

Formaggi italiani a 360°: il caciocavallo silano dop.

Il **Caciocavallo Silano** è uno dei più antichi formaggi a pasta filata del sud Italia, considerato che gli Ippocrate disquisiva dell'arte dei Greci nella preparazione dello stesso. La **denominazione "Silano"** deriva, invece, dalle origini antiche del prodotto legate all'altipiano della Sila, in Calabria, zona tipica di produzione della originale e sincera tipologia di questa delizia del gusto. È un formaggio semiduro a pasta filata, acquistabile nella confezione sottovuoto in rete su [affidabili portali](#) di commercio elettronico di [prodotti tipici calabresi](#), prodotto con latte di vacca di diverse razze, tra cui la Podolica, una tipica razza autoctona delle aree interne dell'appennino meridionale. La sua produzione inizia con la coagulazione del latte fresco a una temperatura di **36-38°C**, usando caglio di vitello o di capretto. La fase di maturazione consiste in un'energica fermentazione lattica, la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e si completa quando la pasta è nelle condizioni di essere filata. Segue un'operazione caratteristica, consistente nella **formazione di una specie di cordone**, plasmato ad arte fino a raggiungere la forma definitiva, **sferica, ovale o troncoconica**, che varia secondo le diverse aree geografiche di produzione. Il peso è compreso fra **1 e 2.5 kg**. La crosta, sottile, liscia, di marcato colore paglierino in superficie, manifesta la presenza di leggere insenature dovute ai legacci. La pasta si presenta omogenea o con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino. Il sapore è inizialmente dolce fino a divenire piccante a stagionatura avanzata. La sua originalità e squisitezza, è stata tutelata e salvaguardata mediante **passi importanti** di questi ultimi anni, visto che è anzitutto ottenuto, con decreto del Consiglio dei Ministri (10/05/1993) il riconoscimento di **Denominazione di Origine**; fatto seguire in successivo momento (01/07/1996) dall'ambita **D.O.P. (denominazione di origine protetta) europea**, che ha consentito al prodotto di poter entrare a buon titolo nel gotha di quelli che potranno fregiarsi del marchio di tutela comunitario. Con tale marchio si garantisce, in pratica, che quella **specificata tipologia** ha tutte le caratteristiche di **salubrità, schiettezza e genuinità** del vero Caciocavallo Silano, visto che si rispettano i principi essenziali propri del disciplinare: utilizzo di **latte proveniente da bovini** di un delimitato territorio; **rispetto delle minuziose fasi** nel processo di lavorazione relativo, secondo i canoni della vera tradizione casearia meridionale; **apposizione di un fregio a fuoco** sul prodotto stagionato, il classico pino dell'altipiano della Sila, una volta trascorsi i tassativi tempi tecnici di **stagionatura (60/90 gg)**. Per evitare possano perpetrarsi eventuali frodi ai danni degli ignari consumatori, contestualmente ai menzionati riconoscimenti si è strutturato a Cosenza il **Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano**, al quale aderiscono numerose aziende e caseifici. Scopi principali dell'organizzazione sono, ovviamente, **tutelare** le aziende consorziate da eventuali **falsi** proposti in commercio, considerato che sul mercato esistono numerosi formaggi **omonimi**, ma che in realtà vengono realizzati con latte e/o cagliata di **importazione**; promuovere **iniziative e campagne informative** atte a far conoscere le peculiarità del Cacio Silano dop e delle sue caratteristiche organolettiche. Il vero Caciocavallo Silano, infatti, è **ricco di vitamine, sali minerali e proteine**, ed è **particolarmente indicato**, per via delle sue spiccate qualità nutritive, **nelle diete dei più piccoli, di chi pratica sport e di chi è un po' avanti nell'età**. Basti pensare che per produrne un solo kilo occorrono circa **10 litri** di latte fresco, con valore nutritivo per ogni **100 grammi** corrispondente all'equivalente derivante da **180gr di carne bovina** o **200 grammi di trota**. Il Caciocavallo Silano può essere consumato come **formaggio da tavola** o utilizzato come ingrediente per **tantissime ricette** tipiche dell'Italia meridionale. Possono tornare utili in tale ricerca di chicche ed usi variegati del prodotto, i suggerimenti dei [siti di e-commerce](#) che propongono in rete il Cacio Silano Dop. Ancora una volta, dunque, si conferma tutta la **versatilità ed originalità in cucina dei prodotti tipici calabresi!!**

About the Author

Giorgio Candia è il titolare di <http://www.saporidellasibaritide.it> Via Roma 24 87064 Corigliano Calabro (Cs) infotel 098382673

Source: <http://www.articlemarketing.net>