

SCHEDA TECNICA

Caciocavallo Silano

DOP	Caciocavallo Silano
Istituito con DPCM del	10/05/1993
Riportato su Gazzetta Ufficiale	21/08/1993, n.196 ha ottenuto in data 01/07/1996 la registrazione della DOP con Reg.Cee 1236/96
Caratteristiche	Formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca dell'areale di produzione. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni. Forma: ovale con testina Peso: compreso tra 1 e 2,5 Kg Sapore: aromatico, piacevole, fusibile in bocca, dolce quando il formaggio è giovane, piccante a maturazione avanzata.
Zone di produzione	Prodotto nei territori delle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia e Basilicata. <u>In Basilicata è consentito produrre in provincia di Matera nell'intero territorio dei seguenti comuni:</u> Accettura, Bernalda, Calciano, Cirigliano, Ferrandina, Garaguso, Gorgoglione, Irsina, Matera, Montescaglioso, Oliveto L., Pisticci, Policoro, Pomarico, Rotondella, Salandra, Scanzano J.co, S.Giorgio L., S.Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi. <u>In provincia di Potenza nell'intero territorio dei comuni di:</u> Lavello, Montemilone, Melfi, Rionero in V., Venosa, Palazzo S.G., Atella, Forenza, Banzi, Genzano di L., Acerenza, Oppido L., Filiano, S.Fele, Ruvo del Monte, Rapone, Pescopagano, Castelgrande, Muro L., Bella, Avigliano, Ruoti, Baragiano, Potenza, Picerno, Tito, Pignola, Brindisi di M., Vaglio di B., Tolve, Albano di L., Pietrapertosa..