



Prodotti tradizionali

pecorino fresco e stagionato



Il "casu ri pecora" è il formaggio di pecora che si produce in tutte le aree interne e pianeggianti della Campania, dove si pratica la transumanza. tradizione che si perde nei secoli, sia nella sua versione fresca che soggetto a stagionatura. Si presenta di forma cilindrica, dura e rugosa, di colore giallo dorato con una pasta bianca e compatta dotata di qualche rara occhiatura di piccolo diametro. Ha un sapore persistente tendente al piccante, se ben stagionato, e un odore intenso e pungente ricco di aromi dovuti al pascolo. In particolare il pecorino stagionato in cantina per un periodo che va da tre mesi a un anno e le cui forme vengono unte con olio e aceto, viene utilizzato grattugiato come ingrediente per moltissime specialità culinarie della Campania.

"Casu ri pecora" is a sheep cheese that is produced in all the internal and flat areas of Campania, where transhumance is practiced. Pecorino is a tradition that goes back centuries, both in the fresh version than the aged one. It has a cylindrical shape, hard and wrinkly, a golden yellow with a white and compact pulp with rare small diameter holes. It has a persistent taste almost chili, if well aged, and an intense and pungent smell rich of aromas from the pastures. In particular the pecorino aged in cellars for a period that goes from 3 months to a year and that is greased with oil and vinegar, can be used grated as ingredient in many Campania culinary specialties.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015