

# 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



Formaggi per Tradizione

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 3-4 kg

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

**Produttori:** casari del centro dell'Abruzzo