

PECORINO CANESTRATO STAGIONATO



CODICE	31705
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sicilia
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	12 kg circa

Pecorino di grandi dimensioni prodotto con 100% di latte ovino siciliano

DESCRIZIONE	Pecorino Canestrato a base di latte ovino pastorizzato di origine esclusivamente siciliana e stagionato per 8 mesi
ASPETTO	La forma, canestrata, di colore ocra, ha una dimensione importante. La pasta è compatta, asciutta di colore giallo paglierino
SAPORE	A occhi chiusi si riconosce la sicilianità del formaggio: una sapidità appena accennata esalta note aromatiche di origano, pomodoro secco e macchia mediterranea
STAGIONATURA	Almeno 8 mesi
PRODUTTORE	Biopek - Gibellina (TP)
SELEZIONATO PERCHÈ	La Sicilia è una delle patrie del Pecorino in Italia e lì abbiamo viaggiato per incontrare un nuovo produttore di formaggi ovini. Il Caseificio Biopek si trova a Gibellina Nuova, nell'entroterra trapanese, ed è gestito dai fratelli Pietro e Andrea Messina. Una storia genuina che affonda le sue radici in un piccolo laboratorio artigianale dove si stagionavano e confezionano formaggi pecorini acquistati dai produttori locali. Dal 2000 - con l'ingresso della seconda generazione della famiglia - è stato realizzato il nuovo stabilimento produttivo e nel 2019 l'ultimo ampliamento con una superficie produttiva di 3000 mq. Biopek seleziona e assiste i migliori allevamenti, ottimizza la raccolta quotidiana con auto-cisterne proprie e trasforma giornalmente il latte che arriva in azienda
CURIOSITÀ	Questi formaggi prendono il nome di "canestrati" dal canestro di legno in cui originariamente veniva depositata la cagliata
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provatelo in alternativa al Romano DOP in una cacio e pepe