

(Articolo pubblicato sul sito “Palazzo Tenta 39” di Bagnoli Irpino il 26.02.2016)

## Il “Pecorino Bagnolese” tra le eccellenze di Rossopomodoro

26.02.2016, Promozione



La catena di pizzerie e ristoranti di cucina mediterranea “**Rossopomodoro**“, con i suoi circa 100 locali dislocati in Italia e in tanti altri Paesi del mondo, ha inserito nel menu di stagione invernale 2015-2016 un primo piatto che annovera tra i suoi ingredienti d’eccellenza l’ottimo “**Pecorino Bagnolese**“. Non è la prima volta che accade. Anche in passato più volte il formaggio bagnolese è stato scelto dagli chef di questa multinazionale della ristorazione per condire e aromatizzare le migliori specialità della casa.

Il piatto segnalato in questo primo scorcio del 2016 è “**Paccheri alla genovese di bufalo**“, con cipolla ramata di Montoro IGP e carne di bufalo, mantecati con **pecorino bagnolese** e basilico. Una pietanza molto richiesta ed apprezzata in tutte le strutture di Rossopomodoro.

All’interno della rivista aziendale **RossoNews** (n.1/2016), il periodico di informazione e promozione culinaria distribuito ai clienti, viene presentato questo piatto, segnalando origini e caratteristiche del formaggio bagnolese.

A seguire le note indicate nella rivista:

**PECORINO BAGNOLESE.** La Bagnolese è una razza ovina autoctona campana che ha preso il nome dal paese di Bagnoli Irpino, in provincia di Avellino, dove esiste uno dei centri più importanti di allevamento. Dall’Irpinia si è diffusa nel tempo in tutta la regione. Questa razza estremamente interessante merita una valorizzazione considerato il notevole livello qualitativo delle produzioni casearie, sia pecorini sia ricotte, fresche ma soprattutto salate, ottenute con il suo latte.

Il tipo di allevamento prevalente in Irpinia è brado o semibrado, con pascolo erbaceo. Quasi tutti gli allevatori hanno poche centinaia di capi e producono soprattutto formaggio pecorino dalla crosta dura e compatta, di colore giallo tendente al marrone bruno, a pasta grassa, dura, di colore paglierino, che sviluppa al meglio le proprie qualità dopo almeno 60 giorni di stagionatura.

Nella nostra tradizionale genevoese, ricetta antica napoletana a base di carne e cipolla cotta insieme per lungo tempo, utilizziamo proprio questo formaggio prelibato per mantecare i paccheri.

---

## IL PIATTO

(Rossopomodoro – Napoli, Piazza Trieste e Trento)



## LA RIVISTA "ROSSONEWS" (01/2016)

