

Incanestrato di Campo Imperatore



Provenienza

- Abruzzo

Tipo di latte

- Pecora

Le affinità nelle tecniche di produzione, e nello stessa denominazione, col Canestrato pugliese sono dovute ai sentieri della transumanza che collegavano in passato la Puglia con le montagne abruzzesi. Un importante centro di lavorazione sono gli alpeggi del Gran Sasso, dove si trova Campo Imperatore.

Una produzione della stessa area (massiccio del Gran Sasso) è il Pecorino dei Monti della Laga, sempre a latte crudo e con forme leggermente più piccole (1-2 kg ca.).

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina dura, compatta e granulosa.

Sapore: intenso, sapido e piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori.

Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave e fichi freschi. Pane casereccio, pasta in bianco

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale, d'alpeggio

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo due mesi

Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva



Allevatore di Formaggi

Grassi: 40% Mgss

Peso: 3-4 kg

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

Produttori: casari del centro dell'Abruzzo

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.