



Allevatore di Formaggi

Canestrato Lucano



Descrizione

Il **Canestrato Lucano** è un'espressione classica della tradizione casearia della Basilicata, prodotto specificamente nelle vallate montane del fiume Agri. Questo formaggio, noto anche come "Incanestrato" per la sua caratteristica fase di asciugatura in canestri, possiede una peculiarità distintiva: la sua produzione prevede l'aggiunta di una piccola quantità di latte di capra al latte ovino, conferendogli un profilo aromatico unico e inconfondibile. Durante i periodi di maggiore produzione ovina, nel corso dell'anno, il Canestrato Lucano può anche essere realizzato utilizzando esclusivamente latte di pecora, pur mantenendo intatta la sua qualità e tipicità. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Basilicata

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, ovino e caprino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 3-5 kg
- **Diametro:** diametro 20-25 cm, h 10-15
- **Produttori:** caseifici della valle dell'Agri
- **Codice Forma:** 2200003
- **Codice tagliato:** 2200000