

# CACIOCAVALLO SILANO DOP

*Tappa del 100°Giro d'Italia: Sulmona, 28 maggio*

## *CARATTERISTICHE:*

Il Caciocavallo Silano DOP è un formaggio prodotto con latte vaccino. Ha forma ovale o troncoconica, con una crosta sottile, liscia, di marcato colore paglierino e pasta omogenea, compatta, con lievissima occhiatura di colore bianco o giallo paglierino, più carico all'esterno e meno all'interno. E' caratterizzato da un sapore aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata.

## *ZONA DI PRODUZIONE:*

Comprende territori delle regioni Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia.

## *STORIA:*

Il Caciocavallo Silano DOP è, senza alcun dubbio, fra i più antichi e caratteristici formaggi a pasta filata del Mezzogiorno d'Italia.

La tesi più accreditata sull'origine della denominazione "caciocavallo" la fa derivare dalla consuetudine di appendere le forme di formaggio, in coppie, a cavallo di pertiche di legno, disposte in prossimità di focolari. Il primo autore che descrive la tecnica usata dai greci nella preparazione del cacio è Ippocrate nel 500 a.C. In seguito diversi autori latini, fra cui Columella e Plinio, hanno trattato dei formaggi nelle proprie opere. In particolare, Plinio esalta le qualità del "butirro", antenato del nostro caciocavallo, definito "cibo delicatissimo". La denominazione "silano", invece, deriva dalle origini antiche del prodotto, legate all'altopiano della Sila.

<b>Aziende interessate</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>
N° aziende con prodotto certificato	35	35
N° aziende socie del Consorzio di tutela	41	39
Le quantità prodotte e certificate	1.119.516 Kg	1.042.717 Kg
<b>Giro d'affari</b>		
Volume d'affari alla produzione	10.100.000 euro	9.400.000 euro
Volume d'affari al consumo	13.400.000 euro	12.500.000 euro