



## Il Pecorino di Filiano Dop

Sarà il Pecorino di Filiano il primo formaggio interamente lucano a fregiarsi della Dop. Oggi il Pecorino di Filiano ha la protezione transitoria a livello nazionale, riconosciuta dal Ministero delle politiche agricole. Dalla Montagna Grande di Muro Lucano al Monte Li Foy, dal Vulture alla diga del Rendina, fino alle montagne di Forenza, si estendono i trenta comuni che rappresentano il territorio di eccellenza per la produzione di questo formaggio dal gusto dolce e delicato, dal piccante giustamente pronunciato. Filiano, che dà il nome al formaggio, è un piccolo

centro storicamente legato alla produzione del pecorino. Il nome stesso del paese sembra derivare dall'abbondanza di lana filata, a testimonianza dell'allevamento delle pecore. Il Pecorino è un formaggio a pasta dura, fatto con latte ovino intero e crudo. L'alimentazione delle pecore deve basarsi soprattutto sul pascolo e sui foraggi freschi; sono vietati alimenti di origine animale e Ogm.

La produzione del Pecorino di Filiano avviene principalmente a livello aziendale, seguendo tecniche tradizionali di caseificazione, tra-

mandate di generazione in generazione. Si usano ancora strumenti tradizionali, come lo *scuopolo* o *ruotolo*, mestolo di legno usato per rompere la cagliata, e le *fuscedd'*, forme di giunco in cui viene messa la cagliata. Dopo la preparazione, le forme di pecorino maturano per almeno sei mesi, di solito nelle grotte di tufo, usate da sempre per la caseificazione e la stagionatura. La crosta del formaggio può essere curata con olio extravergine e aceto di vino. Il Pecorino si presenta con la crosta rigata, leggermente colorata. Le forme pesano tra i 2,5 ed i 5 kg; ognuna reca impresso il marchio del consorzio. La pasta è gialla con leggere occhiature; è granulosa, friabile, ha un giusto sentore di pecora, di erba e di nocciola tostata quando ben stagionata. Il sapore è più accentuato se la stagionatura viene prolungata.



**Consorzio di tutela  
del Pecorino di Filiano**

Corso Giovanni XXIII - 85020 Filiano (PZ)

Tel./fax 0971 808757

[www.pecorinodifiliano.org](http://www.pecorinodifiliano.org)

Email [info@pecorinodifiliano.org](mailto:info@pecorinodifiliano.org)

### Il Pecorino in tavola

Il Pecorino di Filiano viene servito principalmente come formaggio da tavola, ma se è stagionato ha una collocazione non certo secondaria sui piatti forti della cucina lucana, come la pasta di grano duro fatta in casa, condita con il ragù di carne di pecora, o le lagane con i ceci o i fagioli.

Da segnalare l'abbinamento del Pecorino stagionato con l'Aglianico del Vulture Doc.

A Filiano da anni si svolge la Sagra del Pecorino, un'occasione per conoscere questo formaggio e gustarlo in tanti abbinamenti diversi.

