chicco di riso e si lascia riposare per circa un quarto d'ora. In seguito si trasferisce nelle fuscelle, le piccole ceste di vimini, si lascia spurgare per circa 30 minuti e si immerge nel siero della ricotta. Dopo 5-8 ore si effettua la salatura che deve avvenire a secco e durare due giorni: la produzione viene completata con l'immersione nel siero e l'asciugatura in graticci. Anche la fase della stagionatura incide sul sapore del caprino che risulta più sapido quanto più tempo viene lasciato stagionare.

Formaggio Caprino produced in Cilento in the province of Salerno, in dialect is called "casu" and is a very ancient production: the shapes are cylindrical, the colour white and there are two varieties, a sweet one produced with calf curd and a more intense and slightly chili one using a kid curd. The traditional procedure is very ancient: the milk is filtered and warmed at about 36-37C. Then the curd, of calf or kid, is added and it coagulates in about 20-25 minutes, it is then broken in clots as big as rice and is left to rest for about 15 minutes. It is then transferred in the fuscelle, small wicker baskets, left to drip for about 30 minutes and then immersed in ricotta whey. After 5- 8 hours when dry it is salted over two days: the production is then completed with the immersion in whey and the drying on racks. Ageing can affect the flavour of the caprino, the longer it is left to age the more sapid it is.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015