

Generalità		Pecorino Romano	
Presentazione	<p>Pecorino romano</p> <p>Il Pecorino Romano DOP è un formaggio italiano dalla storia millenaria, caratterizzato da un inconfondibile sapore salato e piccante, più o meno intenso a seconda della stagionatura e da un aroma corposo e intenso in cui è abbastanza evidente il sentore animale (del latte di pecora) su una base lattica cotta (burro fuso). E' prodotto con latte ovino intero, proveniente esclusivamente dall'areale definito nel Disciplinare del Consorzio di tutela (Lazio, Sardegna e provincia di Grosseto). Per questo formaggio la salagione è una fase molto importante e delicata della lavorazione: può avvenire in salamoia con il risultato di ottenere forme piuttosto salate, ma in tempi abbastanza contenuti, oppure a secco per consentire una calibrazione ottimale della sapidità del prodotto. Naturalmente quest'ultima tecnica richiede tempi più lunghi e grande esperienza da parte del casaro che deve controllare periodicamente lo stato delle forme per ottenere un perfetto livello di sapidità. Il Pecorino Romano DOP presenta una pasta granulosa, friabile e solubile, e un profilo olfattivo-gustativo corposo, intenso, aromatico, gradevolmente piccante, giustamente salato (con salatura a secco). La stagionatura minima del formaggio va dai 5 mesi per quello da tavola agli 8 mesi per quello da grattugia. Si serve tal quale con pane, oppure accompagnato da legumi, insalate, o verdure cotte. In cucina, grattugiato, insaporisce molte preparazioni gastronomiche, soprattutto primi piatti. Se giovane si abbina a vini bianchi di medio corpo, morbidi e abbastanza caldi; se stagionato, invece, si preferiscono rossi di buona struttura, morbidi, caldi, anche abbastanza zuccherini.</p>		
	<p>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</p> <p>DO 10/1955 DOP Reg. CE 1107/1996</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna, Lazio e parte della Toscana .	
	Province-Zona	<p>Regione Sardegna: intero territorio. Province di Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna.</p> <p>Regione Lazio: intero territorio. Province di Frosinone, Latina, Rieti, Roma, Viterbo.</p> <p>Regione Toscana: parte della Regione. Provincia di Grosseto.</p>	
	Tipologie	<p>"da tavola"</p> <p>"da grattugia"</p>	
Allevamento	Tipo	Allevamento allo stato brado	
	Alimentazione	Greggi alimentate su pascoli naturali	
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano</p> <p>Corso Umberto I, 226 08015 Macomer (NU) Tel. +39 078570537 Fax +39 078572215 email: web www.pecorinoromano.com</p>		
Storia	<p>E' ritenuto uno dei formaggi più antichi al mondo.</p> <p>Da più di duemila anni le greggi di pecore che pascolano liberamente nelle campagne del Lazio e della Sardegna, producono il latte da cui viene ricavato questo formaggio.</p> <p>Già gli antichi Romani apprezzavano il Pecorino Romano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nei palazzi imperiali era considerato il giusto condimento durante i banchetti, • per la sua capacità di lunga conservazione e per la facile digestione costituiva alimento base delle razioni durante i viaggi delle legioni romane (27 g/giorno/uomo). <p>In epoca moderna, all'inizio del XX sec., era di gran lunga il formaggio che i nostri emigranti verso le Americhe portavano con sé, o si facevano spedire per mantenere un contatto "gustativo" con le proprie zone di provenienza. Per evitare che il formaggio si avariasse nei lunghi viaggi via mare era diventata prassi normale provvedere con una generosa salagione diventata uno degli elementi che, anche oggi, generalmente caratterizzano il Pecorino Romano.</p>		

Descrizione		Pecorino Romano	
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora	

	Trattamento latte	Intero, Crudo o termizzato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato / Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 25÷35
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 25 ÷ 40
Peso	Kg	20 ÷ 35, in relazione alle dimensioni della forma
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o Trattata con film protettivi per alimenti (trasparenti o neri)
	Aspetto	Regolare Abbastanza liscia Compatta
	Colore	Avorio, o paglierino naturale (può essere nera se trattata)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Da morbida a semidura al protrarsi della stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco a paglierino più meno intenso
	Struttura	Compatta
	Unghia/Sottocrosta Colore Spessore	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Possibile, ma deve essere leggera; Minuta; Dispersa nella forma;
Odore/Aroma	Intensità	Formaggio da tavola : abbastanza intenso; Formaggio da grattugia : intenso e gradevole a stagionatura avanzata.
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Salato molto evidente. Dolce e acido equilibrati
Sensazioni Trigeminale		Formaggio da tavola : lievemente piccante Formaggio da grattugia : piccante, specialmente a stagionatura avanzata
Struttura (in bocca)		Duro, compatto, diventa abbastanza friabile a stagionatura avanzata, solubile, scarsamente adesivo
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 36%

Utilizzo		Pecorino Romano
Utilizzo	In tavola	Si serve da solo con pane "sciapo", oppure accompagnato da legumi, insalate, o verdure cotte
	In cucina	Grattugiato, insaporisce molte preparazioni gastronomiche, soprattutto primi piatti
Abbinamenti	Vino	Giovane, si abbina a vini bianchi di medio corpo, abbastanza morbidi e abbastanza caldi Stagionato, si abbina a rossi di buona struttura, o a vini morbidi, anche abbastanza zuccherini
	Miele / Confetture	Miele d'acacia, Millefiori
	Frutta	
	Verdure	Fresche o cotte
	Pane	Toscano, senza sale

Produzione		Pecorino Romano			
Periodo produzione		Da ottobre a luglio, secondo gli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento semibrado, o brado			
	Munte				
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo o termizzato (max 68 °C per 15 sec)			
	Aggiunte	Sono aggiunte colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni dell'area di produzione ("scotta-innesto", preparato giornalmente dal casaro secondo una metodologia che si è tramandata nei secoli) L'innesto è uno degli elementi caratterizzanti il Pecorino Romano ed è costituito da un'associazione di batteri lattici termofili autoctoni			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	38 ÷ 40 °C			
	Tempo	≤ 40 minuti			
	Tipo di caglio	Caglio di agnello, in pasta, proveniente esclusivamente da animali lattanti allevati nella medesima zona di produzione			
Rottura coagulo	Dimensione	"Chicco di grano"			
Cottura	°C – Tempo - Azione	Spinatura su fuoco fino a raggiungere una temperatura compresa tra 45÷48 °C Al termine della cottura la cagliata viene pressata per agevolare lo spurgo del siero e suddivisa in grossi blocchi			
Trattamenti forma	Formatura	In appositi stampi di resina per alimenti che imprimono su ogni forma il marchio previsto dal Consorzio di tutela. Il marchio riporta: <ul style="list-style-type: none"> • Logo con dicitura "Pecorino Romano" • Sigla della Provincia in cui è stato prodotto • Codice del Produttore • Data di produzione 			
	Salatura	La salatura può essere effettuata "a secco" e/o "in salamoia" Può durare fino a 70 giorni			

Stagionatura	Tempo minimo	Formaggio da tavola : ≥ 5 mesi Formaggio da grattugia : ≥ 8 mesi
	Cura forma	È prevista in alcuni casi la cattura delle forme con film protettivi per alimenti, di colore neutro, o nero
Marchiatura	<p>Apposto all'atto della sua immissione al consumo, deve recare il marchio a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative</p> <p>Poiché il «Pecorino Romano» si produce principalmente in Sardegna, per fornire una migliore informazione al consumatore circa la provenienza del prodotto, qualora l'intero ciclo produttivo si compia all'interno di una singola Regione, si è ritenuto opportuno ammettere, aggiunta nella matrice sullo scalzo, entro il perimetro della casella identificativa della ditta e della provincia di appartenenza, l'indicazione "Lazio", o "Sardegna" o "Grosseto"</p>	
Commercializzazione	<p>Il Pecorino Romano DOP può essere messo in commercio in forma intera, mezza forma, ottavi di forma, o porzionato, protetto da un involucro plastico che ne preservi le caratteristiche e riporti tutte le informazioni e i marchi previsti dal Disciplinare di Produzione</p> <p>Sulle etichette da applicare sul piatto della forma, se l'intero ciclo produttivo si compie in una sola Regione, è consentito l'utilizzo di un logo aggiuntivo Regionale da apporre insieme al logo della denominazione</p>	

μπ