

Formaggi

IL FORMAGGIO PECORINO

Nelle Marche ed anche nel Piceno è il formaggio più prodotto.

La pecora una volta partorito l'agnello, inizia la produzione del latte (da gennaio-febbraio fino a maggio-giugno). Dopo 20 giorni di maturazione il pecorino è detto bazzotto o barzotto ad indicare che non è né duro né molle. La stagionatura può durare anche un anno o più, a seconda della grandezza delle forme che generalmente vanno da 1 Kg a 3 Kg: in questo periodo il pecorino perde molto del suo peso, indurendosi e acquistando un sapore man mano più complesso. Il pecorino migliore è quello prodotto con il latte di aprile e maggio, quando i pascoli sono ricchi di erbe fresche e aromatiche e fiori profumati.

I comuni dove è possibile trovare buoni pecorini sia da pastori che da negozi di alimentari sono: Force, Comunanza, Amandola, Montemonaco, Montefortino.

[Scarica la pagina in formato PDF](#)