

# Canestrato Lucano



## Provenienza

- Basilicata

## Tipo di latte

- Capra
- Pecora

Questo classico formaggio è prodotto nella regione della Basilicata, nelle vallate montane del fiume Agri. Il Canestrato Lucano (o Incanestrato, perché le forme vengono fatte asciugare in canestri) ha la caratteristica unica di essere prodotto aggiungendo al latte ovino una piccola quantità di latte di capra, che gli conferisce un sapore particolare.

Nel corso dell'anno può essere utilizzato anche solo latte di pecora, nel periodo di maggior produzione ovina.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta dura, compatta, di colore paglierino più o meno intenso secondo la stagionatura

**Sapore:** intenso, sapido, caratteristico

**Abbinamenti:** Vini rossi. Miele aromatico. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pasta in bianco, pane casereccio

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** ovino e caprino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** annuale



Allevatore di Formaggi

**Grassi:** 40% MGSS

**Peso:** 3-5 kg

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

**Produttori:** caseifici della valle dell'Agri

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.