



## **Pecorino Foglia Noce**

Noce uguale aroma: intenso o delicato ma sempre inconfondibile, è quello che si apprezza degustando questo formaggio di pecora al termine del ciclo di affinatura. Quantità delle foglie di noce, tempo di permanenza, microclima sono solo alcuni degli elementi a disposizione del maestro affinatore per giungere ad un risultato finale che non si farà certo dimenticare.

Secondo alcune leggende, il pecorino alle foglie di noci è nato per sbaglio, ovvero dal tentativo dei mezzadri o dei pastori di occultare il formaggio al proprietario, in vecchi ziri di terracotta con il formaggio totalmente ricoperto di queste foglie, onde non doverlo dividere con lui.

In realtà, questa tipologia di conservazione, che adesso è divenuto un metodo di affinamento caratteristico, era più che altro un sistema per preservare più al lungo il formaggio e per evitare che si sciupasse, infatti la foglia del noce messa insieme alla forma all'interno di questi contenitori stagni di terracotta, evitava la disidratazione della forma; la mancanza di grotte o di altri ambienti adatti alla stagionatura portarono infatti i casari ad ingegnarsi utilizzando ciò che la natura offriva loro. Inoltre le foglie di noce conferiscono al Pecorino un sapore forte e decisamente particolare.

Crosta non edibile.