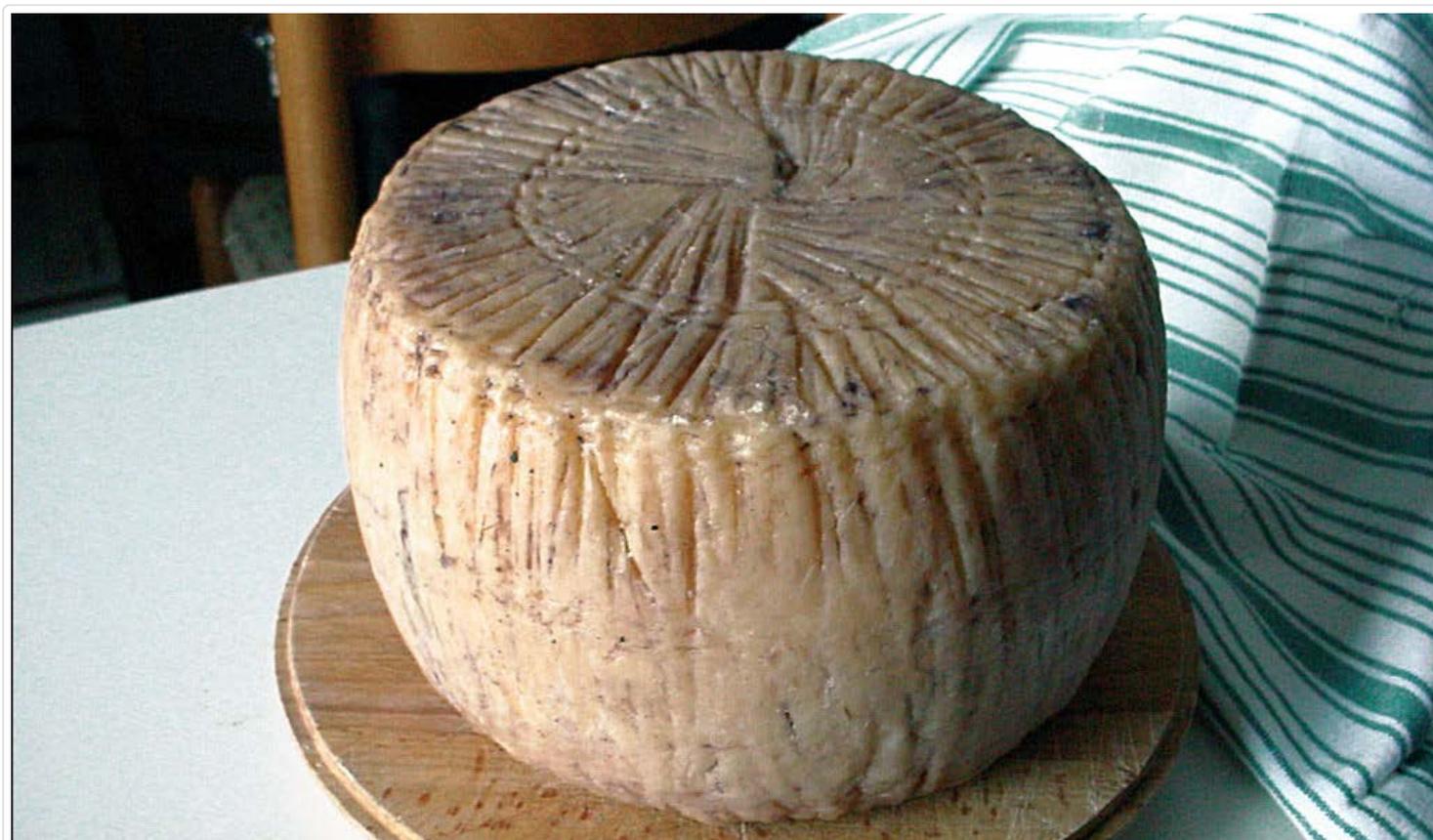




Prodotti tradizionali

Pecorino di Carmasciano



Anche nella piccola località di Carmasciano, divisa tra i comuni di Rocca San Felice e Guardia Lombardi, in provincia di Avellino, si produce un gustoso pecorino di antica tradizione, caratterizzato da un'accurata preparazione interamente artigianale. Il latte delle pecore tenute al pascolo in zona, nell'area delle antiche "Mefite della Valle d'Ansanto", citate da Virgilio nell'Eneide per la presenza di esalazioni di zolfo che si suppone caratterizzino il formaggio, viene riscaldato a circa 37-40 gradi e coagulato con caglio di agnello o capretto prodotto artigianalmente. Dopo circa 30 minuti dall'aggiunta del caglio si rompe la cagliata, si toglie il siero per la produzione della ricotta e contemporaneamente la parte solida così formata si lavora con le mani fino ad ottenere una pasta compatta che si sistema nella fucella, il piccolo cestello di vimini dove viene lasciata a riposare per circa 48 ore. Le forme vengono poi scottate nel siero caldo, sfregate con sale e, dopo 10 giorni, spennellate con olio d'oliva, vino bianco e aceto. Si ottiene, infine, un pecorino dal sapore unico che può essere più o meno stagionato, consumato a fette o grattugiato.

A very tasty pecorino with an ancient tradition and characterised by a completely artisan preparation is produced in the small town of Carmasciano, amidst the towns of Rocca San Felice and Guardia Lombardi, in the province of Avellino. The sheep are bred in local pastures, in the area of the ancient "Mefite of the Ansanto Valley", mentioned by Virgil in the Aeneid, for the presence of sulphur that seems to characterize the cheese. Their milk is warmed at 37-40C and coagulated with handproduced lamb or kid curd. After about 30 minutes the curd is broken, the whey is removed to

produce ricotta and at the same time the solid part that has formed is worked until it turns into a compact paste that is transferred in the fuscella, a small wicker basket, where it is left to rest for 48 hours. The forms are then scorched in the hot whey and rubbed with salt and after ten days brushed with olive oil, white wine and vinegar. It produces in the end a pecorino cheese with a unique taste that can be aged or not, eaten in slices or grated.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015