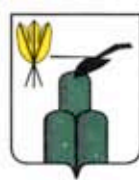




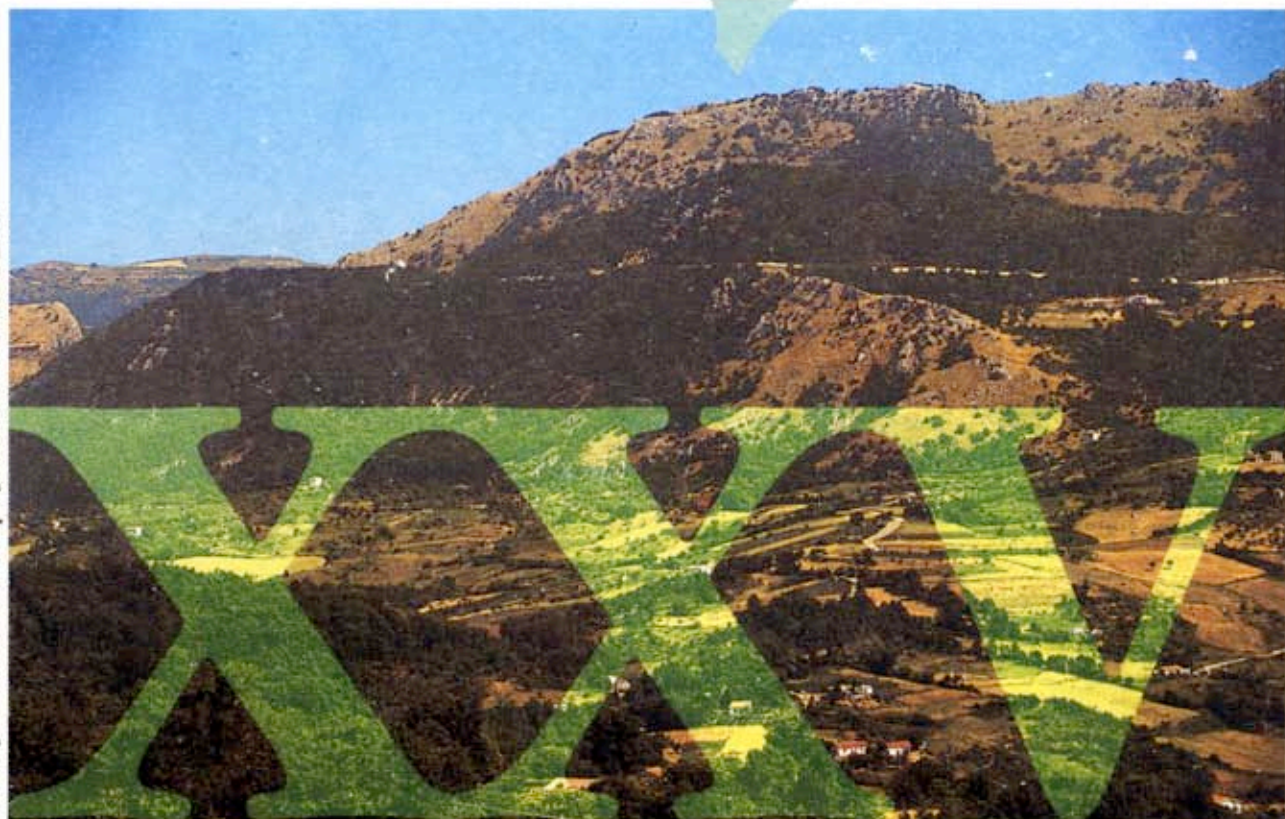
**REGIONE BASILICATA**  
Dipartimento Agricoltura e Foreste  
Ufficio Sviluppo Agricolo



**COMUNE DI FILIANO**

**Consorzio del Pecorino di Filiano**  
**Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Incoronata"**

Fotolito: 3D LITOSUD SERVICE Stampar: 3D FOTOGRAFIA INDUSTRIALE PZ



# **MOSTRA MERCATO DEL PECORINO DI FILIANO**

*convegno "Il Consorzio del Pecorino di Filiano"*

Castel Lagopesole 6 settembre 1997 ore 18,00

*mostra mercato*

**Filiano 7 settembre 1997** ore 16,00



Ente Regionale di Sviluppo e Assistenza  
tecnica in Agricoltura - Regione Sardegna  
Istituto Sperimentale per la Zootecnia

Banca Mediterranea S.p.A. Potenza  
Azienda Promozione Turistica di Basilicata  
Unità di divulgazione Zootecnica di Bella  
Comunità Montana Alto Basento

# PECORINO DI FILIANO

## ORIGINI

Da secoli in terra di Avigliano il latte di pecora viene trasformato in "cacio" "caciocotto o scaldato" (da statistica del Regno di Napoli).

La vita del pastore della zona è rimasta immutata nel tempo; inizia all'alba con la mungitura, eseguita a mano, prosegue con la trasformazione del latte munto e con l'andare al pascolo insieme al proprio gregge fino al volgere della sera.

Il latte prodotto, di ottima qualità chimica e microbiologica, deriva da animali che nella gran parte dell'anno vanno al pascolo e viene trasformato in pecorino semifresco e nobile.

## AREA DI PRODUZIONE

Il pecorino di Filiano viene prodotto nell'area Nord-occidentale della Basilicata, in provincia di Potenza, nella fascia appenninica che dal Monte Vulture arriva al Monte Li Foy fino ad arretrare alla Montagna Grande di Muro Lucano. Il territorio comprende l'intera circoscrizione dei comuni di Pescopagano, Calstelgrande, Muro Lucano, Rapone, Ruvo del Monte, San Fele, Rionero in Vulture, Melfi, Rapolla, Barile, Ginestra, Ripacandida, Bella, Filiano, Avigliano, Atella, Ruoti, Balvano, Baragiano, Picerno, Potenza, Pignola, Tito, Cancellara, Vaglio di Basilicata, Pietragalla, Vietri di Potenza, Savoia di Lucania e Forenza (limitatamente all'area del fiume Bradano comprendente il bosco di S. Giuliano)

## IPASCOLI

Il pascolo rimane la base dell'alimentazione delle pecore per gran parte dell'anno.

Il clima è di tipo submediterraneo con estati calde ed asciutte ed inverni freddi e piovosi. Le essenze pascolate vanno dai cereali autunno vernini del periodo invernale alla stoppie del periodo estivo, alle erbe ed arbusti dei ricchi pascoli lucani; sulla, vecchia, nepeta, caglio, avena, poa, coromilla, prugnoscivatico.

## TECNOLOGIA

Il perorino di Filiano è ottenuto con latte intero di pecore "autoctone" e "meticcie" con eventuale aggiunta del 10% massimo di latte intero di capra. La tecnologia di trasformazione da sempre è la stessa.

Il latte, intero e crudo, viene lavorato una volta al giorno, generalmente la mattina di buon'ora, miscelando al latte refrigerato della sera quello del mattino appena munto.

E' consentita la termizzazione e l'aggiunta di scottainnesto; opportunamente filtrato viene messo in recipienti di rame battuto passati a stagno, di forma cilindroconica, chiamati "caccavo" e riscaldato fino alla temperatura di 36-40° C, indi vi si aggiunge il caglio. Questo è di agnello e/o capretto in pasta prodotto in azienda da animali lattanti. Trascorsi 20-40 minuti si forma una splendida cagliata che il pastore rompe violentemente, con l'ausilio di un attrezzo detto "scuopolo", fino ad avere dei grumi di dimensio-

ne di un chicco di riso "grumi ad occhio di gallina" secondo il detto popolare. Fatta riposare la cagliata per 10-15 minuti, mentre la si raccoglie con le mani, si ripone in stampi di giunco da 2,5 e 5 Kg., e la si lavora per la fuoriuscita del siero. Dopo l'ottenimento della ricotta le forme vengono scottate nel siero residuo per circa 10-20 minuti. A 24 ore dalla messa in forma vi è la salatura in salamoia o a secco; segue l'asciugatura in locali freschi e ventilati; dopo tre o quattro giorni le forme vanno in locali di maturazione, generalmente una grotta o una cantina.

In funzione della stagionatura si hanno due tipologie di Pecorino:

- *Pecorino di Filiano Standard (2-6 mesi);*
- *Pecorino di Filiano Nobile con maturazione oltre i 6 mesi.*

## GASTRONOMIA

Il sapore del Pecorino di Filiano prende corpo dall'alimentazione delle pecore, si compatta nell'incontro con il caglio, si concentra nella pressatura, si esalta nella stagionatura, si sublima nel palato dei golosi.

Si accompagna molto bene con l'Aglianico del Vulture rosso, il Rosso di Barletta e il Rosso Canosa.

