

| Generalità | | Pecorino | |
|---------------|--|--|--|
| Presentazione | <p>Pecorino Prodotto derivante da latte ovino intero e crudo di provenienza locale. Il prodotto si presenta in forme di altezza 6÷10 cm, diametro 14÷20 cm, peso 1÷2,5 kg; forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso, crosta giallastra, pasta bianca scarsamente occhiata di sapore sapido e pastoso, delicatamente aromatico. Il formaggio stagionato ha la crosta unta di olio di oliva di colore tendente al rossastro, pasta compatta di colore giallo paglierino, gusto e aroma intensi. Viene prodotto nei tipi Fresco (stagionatura di circa 40 giorni) e Stagionato (stagionatura fino a 1 anno). Nella zona dell'Emilia-Romagna vengono prodotti altri formaggi con tipologia simile a quella della <i>Caciotta</i>, riconosciuti solo come "<i>Prodotto Tipico</i>" (quindi non PAT) che, oltre a condividere una parte della regione, raccolgono molto interesse fra i consumatori. Fra questi si possono citare: il Pecorino di Palesio (un formaggio preparato con puro latte ovino, prodotto quasi tutto l'anno nel territorio di Castel San Pietro (BO); forma cilindrica e peso di 0,8÷2,0 Kg; crosta bianca, liscia se il formaggio è fresco, e rugosa se è stagionato; pasta compatta che si caratterizza per il gusto piccante e l'odore intenso; stagionatura facoltativa che può durare fino a 1 anno – periodo durante il quale è possibile ungere le forme con olio e salsa di pomodoro).</p> | | |
| | <p>Riconoscimenti PAT Regione Emilia Romagna</p> | | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Emilia Romagna | |
| | Province-Zona | Provincia di: Rimini (con particolare diffusione nell'entroterra) | |
| | Tipologie | FRESCO, STAGIONATO | |
| Allevamento | Tipo | Stalla, Pascolo. I pascoli dell'Appennino Emiliano Romagnolo hanno diverse quote e non permettono alle pecore di pascolare tutto l'anno. In autunno, quindi, vanno a svernare nella pianura, spesso verso la costa adriatica. | |
| | Alimentazione | A pascolo estensivo, foraggi, integrata da miscele di cereali e leguminose | |
| Storia | | | |

| Descrizione | | Pecorino | |
|-----------------|---|------------------------------------|------------|
| | | FRESCO | STAGIONATO |
| Classificazione | Categoria | PAT | |
| | Prodotto | Formaggio | |
| | Materia prima | Latte, Sale | |
| | Lattifera | Pecora | |
| | Trattamento latte | Intero, Crudo | |
| | Temperatura Cagliata | Crudo, Semicotto | |
| | Umidità pasta | Semiduro | |
| | Tecnologia | | |
| | Stagionatura | Fresco, Semistagionato, Stagionato | |
| | Conten. Grasso | Grasso | |
| Geometria forma | Aspetto | Cilindrica | |
| | Facce Dimensioni (cm) | Piane ø 14-20 | |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Leggermente convesso 6÷10 | |

| | | | |
|---------------------------------|--|---|---|
| Peso | Kg | 1÷2,5. | |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Pulita; nel prodotto stagionato è trattata con olio di oliva | |
| | Aspetto | Liscia a stagionatura breve. | Diventa rugosa a stagionature più prolungate |
| | Colore | Giallastra alla stagionatura più breve. | Tendente al rossastro nel prodotto stagionato per il trattamento con olio di oliva. |
| | Spessore | Sottile, si ispessisce con la stagionatura | |
| | Consistenza | Morbida, tende a indurire con la stagionatura | |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianca nel formaggio giovane, diventa di colore paglierino carico nel formaggio stagionato. | |
| | Struttura | Compatta e tenace al taglio, leggermente untuosa, semidura o dura in funzione del periodo di stagionatura | |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Scarsa Irregolare Fine | |
| | Odore / Aroma | Intensità e Persistenza | Media; Medio-elevata col progredire della stagionatura. |
| | Riconoscimenti | Delicatamente aromatico. Lattico cotto, riconoscimenti erbacei, leggero sentore animale (pecora) | |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Abbastanza armonico (<i>sapido e pastoso</i>) con il salato in evidenza nel formaggio stagionato. | |
| Sensazioni Trigeminali | | | |
| Struttura (in bocca) | | Tenace, leggermente adesiva specialmente a bassa stagionatura, diventa più solubile con la stagionatura | |
| Grasso (% s.s.) | | Formaggio grasso | |

| Utilizzo | | Pecorino |
|--------------------|---------------------------|---|
| Utilizzo | In tavola | Il Pecorino più comunemente usato "da tavola" è quello fresco o semistagionato, che viene usato come formaggio da tavola da accompagnare alle pere. |
| | In cucina | Se con stagionatura molto avanzata, viene utilizzato al posto del grana come condimento per ricette tradizionali. |
| Abbinamenti | Vino | È consigliato l'abbinamento con vini rossi, corposi e maturi come il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese, oppure con i passiti del tipo Albana. |
| | Miele / Confetture | |
| | Frutta | Pere |
| | Verdure | |

| Produzione | | Pecorino | | | |
|--|------------------|---------------------|---------------|--------------|---------------|
| Periodo produzione | | Da aprile a ottobre | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | | 100 | | |

| | | | |
|--------------------------------------|---|---|--|
| | Provenienza | Stalla o Pascolo | |
| | Munte | n.d. | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | |
| | Trattamenti Termici | Crudo | |
| | Aggiunte | E' possibile l'aggiunta di fermenti lattici per guidare la fermentazione purché non vengano alterate le caratteristiche tipiche del prodotto. | |
| Coagulazione | Temperatura | n.d. | |
| | Tempo | 30 minuti | |
| | Tipo di caglio | Al latte appena munto si aggiunge caglio animale di provenienza locale. | |
| Rottura coagulo | Dimensione | Si effettua delicatamente con le mani o con attrezzi appositi fino alla dimensione desiderata, poi il coagulo si lascia riposare per alcuni minuti. | |
| | | di una "nocciola" (fresco) | di un "chicco di riso" (stagionato) |
| Cottura | | Non prevista (fresco) | 45÷48 °C (semicottura). Frequente (stagionato). |
| | | | |
| Formatura e Trattamenti forma | Estrazione, Spurgo, Salatura | La cagliata viene estratta a mano nelle fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero La salatura si effettua a secco mettendo le forme sotto sale fino ad un massimo di due giorni. | |
| Stagionatura | Tempo | ≥ 20 giorni e fino a un anno (frequente) | |
| | °C - UR% | Locali freschi, a umidità media | |
| | Cura forme | Le forme vengono rigirate giornalmente e lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido | |
| Commercializzazione | È diffusa la commercializzazione di prodotto non confezionato | | |