Agroalimentare, pecorino del Poro ottiene marchio Dop da Europa

Date : 7 luglio 2020

Via libera dalla Commissione europea alla richiesta di iscrizione del Pecorino del Monte Poro nel registro Dop (Denominazioni di origine protetta). Il pecorino di Monte Poro, a 700 metri di altezza in provincia di Vibo Valentia, è prodotto con latte di pecora e vacca. A pasta semidura, può maturare da uno a dodici mesi e, in base al grado di stagionatura, offrire un'intensità aromatica abbastanza elevata e piccante. Durante questo periodo le forme vengono capate con olio di oliva e peperoncino. Se stagionato brevemente, la crosta è di colore giallo ed elastica, pasta di colore avorio e tenera. Se la stagionatura è lunga, la crosta diventa spessa e di colore rossiccio, pasta compatta, con occhiature fini e rade, colore paglierino chiaro. Da tempo si aspettava l’iscrizione del Pecorino di Monte Poro nel registro Dop. Un passo in avanti importante, dunque, per uno dei prodotti più conosciuti del Vibonese insieme alla 'nduja ed alla cipolla rossa.

redazione@giornaledicalabria.it