

GUSTO e PAESE

IL PIACERE DEL CIBO ITALIANO

Canestrato di Moliterno IGP

Il Canestrato di Moliterno IGP, è un formaggio a pasta dura stagionato almeno 60 giorni, ottenuto per il 70-90% da latte intero di pecora e per il rimanente 30-10% da latte intero di capra.

È prodotto tutto l'anno utilizzando latte proveniente da greggi alimentate principalmente al pascolo, con foraggi freschi e fieno.

La fase di stagionatura avviene esclusivamente all'interno dei fondaci, ambienti secchi, freddi e areati presenti solo nel territorio del comune di Moliterno e situati oltre 700 metri di altitudine. In base alla durata della stagionatura si distingue in: Primitivo, stagionato fino a 6 mesi; Stagionato, fino ad un anno di stagionatura ed Extra, oltre un anno.

Il sapore è dolce nel formaggio fresco e piccante in quello più maturo.

Ottimo come formaggio da tavola o da grattugiare.

Accompagnalo a un vino ben strutturato come l'Aglianico del Vulture.



Tipicità della **Basilicata**