

## PECORINO DI FILIANO D.O.P. – (PZ)

### Storia

Studiosi di storia locale fanno risalire il toponimo di Filiano all'abbondanza di lana filata dovuta alla presenza di tanti allevamenti di pecora.

Il Pecorino di Filiano DOP, formaggio a pasta dura proveniente da allevamenti ovini ubicati in trenta comuni in provincia di Potenza, nell'area Nord-Occidentale della Basilicata, nella fascia appenninica che va dal Monte Vulture arriva al Monte Li Foy fino ad arretrare alla Montagna Grande di Muro Lucano. Ha ottenuto il riconoscimento comunitario della DOP. (Dicembre 2007 ).

### Caratteristiche del prodotto

Il Pecorino di Filiano DOP è un formaggio a pasta dura e semicotta prodotto con latte di pecora **intero e crudo** ( BUONA PERCENTUALE DI LATTE DI PECORA MERINOS). Ha forma cilindrica a facce piane con diametro da 15 a 30 cm e scalzo diritto o leggermente convesso con altezza da 8 a 18 cm, il peso varia da 2,5 a 5 Kg. Il Pecorino di Filiano DOP viene messo a stagionare nelle caratteristiche grotte in tufo ad una temperatura di 12/14°C. A partire dal 20° giorno di maturazione la crosta del pecorino è curata con olio extravergine d'oliva, prodotto in Basilicata.

La stagionatura minima prevista prima dell'immissione al consumo è di 180 giorni.

**PROPRIETA' ORGANOLETTICHE** Il colore della crosta, caratterizzata dai segni dei **tipici canestri in cui viene riposto il formaggio**, varia dal giallo dorato al bruno scuro, a seconda della stagionatura, mentre la pasta, granulosa e friabile, è di colore variabile dal bianco al paglierino. Questo formaggio ha consistenza compatta e presenta piccole occhiature distribuite in maniera irregolare.

Il sapore dolce e delicato del formaggio più fresco, una volta raggiunta la fase minima di stagionatura, diviene leggermente piccante, caratteristica che tende ad accentuarsi con l'avanzare dell'invecchiamento.

**ABBINAMENTO ENOLOGICO : AGLIANICO DEL VULTURE E/O PRIMITIVO.**  
**Si lega bene anche con la Cipolla Rossa di Acquaviva Fonti caramellata con Moscato di Trani.**

**La stessa Azienda , produce anche Ottimi Caciocavalli da latte di Pezzate rosse e Brune, stagionati in grotte Naturali sino a 48 mesi, fregiandosi della Grolla d'Oro 2010 a Saint – Vincent quale migliore Caciocavallo d'Italia**