

22 Dicembre 2021

Cordisco

Caciofrate Cordisco, specialità dal profumo intenso e una forma unica

Questo formaggio a pasta semi dura è prodotto artigianalmente e con latte di qualità dall'azienda di Antonio Cordisco. Ecco i segreti di una passione casearia tutta pugliese



Puglia

Il **Caciofrate Cordisco** lo si riconosce subito, al banco dei formaggi. Con quella forma così caratteristica e unica, simile a un pallone ovale, non passa di certo inosservato e si fa scegliere subito. Ma al di là della forma, è prodotto con soli ingredienti naturali e lavorato a mano, come una volta. Ci racconta i suoi segreti **Antonio Cordisco**, dell'omonima azienda, sorta in Puglia, a San Paolo di Civitate nel 1957. Ascoltandolo, si intuisce una storia di passione, fatiche e tradizioni, legata profondamente alla terra di provenienza.

L'esperienza di Cordisco è nata con l'allevamento ovino in quel di Opi dell'Aquila ? ci spiega Antonio ? In seguito la casata si stabilisce a Melfi (Potenza), dove cominciò il commercio di bestiame. Con l'espansione del nostro nucleo familiare si decise di avviare un'attività indipendente per ogni figliuolo, e così nel 1918 il nostro avo Ernesto Cordisco si stabilì a San Paolo di Civitate (nord Tavoliere Dauno, luoghi di transito della transumanza) espandendo il commercio della carne anche alla stagionatura di formaggi, quindi al Canestrato Pugliese e al Caciocavallo tipico, divenuti oggi entrambi prodotti Dop.

Fra le specialità del marchio Cordisco, assume una visibilità particolare il Caciofrate Cordisco, per i motivi che dicevamo all'inizio e per la sua consistenza, sommata al profumo e un gusto davvero intensi.

Caratteristico **formaggio semiduro** prodotto da solo latte selezionato di collina, caglio di agnello e fermenti lattici naturali, il Caciofrate Cordisco mostra una forma unica, fatta ancora a mano e modellata con movimenti energici affinché abbia una superficie esterna liscia di color bianco crema, con piccole

fessurazioni lacrimanti che aumentano di quantità con la stagionatura. Dal gusto **saporito e leggermente piccante**, viene racchiuso a mano con lacci di spago.

«Verso gli anni Sessanta inizia la produzione vera e propria dei Canestrato Pugliese e Caciocavallo tipico, poi assurti a Dop, che insieme alla ricotta sono stati il cavallo di battaglia della nostra attività, tanto da far sì che l'iniziale commercio di carni venisse abbandonato? prosegue Antonio? La nostra azienda ad oggi trasforma prodotti dal latte bovino, ovino e caprino e la gamma di prodotti spazia dalla mozzarella alle paste semi-cotte, comprendendo il caciocavallo tipico e le mozzarelle passite. Nell'ambito della trasformazione del latte ovino abbiamo il Canestrato Pugliese, oltre alle caciotte di pura pecora e miste. Canestrato Pugliese Dop e Caciocavallo Silano Dop hanno da sempre distinto la nostra azienda con soddisfazione ed orgoglio per l'eccellente qualità?. Ad oggi l'azienda è in crescita costante e tende ad uniformare le produzioni agli standard qualitativi che il mercato sempre più esigente richiede?».

La Cordisco attinge le materie prime per le sue lavorazioni dal latte proveniente da allevamenti nazionali e locali e, sottolinea Antonio, «tutti i nostri formaggi sono lavorati artigianalmente?». Saporito e piccante, il Caciofrate Cordisco a tavola si abbina ottimamente con un vino rosso di media intensità, come il Nero di Troia o il Montepulciano.
