



Качокавалло (итал. *Caciocavallo*) — волокнистый полутвердый итальянский сыр категории *pasta filata*. Его название связано с итальянским *cacio* (сыр), а также с практикой подвешивания его грушевидных головок для созревания на горизонтальные шесты «верхом» — а *cavallo*: головки связывают попарно и перекидывают через шест.

Качокавалло распространён на юге Италии, откуда переправился даже в далекую Ломбардию вместе с сыроделами-южанами. Теперь этот сыр производят по всей Южной Италии — особенно широко в областях Калабрия и Абруцци. Этот сыр делают из коровьего молока, а вызревает он от пятнадцати дней до 3–4 месяцев и более. В продажу поступают головки качокавалло самой разнообразной формы обычным весом от 1 до 2,5 килограмм.