

Generalità		Pecorino Siciliano	
Presentazione	<p><b>Pecorino Siciliano</b>            Il Pecorino Siciliano (<i>'u picurinu'</i>) è un formaggio prodotto esclusivamente nel territorio siciliano con latte fresco, esclusivamente ovino, intero, proveniente da animali allevati al pascolo spontaneo e coagulato con caglio di agnello. Ha crosta gialla e molto rugosa per via dei segni lasciati dalle <i>fascedde</i> - i caratteristici canestri in giunco nelle quali le forme vengono adagate - e pasta bianca e compatta. Attraverso l'osservazione dell'occhiatura un consumatore esperto può determinare la quantità di grasso presente. Infatti, maggiore è la sostanza oleosa che fuoriesce al momento del taglio, maggiore è il grasso contenuto e, di conseguenza, più forte sarà il suo aroma. Ha sapore caratteristico, leggermente piccante, con un aroma intenso e dall'incantevole profumo. Viene salato manualmente su ciascuna forma e la stagionatura avviene in locali areati naturalmente per un periodo non inferiore ai 4 mesi. Solo in questo modo il Pecorino Siciliano DOP acquisisce la propria personalità, mantenendo in sé tutti i sapori della Sicilia. Il Pecorino Siciliano DOP è un ottimo formaggio da tavola che, nelle stagionature più avanzate, viene generalmente usato da grattugia. I vini tradizionalmente abbinati sono il <i>Marsala</i> (per il tipo meno stagionato) e l'<i>Etna rosso</i> o <i>Cerasuolo di Vittoria</i> per quello più vecchio. Naturalmente costituiscono un buon abbinamento anche vini di altre regioni con caratteristiche simili.</p>		
	<p><b>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</b>  <b>DO 10/1955</b>  <b>DOP Reg. CE 1107/1996</b></p>		
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Sicilia	
	<b>Province-Zona</b>	<b>Regione Sicilia:</b> intero territorio; Province di: <b>Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani</b>	
	<b>Tipologie</b>		
Allevamento	<b>Tipo</b>	Allevamento semibrado, o brado Pecore autoctone delle razze <i>Pinzirita, Valle del Belice, Comisana</i> e loro meticci.	
	<b>Alimentazione</b>	Pascoli naturali erbosi degli altopiani e vallate siciliane, ricchi di essenze spontanee mediterranee, integrati con foraggi vegetali in stalla	
Organismi di tutela	<p><b>Nuovo Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP</b>            via dell'Amicizia, 26 91020 Poggioreale (TP)            fax: 0924 71416            email: <a href="mailto:contatti@consorziopecorinosiciliano.it">contatti@consorziopecorinosiciliano.it</a>            web: <a href="http://www.consorziopecorinosiciliano.it">www.consorziopecorinosiciliano.it</a></p> <p>Il Consorzio è stato riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF) con DDG del 13.04.2005, riconfermato con Decreto del 11.04.2008 pubblicato sulla GU n.96 del 23.04.2008, riconfermato con DD n.11113 del 13.06.2011</p>		
Storia	<p>Omero (IX sec. a.C.) nell'Odissea, in uno dei passi più famosi, quando Ulisse incontra Polifemo, cita i canestri di giunco quali contenitori di formaggi siciliani a pasta compatta: «<i>Fa cagliare metà del latte e lo depone in canestri intrecciati</i>».</p> <p>In seguito anche Aristotele e Plinio ne esaltano il gusto unico. In particolare quest'ultimo, nella sua opera "<i>Naturalis Historia</i>", redige una carta dei formaggi nella quale vengono citati tra i migliori pecorini quelli provenienti da Agrigento.</p> <p>Il pecorino siciliano non solo è il più antico formaggio prodotto in Sicilia, ma è stato il primo formaggio ad essere inserito tra i prodotti storici protetti. Nel 1955 viene pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della repubblica Italiana (GURI n.295 del 22-12-1955) il provvedimento di tutela del Pecorino Siciliano (D.P.R. 30-101955 n.1269)</p> <p>Viene ancora prodotto con tecniche tradizionali ed utensili storici, quali: <i>tina</i> di legno, <i>rotula</i> di legno, <i>cisca</i> di legno, <i>tavoliere</i> di legno, <i>fascedde</i> (canestri di giunco), caldaia di rame stagnato; fuoco diretto di legna o gas.</p>		

Descrizione		Pecorino Siciliano	
Classificazione	<b>Categoria</b>	DOP	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte	
	<b>Lattifera</b>	Pecora	

	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotta ( <b>Cottura ottenuta sulle forme e non sulla cagliata</b> )
	<b>Umidità pasta</b>	Duro
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane, o Leggermente concave Ø 24 ÷ 30
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Dritto o leggermente convesso 10 ÷ 18
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	4,0 – 12,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, Trattata
	<b>Aspetto</b>	Rugosa (reca impressi i segni del canestro nel quale è stata formata) Spesso cappata con olio, o morchia d'olio Compatta
	<b>Colore</b>	Bianco giallognolo.
	<b>Spessore</b>	Da sottile ad Abbastanza spessa (in relazione al grado di stagionatura)
	<b>Consistenza</b>	Semidura, o Dura con il protrarsi della stagionatura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianca (nelle produzioni invernali), Paglierina (nelle produzioni primaverili ed estive)
	<b>Struttura</b>	Compatta, Poco elastica, Untuosa.
	<b>Unghia/Sottocrosta Colore Spessore</b>	n.d.
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Scarsa Irregolare Irregolare Irregolare
<b>Odore/Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Abbastanza intenso
	<b>Persistenza</b>	Persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Latte cotto, Animale (pecora), Erbaceo (fieno), Leggermente speziato (se con pepe nero aggiunto)
	<b>Retrogusto</b>	n.a.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza salato, armonicamente fuso con un evidente dolce, abbastanza/poco acido in relazione alla stagionatura
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante caratteristico (abbastanza intenso)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura, Globosa e Poco solubile nelle forme giovani; Dura, Granulosa, Abbastanza solubile con la stagionatura
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	≥ 40%

Utilizzo		Pecorino Siciliano DOP
Utilizzo	In tavola	Tipicamente viene consumato con le olive e il pane; è destinato agli estimatori di sapori forti e decisi
	In cucina	Grattugiato conferisce alle pietanze peculiari sapori mediterranei
Abbinamenti	Vino	Ai tipi più freschi, tradizionalmente viene abbinato il <i>Marsala</i> Per i tipi più stagionati invece vengono preferiti <i>Etna rosso</i> o <i>Cerasuolo di Vittoria</i> Ovviamente costituiscono un buon abbinamento anche vini di altre regioni con caratteristiche simili
	Miele / Confetture	Miele millefiori, Mostarda piccante di pere e mele cotogne
	Frutta	Fichi freschi.
	Verdure	Fave, Piselli
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Pecorino Siciliano DOP			
Periodo produzione		Ottobre ÷ Giugno			
Materia prima: • Latte • Sale • Pepe nero (in grani)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo semibrado, o brado			
	Munte	Una sola mungitura (sera, o mattina) o, nella stagione fredda, due mungiture successive Il latte deve essere lavorato entro 24 ore dalla prima mungitura			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Molto spesso può presentarsi nella versione con il pepe nero aggiunto, a grani interi, al momento dell'incanestratura (in questo caso viene chiamato " <i>pipatu</i> ")			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	32 ÷ 35°C , in <i>tina</i> di legno			
	Tempo	Circa 45 minuti La giusta consistenza del coagulo, determinata con l'ausilio di un attrezzo detto " <i>rotula</i> " (sorta di asta di legno, recante ad una estremità un disco che serve alla rottura), è ritenuta ottimale quando la " <i>rotula</i> ", già immersa nel coagulo, rimane in posizione verticale			
	Tipo di caglio	Di agnello, in pasta (sciolto in acqua e filtrato)			
Rottura coagulo	Dimensione	A " <i>chicco di riso</i> ", con la <i>rotula</i> di legno			
Trattamento Cagliata	Viene immessa in caldaia acqua a 70 °C per favorire la sineresi della cagliata Dieci minuti dopo l'aggiunta dell'acqua, la cagliata viene estratta dalla caldaia, messa nella <i>piddiaturi</i> in cui viene "frugata" con le mani (per circa 20 min) per fare uscire ancora eventuale siero residuo prima di metterla nei <i>fascetti</i> , i canestri di giunco				
Formatura	Durante questo passaggio, se richiesto, viene aggiunto il pepe nero a grani interi, dopo averlo tenuto a bagno in acqua a 80 °C per renderlo più morbido. La cagliata viene quindi messa nei canestri pressandola con le mani All'atto dell'incanestratura viene posto sul fondo del canestro una stampo in PVC contenente il numero attribuito dalla UE al produttore autorizzato ed una matrice di caseina nella quale sono indicati la denominazione "Pecorino Siciliano DOP" ed il numero del lotto di produzione				

<b>Cottura</b>	Dopo circa 20 minuti di assestamento, si immergono i canestri nella scotta a 80 °C per circa 2÷3 ore ( <b>Semicottura</b> ).	
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Asciugatura</b>	Le forme, ancora nei canestri, vengono poste su di un piano inclinato (tavoliere) per uno o due giorni e vengono rivoltate più volte nelle fascedde per conferire al Pecorino Siciliano DOP la caratteristica forma a cilindro.
	<b>Salatura</b>	“A secco”, il giorno successivo alla produzione. Eseguita a mano su tutta la forma e ripetuta una seconda volta a 10 giorni di distanza
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 4 mesi. La stagionatura ottimale è di 4÷8 mesi (ma può arrivare fino a 18 mesi)
	<b>°C – UR%</b>	In locali freschi e areati (12÷16°C con UR 70÷80%) , con le forme sistemate su scaffali di legno, singolarmente o in coppia l'una sull'altra
	<b>Cura forma</b>	Le forme, spesso, vengono cappate con olio, o morchia d'olio
<b>Marchiatura</b>	A circa quattro mesi di stagionatura, sulle forme scelte viene apposto (dall'ente certificatore) un marchio a fuoco imprimente la dicitura <b>“Pecorino Siciliano”</b> che ne attesta i requisiti prescritti dallo standard produttivo	
<b>Nota</b>	<p><b>Il Disciplinare della DOP prende in considerazione soltanto il formaggio stagionato per almeno 4 mesi</b>, ma in commercio, anche se non vi è ancora stato apposto l'apposito marchio, si trovano due tipologie di prodotto, particolarmente gradite ai Consumatori, riconosciute con i nomi: <b>Tuma e Primo sale</b> (per il prodotto “fresco”), <b>Secondo sale</b> (per il prodotto “semistagionato”).</p> <p>Anche in questi ultimi prodotti sono operanti, seppur in misura minore, quei processi biochimici e microbiologici, dovuti ad una microflora lattica specifica ed unica, che determinano sapori e aromi inimitabili:</p> <p><b>TUMA.</b> Prodotto da tavola, dolce per l'alto contenuto in lattosio non ancora impegnato nella fermentazione. Viene consumato subito dopo la produzione.</p> <p><b>PRIMO SALE.</b> Formaggio da tavola di lieve e blanda salatura a secco, con sale fine solo sullo scalzo. Si consuma dopo circa 10 gg. dalla produzione. Gli amminoacidi in incipiente liberazione per l'iniziale degradazione della caseina lasciano spazio ai contenuti originari del latte che gli conferiscono un caratteristico sapore gradevole. Tradizionalmente, nelle produzioni delle diverse zone, si può trovare con grani di peperoncino rosso essiccato e frantumato (aggiunti nella fase di sottrazione del siero), oppure con bacche di pepe nero (<i>piper nigrum</i>), affogate nella pasta all'atto dell'incanestratura.</p> <p><b>SECONDO SALE.</b> Formaggio “saporoso” che ricorda la specie di provenienza, da tavola, o da tenera grattugia, armonicamente dolce e salato per il trattamento di sale “a secco” o “in salamoia” satura. Viene consumato tra i 45 e i 90 giorni dalla sua produzione. Le caratteristiche organolettiche, essenzialmente delicate, scaturiscono dall'amalgama degli amminoacidi, dei prodotti della incipiente degradazione lipidica e dei componenti originari del latte.</p>	