

# Pecorino di Farindola



## Provenienza

- Abruzzo

## Tipo di latte

- Pecora

Prodotto nella zona del versante orientale del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, deve la sua particolarità all'uso di caglio di suino che gli conferisce aromi tipici.

L'uso di questo caglio ha origini antiche: la sua preparazione è prerogativa esclusiva delle donne e viene gelosamente tramandata di generazione in generazione. Particolare la stagionatura, che avviene all'interno di vecchie madie di legno usate esclusivamente per tale scopo. Durante questo periodo (da 3 a 6 mesi) la superficie del formaggio viene pazientemente e periodicamente unta con una miscela di olio extra-vergine di oliva e aceto, trattamento che serve a evitare la formazione di muffe e screpolature.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina semi dura, compatta e granulosa con lieve occhiatura

**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



Formaggi per Tradizione

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco a mano

**Stagionatura:** minimo tre mesi

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 36.6% Mgss

**Peso:** 1-1,5 kg

**Dimensioni:** diametro 10-15 cm, h 8-10

**Produttori:** casari dell'area del Parco Nazionale del Gran Sasso e monti della Laga