

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



Allevatore di Formaggi

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

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.