



## PECORINO CANESTRATO FOGGIANO CORDISCO

### **TERRITORIO DI PRODUZIONE**

Puglia, nella provincia di Foggia e nei comuni della fascia premurgiana e murgiana della provincia di Bari.

**ORIGINE:** Latte di Pecora

**FORMA E DIMENSIONE:** Forma cilindrica a facce piane, del diametro di 25-34 cm, scalzo leggermente convesso, alto 10-14 cm. Il peso varia tra 7 e 14 kg.

**STORIA:** E' un formaggio che ha origini molto antiche, perché legato alle tradizioni silvo-pastorali. In particolare alla transumanza delle greggi tra le zone montane dell'Abruzzo e il Tavoliere delle Puglie. Il nome deriva dai canestri di giunco dentro i quali viene inserito dopo l'estrazione della cagliata. Si ottiene con latte crudo di pecore alimentate al pascolo o con foraggi della zona, ottenuto da una o due mungiture.

**TIPOLOGIA DI FORMAGGIO PER TIPO DI LAVORAZIONE:** Pasta dura

**TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE:** La coagulazione, presamica, avviene con l'aggiunta di caglio di vitello o di agnello. Ottenuta la cagliata, si procede alla rottura e all'estrazione della pasta, che trova posto in canestri di giunco dolce. La salatura è a secco o in salamoia.

**MATURAZIONE/STAGIONATURA:** Da 2 a 10 mesi in locali freschi, debolmente ventilati.

**CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO:** La crosta si presenta con la tipica rigatura del canestro, di colore paglierino o paglierino carico, a seconda della stagionatura. La pasta, di colore bianco o paglierino scarico, è dura, friabile e presenta fini occhiature, distribuite regolarmente.

**TIPOLOGIA DI FORMAGGIO AL CONSUMO:** Formaggio grasso, a media o lunga stagionatura, pasta dura.

**INTENSITÀ AROMATICA E SENSAZIONI:** Medio bassa o media intensità aromatica, a seconda della stagionatura.

**ABBINAMENTI:** Il formaggio di 60-90 giorni si accosta a vini bianchi di buona struttura, oltre i 90 giorni può arricchire piatti e minestre. Se non supera i 10 mesi di stagionatura è un ottimo formaggio da tavola, lo si accompagna alle insalate, alle verdure cotte e crude, oppure grigliate. A 12 mesi di stagionatura predilige vini di corpo. Da tavola o da grattugia quando la maturazione supera i sei mesi.

### **VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR**

Valore energetico: 351-375 Kcal

Grassi: 26-29 g

Proteine: 28 g