



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



Basilicata

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### 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 minimo 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