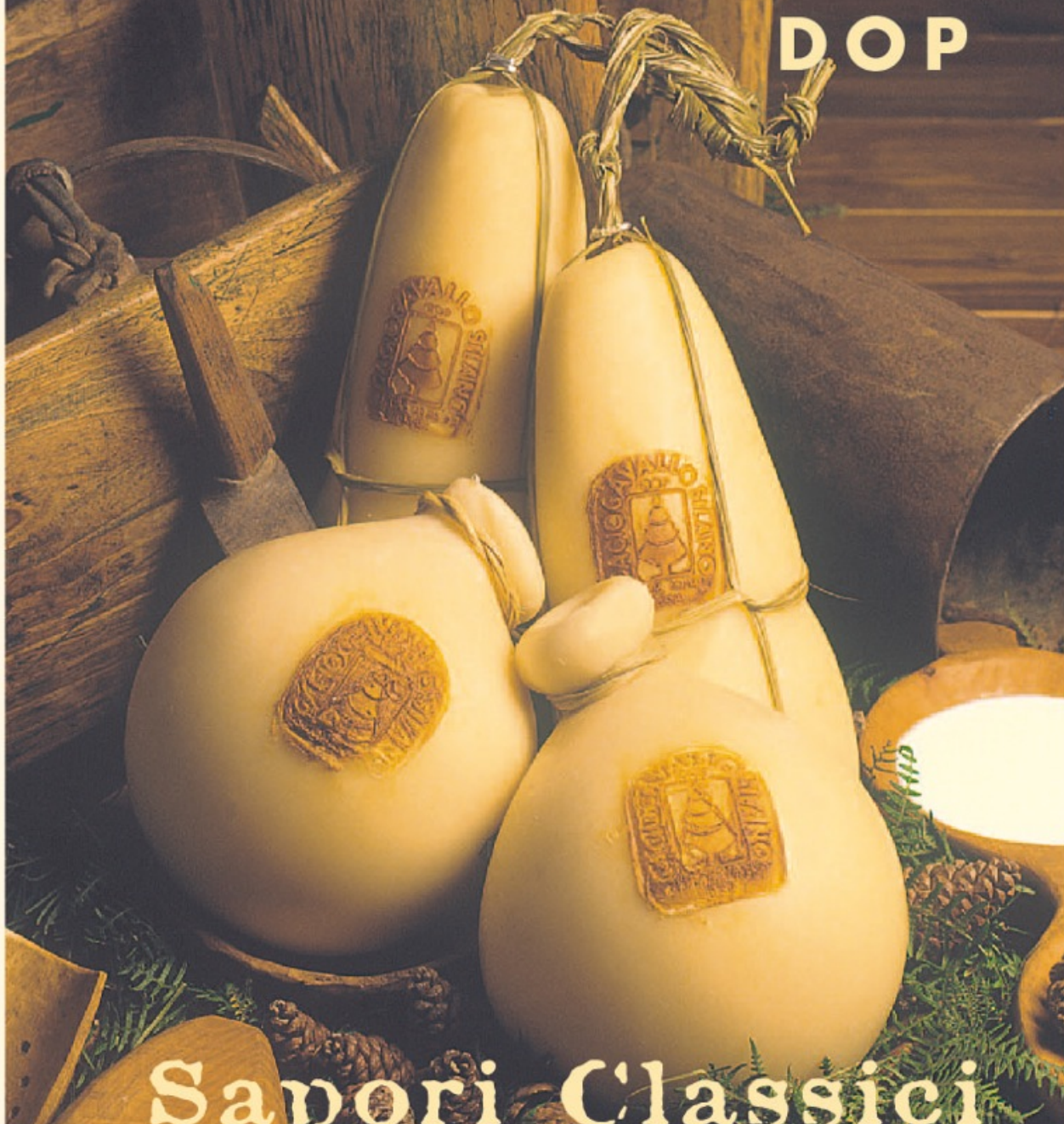


CONSORZIO DI TUTELA FORMAGGIO

CACIOCAVALLO SILANO DOP



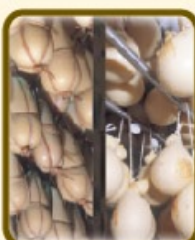
Sapori Classici
di
Terre Uniche





La Produzione

La produzione del "Caciocavallo Silano" inizia con la coagulazione del latte fresco alla temperatura di 36/38° usando caglio in pasta di vitello o capretto. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed 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 la sua elasticità e cioè la sua filatura. Segue un'operazione caratteristica che consiste nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. Si procede, quindi alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia per la salatura che avviene per immersione ed, in relazione al peso, per un periodo di tempo variabile. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese a delle pertiche per la stagionatura, la cui durata minima è di 30 giorni, e la successiva marchiatura a fuoco. La forma può essere ovale o troncoconica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali. Il peso varia tra 1 kg. e 2,5 kg. La crosta è sottile, liscia, di marcato colore paglierino; la pasta è omogenea e compatta con un sapore aromatico, piacevole molto delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane fino a divenire piccante a maturazione avanzata.



The Production

The production of "Caciocavallo Silano" begins with curdling of fresh milk at the temperature of 36-38° using cheese-rennet in veal paste.

Once the curd has reached the desired consistency, a few minutes after, it will be broken till the lumps reach the size of a hazelnut.

Then the curd begins maturing, which consist in a strong lactic fermentation that will last on average from 4 to 10 hours and may go on further depending on acidity of the processed milk, temperature, mass or other factors.

Maturing of the paste is achieved when it ropes; the maturing times are checked taking, at short intervals, some small pieces from the paste, dipped in nearly boiling water to test elasticity, that is to say if the paste has become ropy.

At this point, a typical operation will take place, consisting in forming a sort of cord to reach the desired shape.

Afterwards, each piece of paste will be closed on the top, and all the pieces dipped quickly in boiling water. The operation will be completed by hand. Finally, the paste will be modelled to the desired shape, and the various pieces will be dipped at first in cooling water and then pickled.

The salting operation is performed through dipping, for a variable period of time depending on weight.

After pickling, the cheese sections are tied, two by two, with thin strings and hung on proper supports to get maturing. The minimum time required for maturing is 30 days. The shape may be oval or truncated-cone, with head or without, respecting the local tradition. The weight varies between 1 kg. and 2,5 kg. The rind is thin, smooth, strawcoloured. The paste is homogeneous and compact, with an agreeable aromatic taste, quite delicate, basilically sweet when the cheese is unmaturred, becoming strong when matured.

Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano - Via Forgitelle, loc. Camigliatello Silano - 87058 Spezzano della Sila (CS)
Telefono e fax +39 0984 570832 - www.caciocavallosilano.it - e-mail: caciocavallosilano@tiscali.it



CON IL CONTRIBUTO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE ALIMENTARI E FORESTALI - D.M. n° 47465 del 16-06-2014