



Prodotti tradizionali

Pecorino salaprese



Nelle province di Caserta, Salerno, Napoli e Avellino si produce artigianalmente una varietà di pecorino detto "salaprese" poiché, a differenza delle altre varietà di pecorino viene consumato immediatamente dopo che ha "preso il sale" ovvero subito dopo la salatura, senza il consueto periodo di stagionatura. È prodotto con latte ovino di razze autoctone e ha una crosta morbida, appena colorata, ricoperta di grasso, color nocciola chiarissima. La pasta è compatta e molto morbida di colore bianco o appena paglierino e il suo sapore non è piccante, caratteristica che viene data dalla stagionatura, e sa fortemente di latte. Viene prodotta con latte di pecora locale, che viene scaldato fino a 36 gradi, dopo si aggiunge il caglio e si lascia coagulare per circa 20-30 minuti. La cagliata viene rotta a pezzi della dimensione di chicchi di riso e si lascia a riposo per qualche minuto e poi si pressa a mano per far uscire il siero. Dopo 3-4 ore le forme vengono scottate nel siero bollente e poi salate a secco per 24 ore circa. Le forme vengono poste a maturare in ambiente fresco e ventilato, e sono pronte al consumo dopo una breve asciugatura che deve avvenire a temperatura costante.

In the provinces of Caserta, Salerno, Naples and Avellino a variety of pecorino known as "salaprese" is hand produced. It is different from the other pecorino cheeses because it is eaten right after it has been salted, without the usual aging period. It is produced with sheep milk from autochthon races and it has a soft lightly coloured crust, covered in grease, of a light hazelnut colour. The pulp is compact, very soft and white or slightly yellow. Its flavour is

not hot, a characteristic that comes with aging, and is very milky. It is produced with local sheep milk that is warmed at 36C, the curd is then added and left to coagulate for 20-30 minutes. The curd is broken in lumps the size of rice and is left to rest a few minutes. It is then hand pressed to get the whey out. After 3-4 hours the forms are scorched in boiling hot whey and then salted dry for 24 hours. The forms are left to age in a fresh and ventilated place. They are ready to be eaten after briefly drying at a constant temperature.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015