

Generalità	Pecorino Siciliano DOP	
Presentazione	<p>Pecorino Siciliano DOP</p> <p>Il Pecorino Siciliano (<i>'u picurinu</i>) è un formaggio prodotto esclusivamente nel territorio siciliano con latte ovino. Dal gusto leggermente piccante e dall'incantevole profumo ha sapore caratteristico e aroma intenso.</p> <p>Il latte da caseificare, esclusivamente di pecora, intero, fresco e coagulato con caglio di agnello, proviene da animali allevati al pascolo spontaneo. La salatura viene effettuata 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.</p> <p>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.</p> <p>Attraverso l'osservazione dell'occhiatura un occhio 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, di conseguenza, più forte sarà il suo sapore.</p> <p>Il Pecorino Siciliano DOP è un ottimo formaggi da tavola che, nelle stagionature più avanzate, viene generalmente usato da grattugia.</p> <p>I vini tradizionalmente abbinati sono il Marsala (per il tipo meno stagionato) e l'Etna rosso e Cerasuolo di Vittoria per quello più vecchio. Naturalmente costituiscono un buon abbinamento anche vini di altre regioni (es. Chianti, Marzemino, ...)</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DO	10-1955
	DOP	Reg. CE 1107/96
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Zona	Regione Sicilia: intero territorio;
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Allevamento (semibrado, o brado). Pecore autoctone delle razze Pinzirita, Valle del Belice, Comisana e loro meticci.
	Alimentazione	Pascoli naturali erbosi degli altipiani e vallate siciliane ricchi di essenze spontanee mediterranee, integrati con foraggi vegetali in stalla
Organismi di tutela	<p>Consorzio volontario per la tutela del Pecorino Siciliano D.O.P.</p> <p>via Roma, 35 92022 Cammarata (AG)</p> <p>fax: (+39) 0924 71416</p> <p>email contatti@consorziopecorinosiciliano.it</p> <p>web: www.consorziopecorinosiciliano.it</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 DOP	
Classificazione	Tipo latte	Ovino
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotta (ottenuta sulle forme e non sulla cagliata)
	Umidità pasta	Duro

	Tecnologia	
	Stagionatura	Stagionato
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane, o leggermente concave ø 24 ÷ 30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso 10 ÷ 18
Peso	Kg	4,0 – 12,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale
	Aspetto	Rugosa (reca impressi i segni del canestro nel quale è stata formata). Spesso cappata con olio, o morchia d'olio; Compatta
	Colore	Bianco giallognolo.
	Spessore	Da sottile ad abbastanza spessa in relazione al grado di stagionatura
	Consistenza	Semidura, o dura con il protrarsi della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca (nelle produzioni invernali), Paglierina (nelle produzioni primaverili ed estive)
	Struttura	Compatta, poco elastica, untuosa.
	Unghia/Sottocrosta Colore Spessore	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Limitata
Odore/Aroma	Intensità	Abbastanza intenso
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Latte di pecora, Fieno.
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza salato armonicamente fuso con un evidente dolce, abbastanza/poco acido in relazione alla stagionatura.
Sensazioni Trigeminali		Piccante caratteristico (abbastanza intenso).
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, globosa e poco solubile nelle forme giovani, diventa dura, granulare e abbastanza solubile con la stagionatura.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 40%

Utilizzo		Pecorino Siciliano DOP
Utilizzo	In tavola	Anche se destinato agli estimatori di sapori forti e decisi, tipicamente viene consumato con le olive e il pane.

	In cucina	Grattugiato conferisce alle pietanze peculiari sapori mediterranei.
	Varie	<p>Il Disciplinare prende in considerazione soltanto il formaggio stagionato per almeno 4 mesi, ma il Pecorino Siciliano viene consumato anche fresco (tuma e primo sale) e semistagionato (secondo sale). 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>TUMA - Prodotto da tavola, dolce per l'alto contenuto in lattosio non ancora impegnato nella fermentazione. Viene consumato subito dopo la produzione.</p> <p>PRIMO SALE - Formaggio da tavola di lieve e blanda salatura per trattamento con sale fine a secco 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>SECONDO SALE - 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>
Abbinamenti	Vino	I vini tradizionalmente abbinati sono il Marsala (per il tipo fresco) e l'Etna rosso e Cerasuolo di Vittoria per quello più stagionato. Costituiscono un buon abbinamento anche vini di altre regioni (es. Chianti, Marzemino, ...)
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Pecorino Siciliano DOP			
Periodo produzione		Da ottobre a giugno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	Una sola mungitura (sera, o mattina) o, nella stagione fredda, di due mungiture successive). Il latte deve essere lavorato entro 24 ore dalla prima mungitura.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	In tina di legno a 32 ÷ 35°C.			
	Tempo	Circa 45 minuti. La giusta consistenza del coagulo viene determinata con l'ausilio di un attrezzo detto "rotula" (sorta di asta di legno, recante ad una estremità un disco che serve alla rottura) ed è ritenuta ottimale quando la "rotula", già immersa nel coagulo, rimane in posizione verticale,			
	Tipo di caglio	Di agnello, in pasta (sciolto in acqua e filtrato).			
Rottura coagulo	Dimensione	A "lenticchia"			
Trattamento cagliata	Cottura	Viene immessa in caldaia acqua a 70 °C, si aspettano circa 10 minuti per dar tempo alla temperatura di scendere fino a 50 °C (per ottenere una semicottura), poi si estrae la cagliata per la formatura.			

		<p>successivamente la cagliata viene stesa su di un piano inclinato (tavoliere) per uno o due giorni. Le forme vengono rivoltate più volte nelle fascedde per conferire al Pecorino Siciliano Dop la caratteristica forma a cilindro. La salatura viene praticata a mano il giorno successivo alla produzione e dopo dieci giorni le forme vengono poste ad un nuovo trattamento. Il periodo di stagionatura viene effettuato in locali areati naturalmente e non è inferiore ai 4 mesi.</p>
Formatura		<p>In canestri di giunco, "frugando" la cagliata con le mani (per circa 20 min) per fare uscire più siero possibile.</p> <p>Dopo circa venti minuti d'assestamento, si immergono i canestri nella scotta a 80 °C per circa 2-3 ore.</p> <p>All'atto dell'incanestratura viene posto sul fondo del canestro una stampo in PVC contenente il numero attribuito dalla CE al produttore autorizzato ed una matrice di caseina nella quale sono indicati la denominazione "Pecorino Siciliano D.O.P." ed il numero del lotto di produzione.</p>
Trattamenti forma	Asciugatura	Tolte dalla scotta, le forme vengono lasciate sgrondare e asciugare su un tavoliere di legno almeno fino al giorno successivo, rivoltandole più volte per conferire alla cagliata la tipica forma cilindrica.
	Salatura	A secco, eseguita a mano, su tutta la forma per 2 volte (a 10 giorni di distanza).
Stagionatura	Tempo minimo	<p>≥ 4 mesi.</p> <p>La stagionatura media va dai 4 agli 8 mesi (ma può arrivare fino a 18 mesi), con le forme sistemate su scaffali di legno, singolarmente o disposte in coppia l'una sull'altra.</p>
	°C – UR%	In locali freschi (12÷16°C con UR 70÷80%).
	Cura forma	Le forme, spesso, vengono cappate con olio, o morchia d'olio;
Marchiatura	A circa quattro mesi di stagionatura, sulle forme scelte viene apposto (dall'ente certificatore) un marchio a fuoco imprimente la dicitura " Pecorino Siciliano" che ne attesta i requisiti prescritti dallo standard produttivo..	