

Generalità		Pecorino Romano DOP	
Presentazione	<p>Pecorino romano DOP</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).</p> <p>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 calibratura 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.</p> <p>Il Pecorino Romano DOP presenta una pasta granulosa, friabile e solubile, e un profilo olfatto-gustativo corposo, intenso, aromatico, gradevolmente piccante, giustamente salato (con salatura a secco).</p> <p>La stagionatura minima del formaggio va dai 5 mesi per quello da tavola agli 8 mesi per quello da grattugia.</p> <p>Si serve da solo con pane, oppure accompagnato da legumi, insalate, o verdure cotte. In cucina, grattugiato, insaporisce molte preparazioni gastronomiche, soprattutto primi piatti.</p> <p>Se giovane si abbina a vini bianchi di medio corpo, abbastanza 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 1107/96</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna, Lazio e parte della Toscana.	
	Zona	<p>Sardegna e Lazio: intero territorio delle regioni: Provincia di Grosseto: intero territorio della provincia.</p>	
	Tipologie	<p>“da tavola” “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 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 che è diventata uno degli elementi che, anche oggi, generalmente, caratterizzano il Pecorino Romano.</p>		

Descrizione		Pecorino Romano DOP	
Classificazione	Tipo latte	Ovino	
	Trattamento latte	Crudo o termizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Duro	

	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato / Stagionato
	Grasso %	Semigrasso / 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	Naturale, o cappata con protettivi per alimenti.
	Aspetto	Regolare Abbastanza liscia Compatta
	Colore	Avorio, o paglierino naturale (può essere nera se cappata)
	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	
	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	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Salato molto evidente. Dolce e acido equilibrati.
Sensazioni Trigeminali		Formaggio da tavola : lievemente piccante; Formaggio da grattugia : piccante 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 DOP
Utilizzo	In tavola	Si serve da solo con pane, oppure accompagnato da legumi, insalate, o verdure cotte
	In cucina	Grattugiato, insaporisce molte preparazioni gastronomiche, soprattutto primi piatti.

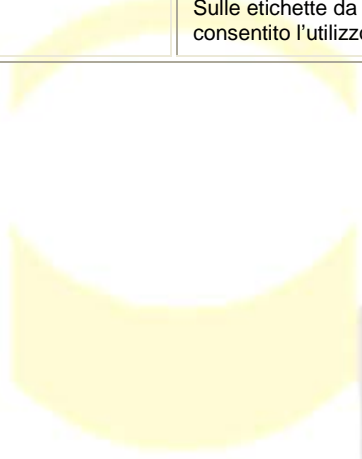
Abbinamenti	Vino	Se giovane si abbina a vini bianchi di medio corpo, abbastanza morbidi e abbastanza caldi. Se stagionato si abbina a rossi di buona struttura, o a vini morbidi, anche abbastanza zuccherini.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Pecorino Romano DOP			
Periodo produzione		Da ottobre a luglio, secondo gli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali.			
Latte	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	Temperatura	38 ÷ 40 °C			
	Tempo	Almeno 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 e 48 °C. Al termine della cottura la cagliata viene pressata per agevolare lo spurgo del siero e suddivisa in blocchi.			
Formatura		In appositi stampi di resina per alimenti che imprimono su ogni forma il marchio previsto dal Consorzio di tutela, marchio che 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 			
Trattamenti forma	Salatura	La salatura può essere effettuata a secco e/o in salamoia. Può durare fino a 70 giorni.			
Stagionatura	Tempo minimo	Formaggio da tavola : almeno 5 mesi; Formaggio da grattugia : almeno 8 mesi.			
	Cura forma	È prevista in alcuni casi la cappatura con protettivi per alimenti, di colore neutro o nera			
Marchiatura	Deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il marchio a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative. Poiché il «Pecorino Romano» si produce principalmente in Sardegna, al fine di 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 scaldo, entro il perimetro del casello identificativo della ditta e della provincia di appartenenza, l'indicazione " Lazio " o " Sardegna " o " Grosseto ".				

Commercializzazione

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.

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.



onaf



onaf