



Der Caciocavallo Podolico

Der Caciocavallo Podolico aus Lukanien ist einer der bekanntesten Käseprodukte aus der Basilicata. Er wird mit bloßer Vollmilch hergestellt, die von Kühen, die der Podolico Rasse zugehören, stammt und die nur durch das Weiden ernährt werden. Die Zucht von Podolico Kühe in der Wildnis, existiert auf dem gesamten südlichen Appennin. In der Region wird der Käse sowohl in der Provinz von Potenza (Forenza, Viggiano, Atella, San Fele, Calvello, Pescopagano, Pietrapertosa, Tolve und Lagonegro), als auch in der Provinz von Matera (Accettura, Salandra, Stigliano e Ferrandina). Seit einiger Zeit ist ein Prozess im Lauf, um dem Caciocavallo Podolico Lucano die Dop Bezeichnung zu sichern, bis heute wurden bereits die Herstellungsvorschriften festgesetzt. Der Caciocavallo Podolico Lucano ist ein Käse mit Fadenförmigem Teig. Die Milch, die nur durch das Melken am Morgen gewonnen wird, muss innerhalb von 24 Stunden, höchstens, verar-

beitet werden. Der gesamte Prozess und die Reifung werden bereits durch die Vorgaben der Richtlinie geregelt, sowie der Gebrauch von Instrumenten und die Dosis der Zutaten, angefangen bei der "Tina", dem hölzernen Kanister in dem zuerst der Teig verarbeitet wird, bis hin zur Menge und zu den Typologien der zu verwendenden Molke. Doch das, was den Herstellungsprozess des Caciocavallo Podolico Lucano noch zwingender als die Richtlinien regelt,

ist die Jahrhunderte lange Tradition, die von Generation zu Generation von den Viehzüchtern und Käsemachern weitergegeben wird. Die Warenzeichen mit denen sich dieser Käse dem Publikum präsentiert sind insbesondere die charakteristische Form, die einer Birne gleicht, das „am Hals“-Aufhängen der Formen an die Balken für die Reifung und Lagerung, sowie der Duft von Erika und Rosmarin, die Frische und Eigentümlichkeit des Geschmacks.

Der Caciocavallo Podolico auf dem Tisch

Der Caciocavallo Podolico Lucano verdient es, allein verspeist zu werden, vor allem wenn er lange gelagert wurde. Bevor man ihn auf dem Tisch serviert, muss er in dünne Scheiben geschnitten werden, und dann von runden in dreieckigen Formen angepasst werden. Der süße Caciocavallo, mit einer kurzen Lagerung, sollte von einem regionalen Weiswein begleitet werden. Der längere Zeit gelagerte Caciocavallo verdient es, mit wohl strukturierte Rotweine serviert zu werden, allen zuvor dem Aglianico von Vulture. Schließlich, wenn die Lagerung eine Zeitspanne von 24 Monate betrug, sollte man ihn mit einem *Passito* kombinieren, wie den Moscato von Pantelleria. Auch empfehlenswert ist die Kombination mit eine der lukanischen Honigsorten.