

## Pecorino Crotonese

17. Juni 2010, 17:47



Pecorino Crotonese Biologico, EURO 2,80 / 100 g, bei Helwin Hinke, Samstags am Karmelitermarkt (unter der Uhr) und am Naschmarkt (Bauernmarkt, in einem weißen Anhänger)

Marktfahrer Helwin Hinke, der im Wienerwald selbst ganz außerordentlichen Ziegenkäse herstellt, hat auch andere Tursi-Käse im Programm - aber, wie bei allem, das wirklich gut ist, nur in begrenzter Menge. (corti/Der Standard/rondo/18/06/2010)

**Kräftiger, wunderbar ausgewogener und geradezu butteriger Geschmack dürfte auch Schafkäse-Skeptiker becircen**

Bei gereiftem Pecorino ducken sich auch furchtlose Käsefreunde schnell einmal weg - nicht nur wegen des abartigen Salzgehaltes, den solche Laibe gern in sich bergen. Sondern erst recht ob des oft stechenden Aromas, das, zurückhaltend formuliert, an einen frischluftarmen Stall erinnert.

Dabei kann Schafmilch zu ganz großem Käse reifen. Man denke nur an Roquefort, den die Franzosen nicht zufällig als absoluten "Roi des Fromages" anerkennen. Oder diesen Bio-Pecorino von der Masseria di Tursi in Crotona, ganz unten an der Sohle des italienischen Stiefels. Sein kräftiger, wunderbar ausgewogener und geradezu butteriger Geschmack dürfte auch Schafkäse-Skeptiker becircen.

© derStandard.at GmbH 2010 -

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.

Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.

### **Il suo sapore robusto, perfettamente equilibrato e addirittura burroso è riuscito ad entusiasmare anche i non appassionati di Pecorino**

Di fronte al Pecorino stagionato anche gli amanti del formaggio storcono il naso, non soltanto per l'elevato contenuto di sale di tali forme, ma soprattutto per l'aroma pungente, che, detto in modo carino, ricorda l'odore presente in una stalla dove non circola l'aria.

Il latte di pecora può invece diventare un formaggio importante. Basti pensare al Roquefort, che i Francesi, non a caso, definiscono il "Roi des Fromages". O a questo Pecorino biologico della Masseria De Tursi di Crotona, città situata sulla punta dello Stivale italiano. Il suo sapore robusto, perfettamente equilibrato e addirittura burroso è riuscito ad entusiasmare anche i non appassionati di Pecorino. Il bancarellista Helwin Hinke, che nel Wienerwald produce a sua volta fantastici formaggi a base di latte di capra, ha nel proprio assortimento prodotti anche altri formaggi della Masseria De Tursi, ma, come per tutte le cose veramente buone, solo in quantità limitate. (corti/Der Standard/rondo/18/06/2010)

Pecorino crotonese biologico, EURO 2,80 / 100 g, in vendita presso il banco di Helwin Hinke, tutti i sabati presso il Karmelitermarkt (sotto all'orologio) e il Naschmarkt (Bauernmarkt, in un camioncino bianco)