

Dal Kashkaval al Caciocavallo: storia di uno dei formaggi siciliani più amati

Autore: Redazione

Data: 09 Settembre 2020



Il **Caciocavallo Siciliano** è un [formaggio](#) stagionato a pasta filata, prodotto tradizionalmente in tutte le regioni che formavano il **Regno delle due Sicilie**. Le due principali varietà prodotte sull'isola sono il **caciocavallo palermitano** (chiamato anche "di Godrano") e il **caciocavallo ragusano** DOP. Sebbene vengano realizzati con tecniche affini, si differenziano in ragione del loro territorio di origine. La storia di questi formaggi siciliani affonda le radici nel passato e ci porta niente di meno che in **Turchia**. Ma procediamo con ordine e partiamo dall'inizio, con la storia più generica di ogni tipo di caciocavallo. Il nome "caciocavallo", secondo alcuni, deriverebbe dall'uso di appendere le forme fresche, legate a coppie, a cavallo di una trave. Secondo altri, sarebbe legato all'uso di lavorare la pasta "a cavalluccio" o dal marchio di un cavallo che si imprimeva sulle forme, durante il [Regno di Napoli](#).

Esistono altre ipotesi. La denominazione potrebbe derivare dal periodo in cui si effettuava la **transumanza** e dalla consuetudine dei pastori nomadi di cagliare direttamente nei campi il latte munto, appendendo le forme di formaggio, a coppie, a dorso di cavalli. Così li vendevano e li barattavano nei paesi che attraversavano. In uno scritto napoletano dell'Ottocento si narra che nei mercati **cavalli e asini** erano ornati di forme di caciocavallo accoppiate. Arrivati a questo punto, si inserisce nel racconto un dettaglio molto particolare. Molti studi hanno constatato l'esistenza nei Balcani, fino al XV secolo, di un famoso formaggio di vacca chiamato Kashkaval. Questo porta a pensare che il nome italiano e il tipo di formaggio potrebbero derivare in qualche modo da questo antenato Balcano/Ottomano.

Le varietà di Caciocavallo Siciliano

Detto questo, possiamo tornare al **Caciocavallo Siciliano**. Abbiamo già detto che ci sono due principali varietà. Il caciocavallo palermitano si produce prevalentemente dal latte di vacche di razza cinisara. È una razza autoctona a mantello nero, facente parte del gruppo delle razze italiane podoliche, dotata di spiccata rusticità e longevità, di capacità di utilizzazione di foraggi grossolani e di adattamento alle condizioni estreme di allevamento. L'allevamento della cinisara si sviluppa prevalentemente in zone marginali di collina e di montagna, dove trova le sue risorse prevalentemente nei pascoli permanenti ma anche nel sottobosco, nelle ristoppie e nelle limitate superfici di foraggiere avvicendate. La zona tradizionale di produzione del Caciocavallo Palermitano, pur interessando tutta la [provincia di Palermo](#) ed alcuni centri della provincia di Trapani, si identifica nei comuni di Cinisi e Godrano.

Il **Ragusano DOP**, invece viene prodotto nella campagna ragusana sui **monti iblei** utilizzando il latte di bovini di razza modicana. L'altopiano calcareo degli **Iblei**, che occupa il lembo sud orientale della Sicilia, degrada verso sud con verdi pascoli e campi coltivati fino a raggiungere le dune sabbiose, ricche di vegetazione spontanea, della fascia costiera. La campagna ragusana, disegnata con la pietra calcarea dei caratteristici muretti a secco e punteggiata dalla tipica architettura rurale delle masserie iblee, si muove tra i carrubi secolari, gli [ulivi](#), i vigneti ed i pascoli naturali aspri, ma ricchi di essenze foraggiere dove pascolano liberamente le bovine della razza Modicana.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/caciocavallo-siciliano/>

Generato il 17/03/2026