



## Il Caciocavallo Silano

Il Caciocavallo Silano Dop è il prodotto che i consumatori associano di più alle produzioni tipiche lucane, come dimostra un recente sondaggio. Anche se la zona di produzione comprende altre regioni del Sud (Calabria, Campania, Molise e Puglia), il Caciocavallo Silano Dop è infatti un protagonista del paniere dei formaggi della Basilicata. È da considerare tra i formaggi più importanti nel panorama italiano. Il Caciocavallo Silano è venduto soprattutto nella grande distribuzione (80% del totale); la vendita al dettaglio copre il 17% del totale, mentre solo il 3% è



venduto direttamente dai caseifici. In Basilicata la produzione si estende in un gran numero di comuni delle due province. I principali caseifici si trovano a Potenza, Picerno, Filiano, Marsico Nuovo e Viggiano.

Il Caciocavallo Silano è un formaggio semiduro a pasta filata, prodotto solo con latte di vacca intero.

La stagionatura è di almeno 30 giorni ma può essere anche più lunga.

Il sapore è aromatico, delicato e dolce se il formaggio è giovane, sempre più piccante con il prolungamento della maturazione.

Il Caciocavallo giovane può essere

usato in tanti modi in tavola; quando è più stagionato, il Caciocavallo Silano merita l'abbinamento con un vino rosso di struttura, come l'Aglianico del Vulture, e perfino con un passito. Ottimo l'abbinamento con i vari tipi di Miele Lucano.



### LA STRADA DEI FORMAGGI

Nel progetto Strade del Gusto della Basilicata la Strada dei formaggi è forse quella più significativa. Interseca infatti nelle varie direzioni il territorio regionale, a dimostrazione dello stretto connubio con l'allevamento e la pastorizia. Sono tanti i centri legati alla produzione dei principali formaggi a denominazione, come il Pecorino di Filiano, il Canestrato di Moliterno, il Caciocavallo Silano. Se Filiano e Moliterno sono tappe obbligate perché danno il loro nome ai rispettivi prodotti, tanti altri comuni lucani sono toccati dalla Strada dei formaggi: da Melfi, Lavello e Venosa, nel Vulture, al Pollino, dalla montagna alle colline materane. Tanti sono, del resto, i formaggi presenti nel paniere regionale: dal caciocavallo caprino alla manteca, dalla ricotta alla toma, dal pecorino misto al Padraccio, dalla ricotta forte alla scamorza, dal caprino puro al fior di latte dell'Appennino meridionale.