

**“Pecorino di Filiano”**

<b>DOP</b>	Pecorino di Filiano
<b>Riportato su Gazzetta Ufficiale</b>	Proposta di riconoscimento pubblicata su GU del 17/10/2000,n.244
<b>Caratteristiche</b>	<p>Formaggio a pasta dura ottenuto con latte intero di pecora di razza Gentile di Puglia e di Lucania, Leccese,Comisana, Sarda e loro incroci provenienti da allevamenti ubicati nell’areale di produzione.La durata del periodo di stagionatura è di 180 giorni.</p> <p>Forma: cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso .</p> <p>Peso: compreso tra 2,5 e 5 Kg</p> <p>Sapore: inizialmente dolce e delicato,leggermente piccante quando raggiunge il periodo minimo di stagionatura e più accentuato con il protrarsi della stessa..</p>
<b>Zone di produzione</b>	<p>Intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Potenza:</p> <p>Atella, Avigliano, Balvano, Baragiano, Barile, Bella, Cancellara, Castelgrande, Filiano, Forenza, Ginestra, Maschito, Melfi, Muro L., Pescopagano, Picerno, Pietragalla, Pignola, Potenza, Rapolla, Rapone, Rionero in V., Ripacandidallo, Ruoti, Ruvo del M., S.Fele, Savoia di L., Tito, Vaglio di B., Vietri di P.</p>