Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Pecorino stagionato dei Basilischi



Descrizione

I centri della Valle del fiume Agri sono un punto di raccolta e stagionatura per i formaggi prodotti più a monte, alle pendici dei monti circostanti. L'area di produzione comprende le zone dell'entroterra lucano, dove vengono sfruttati pascoli non adatti ai bovini. Durante la stagionatura, le forme vengono unte con olio e strutto e strofinate con steli di finocchio selvatico. Il Pecorino dei Basilischi è prodotto sia in forme di pochi chilogrammi che in dimensioni molto grandi, fino a circa cinquanta chili. Queste ultime richiedono stagionature di almeno un anno. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso, crosta semidura di colore dal giallo intenso al bruno. Pasta semidura, compatta, dal giallo al paglierino dorato con leggera occhiatura.

Sapore

Piccante mediamente salato

Abbinamenti

Vini rossi, miele aromatico, mostarda piccante di pere e mele cotogne, pasta in bianco e pane casereccio.

Specifiche tecniche

- **Latte:** ovino intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** semidura e compatta
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** Da un minino di 3 mesi ad un massimo di 24 mesi
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 50% sul secco, 53
- **Peso:** 7 kg circa
- **Dimensioni:** diametro cm 26, scalzo cm 9-12
- **Produttori:** Casari della provincia di Potenza
- **Codice Forma:** 1113367
- **Codice tagliato:** 1113369