

Generalità	Caciocavallo silano	
Presentazione	<p>Caciocavallo silano È un formaggio grasso, a pasta filata stagionata, da fresco a stagionato, prodotto lungo l'intera dorsale appenninica meridionale, ma tipico dell'area silano-calabrese. Viene prodotto con latte vaccino, crudo o termizzato e coagulato con caglio "in pasta" di vitello o di capretto. Nell'altopiano Silano, quando non c'era la stabulazione fissa, il caciocavallo veniva prodotto esclusivamente nel periodo primavera-estate, nelle piccole casupole di legno dei bovini (<i>vaccarizz</i>), con una tecnica di produzione molto raffinata perché il formaggio doveva conservarsi a lungo. Si presenta in forma ovoidale, o a tronco di cono e può essere provvisto o meno di testina. È ricoperto da una crosta liscia e sottile di colore giallo paglierino che, con il prolungarsi della stagionatura, tende a divenire più scura, anche per le macchie generate dalle muffe che possono svilupparsi durante la stagionatura, e ad assumere una consistenza più rigida e compatta; a stagionatura breve/media la pasta è semidura, omogenea, bianca ed elastica, armonicamente dolce e aromatica, con riconoscimenti prevalentemente lattici ed erbacei; nelle forme stagionate la pasta diventa giallo paglierina, più dura fino ad essere scagliabile, con caratteristiche olfatto-gustative più marcate: diventa più salato, con odore/aroma tipico del "formaggio stagionato", assumendo anche toni <i>pungenti</i>. Più frequentemente è utilizzato come formaggio "da tavola" da servire al naturale con pane, verdure o insalate, oppure grigliato, ma viene impiegato anche per insaporire numerose preparazioni. Se di breve o media stagionatura si abbina a vini bianchi dal profumo avvolgente e di buona personalità; se invecchiato, predilige vini rossi di buon 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>Originario dell'altopiano calabrese della Sila, il Caciocavallo Silano DOP è oggi prodotto su un vasto territorio configurato a <i>macchia di leopardo</i> che comprende diversi comuni della Calabria e delle aree lungo la dorsale appenninica meridionale di Puglia, Campania, Molise e Basilicata.</p> <p>Regione Calabria</p> <p>Province di Catanzaro, Crotonese e Vibo Valentia: l'intero territorio di comuni elencati, delle zone:</p> <p><i>Alto Crotonese 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, Castroregio, 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, Cariatì;</p> <p><i>destra del Crati</i>: Vaccarizzo Albanese, San Giorgio Albanese, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, Santa Sofia d'Epiro, Acri, 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>

Regione Campania

Provincia di **Avellino**: l'intero territorio dei seguenti comuni: Andretta, Aquilonia, Ariano Irpino, Atripalda, Avella, Bagnoli Irpino, Baiano, Bisaccia, Cairano, Calitri, Caposele, Carife, Casabore, 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, Ospedaletto 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, Castelvetero 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 Molara, 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 Volturmo, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Fornicola, Gallo, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, 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'Angello, 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, Casaletto Spartano, Caselle in Pittari, Castel San Lorenzo, Castel Civita, Castel Nuovo di Conza, 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, Montefalcione nel Sannio, Montemiro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petrella Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Provvidenti, 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,

		<p>Vinchiatura.</p> <p>Regione Puglia</p> <p>Provincia di Foggia: l'intero territorio di comuni elencati, delle zone indicate:</p> <p><i>del Gargano</i>: 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;</p> <p><i>del Sub Appennino Dauno</i>: Carlintino, Casal-nuovo Monterotaro, Casalvecchio 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 Valmaggiore, 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:</p> <p><i>della Murgia Nord Occidentale</i>: Andria, Minervino Murge, Spinazzola, Poggiorsini, Corato, Ruvo, Gravina, Bitonto, Toritto, Altamura.</p> <p><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:</p> <p><i>della Murgia Sud Orientale</i>: Laterza, Ginosa, Castellana Grotte, 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. Fele, 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>
<p>Allevamento</p>	<p>Tipo</p> <p>Alimentazione</p>	<p>Stalla, Allevamento</p> <p>Prodotto originariamente con latte proveniente da mucche di razza <i>Podolica</i>, per effetto della diminuzione dei capi di questa razza, oggi si utilizzano frequentemente vacche di razza <i>Pezzata Rossa Italiana</i> e <i>Bruna Alpina</i>, nel rispetto del disciplinare di produzione</p>
<p>Organismi di tutela</p>	<p>Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano Via Forgitelle loc. Camigliatello Silano, 87058 Spezzano della Sila (CS)</p> <p>Tel./Fax +39 0984 570832 web: www.caciocavallosilano.it</p>	
<p>Storia</p>	<p>Conosciuto fin dai tempi della Magna Grecia e storicamente prodotto in prevalenza nei territori del Meridione d'Italia, <i>Caciocavallo Silano</i> è il nome di uno dei formaggi più antichi: "<i>caciocavallo</i>" per la particolare legatura a coppie che consente di farlo stagionare "a cavallo" di una pertica (anticamente in prossimità di focolari); "<i>silano</i>" per le antiche origini del prodotto legate all'altopiano della Sila (nome che è prevalso per lunga consuetudine nell'area di produzione e nei mercati).</p> <p>L'aspetto di questo formaggio è sicuramente una delle sue caratteristiche più distintive: la maggior parte dei caciocavalli è composta da due parti tondeggianti, una più voluminosa e una più piccola somigliante a una pallina. Il "collo" tra il corpo e la testa è il risultato della pressione delle corde che legano le forme.</p> <p>Ippocrate nel 500 a.C. è il primo autore che descrive la tecnica usata dai Greci nella preparazione del "cacio" e, in seguito, diversi autori latini, fra cui Columella e Plinio il Vecchio, hanno trattato dei formaggi nelle proprie opere (in particolare, Plinio esalta le qualità del "<i>butirro</i>", antenato del nostro caciocavallo, definito "cibo delicatissimo").</p> <p>Nel 1811 U. Caldora, relatore della "<i>Statistica murattiana</i>" disposta dal governo napoleonico per le contrade della Calabria ulteriore (Catanzaro e Reggio), riporta un giudizio sui caciocavalli: "<i>Si fabbricano i formaggi</i></p>	

propriamente detti, i caciocavalli in doppia foggia, frà i quali què conosciuti col nome calabro di raschi sono assai più delicati e gustosi”.

Giuseppe Garibaldi pare fosse un grande estimatore del caciocavallo: mentre l'Eroe dei due mondi si trovava in esilio nell'isola di Caprera, dicono si facesse spedire dalla Sila burro e formaggi, tra cui anche prelibati caciocavalli.

Nell'altopiano Silano, quando non c'era la stabulazione fissa, il caciocavallo veniva prodotto esclusivamente in primavera-estate, nelle piccole casupole di legno dei bovini (vaccarizz) con una tecnica di produzione molto raffinata perché il formaggio doveva conservarsi a lungo.

Descrizione		Caciocavallo silano
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Crudo, o Termizzato
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Fresco, 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, macchiata da possibili residui delle muffe che vengono accuratamente rimosse La superficie può presentare leggere "insenature" dovute ai legacci che lo sorreggono durante la stagionatura
	Colore	Giallo paglierino che, con il prolungarsi della stagionatura, tende a divenire più scura e leggermente grigiastra
	Spessore	Più o meno sottile a seconda della stagionatura
	Consistenza	Inizialmente morbida ed elastica, diventa dura e più rigida con l'avanzare della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco÷ Giallo paglierino con l'avanzare della stagionatura Può essere più intenso all'esterno della forma che all'interno
	Struttura	Semidura, omogenea, compatta. ed elastica (a breve stagionatura); Più dura, compatta, poco elastica, leggermente scagliabile (a stagionatura più prolungata)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Lievissima Irregolare Irregolare Regolare
Odore / Aroma	Intensità	Medio-bassa nelle forme più fresche, aumenta con la stagionatura.
	Persistenza	Abbastanza persistente, aumenta con la stagionatura.

	Riconoscimenti	Fino a stagionatura media è gradevolmente aromatico con riconoscimenti di tipo lattico (da "fresco" a "cotto") ed erbacei (più o meno evidenti a seconda del periodo di produzione) Prolungando la stagionatura assume via via odori/aromi tipici del "formaggio stagionato"
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane. Pur mantenendo una discreta armonia, diventa più sapido all'aumentare della stagionatura
Sensazioni Trigeminali		A maturazione avanzata diventa piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenace, giustamente duro, buona solubilità e leggera adesività
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 38%

Utilizzo		Caciocavallo silano
Utilizzo	In tavola	I Caciocavallo Silano può essere assaporato in purezza, o assieme al tipico pane del Sud come il <i>Pane di Altamura</i> o il <i>Pane di Cutro</i> . In un bel tagliere calabrese, trova un giusto spazio tra la soppressata, il capocollo e la salsiccia di Calabria. Si consiglia di gustare il caciocavallo stagionato abbrustolendolo " <i>alla piastra</i> " o " <i>sulla griglia</i> ": a contatto con il calore, il vero Caciocavallo Silano DOP non si squaglia, ma conserva la propria forma abbrustolendosi in superficie e sciogliendosi leggermente all'interno. Grazie alle sue qualità nutritive, è particolarmente adatto alle diete dei bambini, degli anziani e degli sportivi.
	In cucina	Diverse ricette tipiche del meridione ne fanno largo utilizzo (es. la classica <i>Parmigiana</i> , gli <i>Involtini di melanzane</i> , ...). Viene anche usato nel condimento di molti <i>primi piatti</i> (<i>pasta ripiena alla calabrese</i> , <i>timballo con 'nduja</i> , <i>Cannaruzziadri rigati</i> , ...). A stagionatura avanzata il prodotto può essere utilizzato anche grattugiato.
Abbinamenti	Vino	Il Caciocavallo Silano DOP, in base al livello di stagionatura, si può abbinare a diversi tipi di vino: Prodotto fresco/giovane Vini bianchi non troppo invecchiati, di buon corpo, mediamente caldi, armonici (<i>Locorotondo</i> , <i>Fiano di Avellino</i> , <i>Greco di Tufo</i> , <i>Soave Superiore</i> , <i>Chardonnay</i> , <i>Friulano</i> ...) Prodotto stagionato Vini rossi altrettanto invecchiati, di corpo, caldi, armonici (<i>Taurasi</i> , <i>Aglianico del Vulture</i> , <i>Cirò rosso classico</i> , <i>Primitivo di Manduria</i> , ma anche <i>Chianti classico</i> , <i>Bardolino</i> , <i>Merlot</i> ...).
	Frutta e verdura	Il caciocavallo fresco può essere abbinato alla frutta e alla verdura, in soluzioni fantasiose perfette per chi ama il connubio anche tra dolce e salato. Oltre all'abbinamento con confetture o miele, ci si può spingere al proverbiale <i>cacio e pere</i> , all'abbinamento con fresche insalate di frutta e/o verdura, o con la frutta secca. È suggerito l'interessante l'abbinamento con cipolla rossa di Tropea caramellata, magari con l'aggiunta di un goccio di aceto balsamico
	Pane	Tipico pane del Sud (<i>Pane di Altamura</i> , o <i>Pane di Cutro</i>)

Produzione		Caciocavallo silano				
Periodo produzione		Tutto l'anno				
Materia prima: • 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 (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	Tipologia	Presamica
	Temperatura	36÷38°C.
	Tipo di caglio	Vitello o Capretto, in pasta
Rottura coagulo	Dimensione	A dimensione di "nocciola"
Trattamenti cagliata	Estrazione	Su tavolo spersoio
	Acidificazione	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 (es. ambientali) 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, se cioè "fila".
	Filatura	Filatura in acqua calda con formazione di una specie di cordone filato
Trattamenti forma	Formatura	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 continua, liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo velocemente la parte 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. Le forme così plasmate vengono immerse in acqua di raffreddamento.
	Salatura	In salamoia per un periodo ≥ 6 ore, variabile in relazione al peso. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci, sospese su delle pertiche e avviate alla stagionatura.
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 30 giorni, per consentire di mantenere elevati standard qualitativi del formaggio. Può protrarsi più a lungo.
	Cura forma	Si consente l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti per rispettare il colore della crosta. 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.
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 dovranno essere stampigliati anche sulle etichette apposte su ogni singola forma.	