

Regione Basilicata



Agenzia Lucana di Sviluppo
e di Innovazione in Agricoltura

[Chi Siamo](#)

[Notizie](#)

[Servizi](#)

[Eventi](#)

[Temi](#)

[Agrifoglio](#)

[Pubblicazioni](#)



Area di produzione

Montagna e collina lucana.

Materie prime

Latte crudo di pecora o misto con capra al pascolo.

Materiali ed attrezzature per la preparazione

Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco.

Tecnica di lavorazione e conservazione

La tecnologia è la stessa della produzione dei pecorini. Dopo aver raccolto la cagliata nelle fuscelle in giunco, la si lascia sul tompagno (tavolo spersore in legno) a dissierare fino al giorno dopo. Il prodotto viene salato o meno in base alle richieste e consumato entro pochi giorni.

Caratteristiche del prodotto finito

La forma è cilindrica con pasta morbida, pastosa e senza occhiature. Il sapore è sapido e l'odore delicato.

Periodo di produzione

Stagione di pascolamento.

Note

E' un prodotto da consumo fresco. In alcune zone della regione viene chiamato Caciotto ed è prodotto con latte di pecora e/o di vacca.

Riferimenti storici

C.N.R., I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno, 1992;

La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III.