



## Il Caciocavallo Podolico

Il Caciocavallo Podolico Lucano è uno dei formaggi più caratteristici della Basilicata. È prodotto solo con latte intero di vacche di razza Podolica, alimentate prevalentemente al pascolo. L'allevamento di bovini Podolici allo stato brado è presente su tutto l'arco dell'Appennino meridionale. In regione il formaggio è prodotto sia in provincia di Potenza (Forenza, Viggiano, Atella, San Fele, Calvello, Pescopagano, Pietrapertosa, Tolve e Lagonegro), che in provincia di Matera (Accettura, Salandra, Stigliano e Ferrandina). Da tempo è in corso un processo che punta, per il Caciocavallo Podolico Lucano, al riconoscimento europeo della Dop e che ha già portato all'individuazione di un disciplinare di produzione. Il Caciocavallo Podolico Lucano è un formaggio a pasta filata. Il latte, che proviene solo dalla mungitura del mattino, deve essere lavorato al mas-

simo entro 24 ore. L'intero processo e la stagionatura sono regolati dal disciplinare, così come gli strumenti e le dosi di ingredienti, dalla "tina", il recipiente in legno dove avviene la prima lavorazione della pasta, alle quantità e tipologie di caglio da utilizzare. Prima ancora che dal disciplinare, il processo che conduce all'ottenimento del Caciocavallo Podolico Lucano è codificato dalla tradizione secolare, tramandata in

questi luoghi da generazioni di casari e mandriani. La forma caratteristica dei formaggi a pera, legati "per il collo" a cavallo delle travi per la loro stagionatura, l'aroma caratteristico dei boschi lucani, di rosmarino e di erica, la fragranza e quella particolarità che solo i prodotti d'un tempo sanno ancora trasmettere, sono le migliori credenziali con cui il Caciocavallo Podolico Lucano si presenta ai consumatori.

### *Il Caciocavallo Podolico in tavola*

Il Caciocavallo Podolico Lucano merita di essere degustato da solo, soprattutto se ha una lunga stagionatura. Prima di servirlo viene tagliato in fette rotonde e poi ridotto in spicchi triangolari. Il Caciocavallo dolce, con stagionatura breve, va accompagnato da un vino bianco regionale.

Il Caciocavallo più stagionato merita l'accoppiamento con vini rossi strutturati, primo fra tutti l'Aglianico del Vulture. Infine, se la stagionatura supera i 24 mesi, è consigliato l'insolito abbinamento con grandi vini passiti, come il Moscato di Pantelleria. Da provare la degustazione con i vari tipi di Miele Lucano.