



Pecorino Lavandino

Per tutti il lavandino può essere un piccolo lavabo, dove solitamente si lavano oggetti o le persone, per noi il Lavandino è un formaggio. Il suo nome non deriva dal lavaggio del formaggio, ma bensì perché viene affinato con dei fiori di Lavanda. Quindi unendo le due parole: Lavanda e pecorino si ottiene "il lavandino".

Decisamente un formaggio che è fuori dagli schemi, partorito dalla fantasia e dalla casualità, prodotto nel 2017 per la prima volta con una tiratura di sole 30 unità.

Ed è rimasta per noi la tradizione di produrlo a tiratura limitata, una sola volta all'anno, quando è il periodo della fioritura della lavanda, andiamo a raccogliere i fiori, ogni volta in un posto diverso, per provare a trovare la miglior lavanda, come ingrediente, che possa caratterizzare e valorizzare al massimo questo tipo di affinamento.

La produzione 2023 la lavanda utilizzata è stata raccolta nel caldo mese di agosto, presso il Podere La Villa di San Giovanni d'Asso a Montalcino (SI), dove assieme alla proprietaria Domitilla abbiamo scelto i fiori più belli per affinarci il nostro pregiato formaggio.

Il processo di lavorazione, consiste nell'inserire all'interno degli orci di terracotta il pecorino, precedentemente stagionato in grotta per almeno tre mesi, insieme ai fiori di lavanda. Resta poi chiuso nel contenitore, nelle nostre grotte sotterranee, al buio, per il periodo necessario al conferimento della caratteristica desiderata al formaggio. Solo il maestro affinatore conosce quando è il momento giusto di toglierlo, a volte può bastare un mese, altre volte è necessitato anche oltre due mesi, perché la lavanda ogni anno non è la stessa, quindi è fondamentale l'abilità di capire il giusto momento di maturazione.

Il risultato che abbiamo ottenuto su questo formaggio è un intenso e caratteristico odore di Lavanda in crosta, che ne caratterizza fortemente anche il sotto crosta.

Questo è un altro dei nostri formaggi rari, dato che è disponibile solo in periodo dell'anno e si consiglia di prenotarlo nel mese di agosto, o comunque entro la sua uscita dall'affinamento, che solitamente è il mese di settembre. E quando è finito... non ce n'è più fino all'anno successivo.

Crosta non edibile.

Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, trattato in crosta con fiori di lavanda.

Pezatura: Kg 1,3 circa

Confezionamento: busta sottovuoto

Durata del prodotto confezionato: 90 giorni.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica irregolare con facce piane irregolari e scalzo convesso irregolare dovuto alla leggera deformazione delle stesse durante la fase di affinatura;

Aspetto esterno: la crosta sottile e rugosa, muffata, con presenza dei fiori di lavanda che si attaccano inevitabilmente durante la stagionatura, il colore della crosta è paglierino carico, grigio chiaro e verde, dovuto all'eventuale presenza di muffe (questo dipende da dove si trovava la forma nel momento della stagionatura);

Aspetto interno: all'interno la pasta è gessata, di colore bianco tendente al paglierino vicino alla crosta, pertanto con una unghia piuttosto evidente e vi sono occhiature irregolari sparse in modo disomogeneo;

Odore: lattico di burro ma anche un leggero sentore di verdura lessa come il cavolfiore, ed in particolar modo nel sotto crosta e nella crosta una sensazione floreale che richiama appunto la lavanda e sottobosco per via della muffa;

Sapore: in bocca è friabile, ha un sapore equilibrato, medio basso salato e medio dolce, con una nota leggermente acidula ed una punta di amaro.

Disponibilità: stagionale e limitatissima.

Abbinamenti gastronomici: ottimo in piatto di formaggi, come antipasto oppure per fare delle degustazioni in una orizzontale di pecorini.

Abbinamenti enologici: vino rosso di media struttura e se bianco non troppo aromatico.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1606 – kcal 379
- Grassi gr 31
- di cui acidi grassi saturi gr 20
- Carboidrati gr 2,3
- di cui zuccheri gr 0,0
- Proteine gr 25
- Sale gr 1,2

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto 00185 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma sottovuoto **Peso per Forma** Circa 1300 grammi **Forme per collo** 4 pezzi

Modalità di conservazione In frigorifero da +2 °C a +6 °C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da +2°C a +6°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** Circa 90 giorni **Ordine minimo** 1 forma