



## Der Pecorino von Filiano Dop

Der Pecorino von Filiano wird die erste lukanische Käsesorte sein, die eine Dop-Bezeichnung verdienen wird. Heute erfreut sich der Pecorino von Filiano einer vorläufigen Schutzmarke, die auf nationaler Ebene gilt, anerkannt vom Ministerium für Forst und Landwirtschaft. Vom Berg des Grande Muro Lucano bis zum Monte Li Foy, vom Vulture bis zum Wehrdamm der Rendina, bis zu den Bergen von Forenza, breiten sich die Gemeinden aus, die das am besten geeignete Gebiet darstellen, für die Herstellung dieser Käsesorte, die einen süßen und delikaten Geschmack vorweist, mit einer leicht scharfen Färbung. Filiano gibt diesem Käse seinen Namen und ist ein kleines Dorf das seit langem mit

der Herstellung von Pecorino in Verbindung gesetzt wird. Der Name selbst des Dorfes scheint von der geflochtenen Wolle herzustammen, die auf Schafszucht schließen lässt. Der Pecorino ist eine Hartteig-Käse der mit ungekochter und voller Schafmilch hergestellt wird. Die Ernährung der Schafe und Ziegen muss hauptsächlich auf Gras und frischer Weide basieren. Verboten sind sowohl Tiernahrungsmittel als auch Ogm.

Die Herstellung vom Pecorino von Filiano liegt hauptsächlich bei den Betrieben, die aber die traditionellen Vorgänge zur Herstellung anwenden, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Als Instrumente werden immer noch der *Scuopolo* oder *Ruotolo*, eine

hölzerne Schöpfkelle, die dazu gebraucht wird, die Molke zu rühren oder die *Fuscedd'*, Behälter aus Binse, in denen die Molke aufbewahrt wird.

Nach der Zubereitung, müssen die Käserollen mindestens sechs Monate lang gelagert werden, normalerweise in den Tuffstein Höhlen, die schon immer für die Reifung und Lagerung der Käseformen genutzt wurden.

Die Käsekruste kann auch mit kalt gepresstem Olivenöl und Weinessig behandelt werden. Der Pecorino weist eine gestreifte Kruste vor, die leicht gefärbt ist. Die Zylinder wiegen zwischen 2,5 und 5 Kg; jedem wurde der Stempel des herstellenden Konsortiums eingepresst. Der Teig ist gelblich mit kleinen Vertiefungen und Löchern; der Teig ist granulös, bröselig mit einem leichten Schafsgeschmack, schmeckt auch nach Gras und getoasteter Nuss, vor allem wenn er lange gelagert wurde. Der Geschmack ist also stärker ausgeprägt, wenn die Reifungsphase verlängert wurde.



**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)

### Der Pecorino auf dem Tisch serviert

Der Pecorino von Filiano wird normalerweise als Tafelkäse serviert, aber wenn er lange gelagert wurde, steht er keinem der typischen lukanischen Gerichten nach, wie die aus Hartweizen erzeugt und hausgemachte Pasta, die mit Lammfleisch Ragout und Kichererbsen verzehrt wird, oder mit den *Legane* mit Kichererbsen oder Bohnen. Zu erwähnen ist die Zusammenstellung von Pecorino mit dem Aglianico von Vulture Doc. In Filiano wird seit Jahren die Sagra des Pecorinos gehalten, eine Möglichkeit um diesen Käse kennen zu lernen und ihn in vielen verschiedenen Zubereitungsweisen zu schmecken.

