

Canestrato di capra dei Basilischi



Provenienza

- Basilicata

Tipo di latte

- Capra

Tra i formaggi più antichi della tradizione casearia italiana. Risalente già nel IV secolo A.C. , gli enotri, pastori e agricoltori trasformavano il latte in tipici canestri di giunco, da li il nome. L'area di produzione comprende il meridione, ma ancor più le aree marginali interne con pascoli non adatti ai bovini, pascoli valorizzati dalle capre, come nell'entroterra lucano tra la Val d'Agri e la Val Basento ed è qui che la ditta Guffanti seleziona il miglior canestrato di capra.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta: di colore giallo paglierino intenso pasta: compatta, solubile, bianca leggermente paglierina a stagionatura avanzata, con rare occhiature di piccole dimensioni

Sapore: delicato tipico di capra e leggermente mandorlaceo e piccante.

Abbinamenti: Vini bianchi corposi dal sapore asciutto armonico

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo trenta giorni

Produzione: annuale

Grassi: 27% 29% Mgss



Allevatore di Formaggi

Peso: 1.5-5 kg

Dimensioni: diametro 20-25 cm, h 10-15

Produttori: caseifici della valle dell'Agri

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.