

Pecorino stagionato dei Basilischi



Provenienza

- Basilicata

Tipo di latte

- Pecora

I centri della Valle del fiume Agri sono un luogo di raccolta e di stagionatura dei formaggi prodotti più in alto, alle pendici dei monti circostanti. L'area di produzione comprende le aree dell'entroterra lucano, dove vengono sfruttati i pascoli non adatti ai bovini.

Durante la stagionatura le forme sono unte con olio e strutto e strofinate con steli di finocchio selvatico.

Il pecorino dei Basilischi è prodotto sia in forme di pochi chilogrammi di peso sia anche in forme di dimensioni molto grandi (un cinquantina di chili circa) che richiedono stagionature di almeno un anno.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso, crosta semidura di colore dal giallo intenso al bruno. Pasta semidura, compatta, dal giallo al paglierino dorato con leggera occhiatura.

Sapore: Piccante mediamente salato

Abbinamenti: Vini rossi, miele aromatico, mostarda piccante di pere e mele cotogne, pasta in bianco e pane casereccio.

Caratteristiche tecniche

Latte: Ovino intero

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Semidura e compatta



Allevatore di Formaggi

Salatura: A secco

Stagionatura: Da un minimo di 3 mesi ad un massimo di 24 mesi

Produzione: Annuale

Grassi: 53,50% sul secco

Peso: Da 3 a 60 kg

Dimensioni: n.d.

Produttori: Casari della provincia di Potenza

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.