



Allevatore di Formaggi

Pecorino di Farindola



Descrizione

Prodotto nel versante orientale del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, questo formaggio deve la sua peculiarità all'uso di caglio di suino, che gli conferisce aromi tipici. L'impiego di questo caglio ha origini antiche: la sua preparazione è prerogativa esclusiva delle donne e viene gelosamente tramandata di generazione in generazione. Particolare è la stagionatura, che avviene all'interno di vecchie madie di legno usate esclusivamente per questo scopo. Durante questo periodo, che varia 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. Questo trattamento serve a prevenire la formazione di muffe e screpolature.

Tradizionalmente, Il Pecorino di Farindola veniva prodotto esclusivamente dalle donne dei paesi.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Abruzzo

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco a mano
- **Stagionatura:** minimo tre mesi
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 36.6% Mgss
- **Peso:** 1-1.5 kg, 5 kg
- **Diametro:** diametro 10-15 cm, h 8-10
- **Produttori:** casari dell'area del Parco Nazionale del Gran Sasso e monti della Laga
- **Codice Forma:** 8000005