

Generalità		Pecorino rosso	
Presentazione	<p><b>Pecorino rosso</b> Formaggio grasso, semistagionato, a pasta cruda e dura, da latte ovino intero e crudo, di pecore di razze varie, allevate allo stato brado, o semi-libero. Viene prodotto nei mesi da febbraio a ottobre, con latte di animali stanziate in tutto il territorio siciliano ed ha una stagionatura di almeno 4 mesi. Ha forma cilindrica con facce piane di diametro 18÷35 cm, scalzo leggermente convesso o convesso di 10÷18 cm e peso di 4,0÷12,0 Kg; la crosta è liscia, abbastanza sottile, dura e abbastanza rigida, di colore avorio o giallo paglierino che, quando il formaggio ha circa 2 mesi e la sua pasta è ancora tenera e fresca, viene spalmata con un impasto di olio e sugo di pomodoro che la rende untuosa, gli fa assumere un colore rosso e forma uno strato protettivo che comunque lascia "respirare" il formaggio per tutta la durata della stagionatura (questo procedimento implica che la stagionatura minima sia quella media - di "secondosale", circa 40 giorni - escludendo quindi le "tume" e i "primisale"); la pasta è di colore bianco o giallo paglierino chiaro in cui può essere evidente la presenza del peperoncino qualora richiesto, più o meno dura, elastica nel tipo a stagionatura più breve, compatta, con occhiatura rada, fine o media, distribuita in modo irregolare; il sapore è dolce e armonico nel formaggio giovane e diventa più salato e piccante in quello stagionato; l'odore/aroma è fragrante e caratteristico, di lattico cotto, vegetale (erba, fieno, peperoncino), animale (pecora). Predilige vini rossi morbidi, corposi e caldi, scegliendo fra le svariate possibilità disponibili nella regione</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sicilia	
	Province-Zona	Province di <b>Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani</b> : intero territorio regionale	
	Tipologie	Chiamato in siciliano " <b>Picurinu russo</b> "	
Allevamento	Tipo	Allevamento brado, o semi-libero Pecore di razze varie stanziate nel territorio indicato	
	Alimentazione	Pascolo brado, naturale o coltivato, con eventuale integrazione di foraggi e concentrati in stalla	
Storia	<p>Al contrario del <i>Pecorino rosso</i> siciliano, che deve il suo nome alla stagionatura fatta con il sugo di pomodoro, altri formaggi sono chiamati con lo stesso nome sia in Toscana che in Sardegna, ma questi sono semplici pecorini ai quali, durante la produzione, si aggiunge lo zafferano o il peperoncino</p> <p>In tutta la Sicilia il formaggio di pecora è storicamente legato alla sussistenza familiare. Ha da sempre un metodo di stagionatura particolare legato alla morchia di olio di oliva ("fondame" scuro che si forma sul fondo della bottiglia) e pomodoro da cospargere sulla crosta</p> <p><b>Attrezzature storiche:</b> <i>Tina</i> di legno, bastone di legno (<i>rotula</i>), graticcio di canne (<i>cannara</i>), fiscelle di giunco o di plastica, tavolieri di legno, caldaia di rame stagnato</p> <p><b>Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:</b> I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e ventilate</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>" (<i>Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>, su <a href="http://politicheagricole.it">politicheagricole.it</a>.)</p>		

Descrizione		Pecorino rosso	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Peperoncino macinato (se richiesto)	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	

	<b>Tecnologia</b>	Aromatizzato
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce Diametro (cm)</b>	Piane 18÷35
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Convesso 10÷18
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	4,0÷12,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Trattata (con miscela di olio d'oliva e sugo di pomodoro)
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Untuosa
	<b>Colore</b>	Rosso "pomodoro"
	<b>Spessore</b>	abbastanza Sottile
	<b>Consistenza</b>	abbastanza Dura e Rigida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco o Giallo paglierino chiaro, con eventuali inclusioni di peperoncino macinato
	<b>Struttura</b>	abbastanza Dura, leggermente Elastica, Compatta, Grassa
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Rada Regolare Fine-Media Irregolare
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie ÷ Medio-elevate
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Vegetale (erba, fieno, peperoncino – se presente-), Animale (Pecora)
	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	abbastanza Dolce e armonico nel formaggio giovane, diventa più salato in quello stagionato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		abbastanza Piccante al crescere della stagionatura, indipendentemente dalla presenza o meno del peperoncino nella pasta
<b>Struttura (in bocca)</b>		più o meno Dura, leggerm. Elastica, Compatta, Globosa, Grassa, leggerm. Solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino rosso</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola In cucina</b>	Viene consumato come prodotto "da tavola", spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Predilige vini rossi morbidi, corposi e caldi, scegliendo fra le svariate possibilità disponibili nella regione

Produzione		Pecorino rosso			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> <li>• Peperoncino macinato</li> </ul>	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento brado, o semi-libero			
	Munte	1 o 2/giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a. La cagliata si ottiene grazie alla microflora naturale del latte			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte proveniente da una o due munte, scaldato in caldaia alla temperatura di coagulazione e versato in una tina di legno, viene coagulato aggiungendo il caglio			
	Temperatura	34÷35 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Agnello o Capretto, in pasta			
Rottura cagliata	Dimensione	Ottenua la cagliata, si procede alla sua rottura con un attrezzo di legno ( <i>rotula</i> ), finché i granuli di cagliata raggiungono la dimensione di una <i>lenticchia</i> La cagliata viene lasciata a riposo sotto siero			
Cottura	Temperatura Tempo, Azioni	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, "Scottatura" Salatura	<p>Si raccoglie manualmente il coagulo, a cui può eventualmente essere aggiunto peperoncino macinato, e lo si distribuisce nei canestri applicando una pressatura con le mani</p> <p>I canestri vengono immersi in scotta calda per circa 4 ore, pressandole manualmente per favorire lo spurgo del siero, poi si lasciano raffreddare e asciugare all'aria</p> <p>Il giorno successivo, liberate dai canestri, le forme vengono salate a secco per circa 10 giorni (1° sale) e lasciate in ambiente fresco e asciutto</p> <p>Dopo 30 giorni le forme vengono salate un'altra volta, per circa 10 giorni (2° sale)</p> <p>Al termine della salatura, le forme vengono avviate alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo	≥ 4 mesi			
	Locali, Umidità Temperatura	In cantine fresche e ventilate, con le forme appoggiate su ripiani di legno			
	Cura forme	<p>Nel corso della stagionatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- durante i primi 2 mesi le forme vengono bagnate con salamoia sulla crosta</li> <li>- dopo circa 2 mesi le forme vengono "cappate" superficialmente con una miscela di olio d'oliva e sugo di pomodoro che comunque lascia 'respirare' il formaggio per tutta la durata della stagionatura</li> </ul>			