

Bebé di Sorrento

Oltre all'antichissimo caciocavallo, nella zona della penisola sorrentina si produce, da pochi anni a questa parte, un formaggio che gli somiglia molto: il bebè di Sorrento. Il bebè prende il nome dalla sua forma, che ricorda un neonato in fasce ed è un gustoso formaggio di latte vaccino a pasta semi-cotta e filata, di colore molto chiaro. Il suo procedimento di preparazione è molto simile a quello tradizionale del caciocavallo, da cui si differenzia per i tempi di stagionatura, che per il bebè sono molto brevi, con la conseguenza che il suo sapore è molto delicato. Probabilmente è nato proprio per questo motivo: per offrire ai numerosi turisti che frequentano la zona un prodotto simile al caciocavallo, ma dal sapore meno marcato.

 In the last years a new cheese called bebè di Sorrento, similar to the famous caciocavallo, has been produced in the Sorrento peninsula. The bebè is named after its shape that recalls a baby and it's a tasty cheese made of vaccine milk with a half cooked and spun dough with a very clear colour. Preparation is very similar to caciocavallo but it's left to season for a very brief period, hence the sweeter taste. Probably made to offer tourists a sweeter version of caciocavallo.

