

| Generalità | | Pecorino Romano | |
|---------------------|---|--|--|
| Presentazione | <p>Pecorino romano</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). 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). La stagionatura minima del formaggio va dai 5 mesi per quello da tavola agli 8 mesi per quello da grattugia. 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 1107/1996</p> | | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Sardegna, Lazio e parte della Toscana . | |
| | Province-Zona | <p>Regione Sardegna: intero territorio. Province di Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna.</p> <p>Regione Lazio: intero territorio. Province di Frosinone, Latina, Rieti, Roma, Viterbo.</p> <p>Regione Toscana: parte della Regione. Provincia di Grosseto.</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</p> <p>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. 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. 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 | |
|-----------------|---------------|-----------------|--|
| Classificazione | Categoria | DOP | |
| | Prodotto | Formaggio | |
| | Materia prima | Latte | |
| | Lattifera | Pecora | |

| | | |
|---|--|--|
| | Trattamento latte | Intero, Crudo o termizzato |
| | Temperatura Cagliata | Semicotto |
| | Umidità pasta | Duro |
| | Tecnologia | |
| | Stagionatura | Semistagionato / Stagionato |
| | Conten. 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 | Pulita, o Trattata con film protettivi per alimenti (trasparenti o neri). |
| | 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 Trigeminale | | 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 |
|-------------|--------------------|--|
| Utilizzo | In tavola | Si serve da solo con pane "sciapo", oppure accompagnato da legumi, insalate, o verdure cotte. |
| | In cucina | Grattugiato, insaporisce molte preparazioni gastronomiche, soprattutto primi piatti. |
| Abbinamenti | Vino | Giovane: si abbina a vini bianchi di medio corpo, abbastanza morbidi e abbastanza caldi. Stagionato: si abbina a rossi di buona struttura, o a vini morbidi, anche abbastanza zuccherini. |
| | Miele / Confetture | Miele d'acacia, Millefiori |
| | Frutta | |
| | Verdure | Fresche o cotte |
| | Pane | Toscano senza sale. |

| Produzione | | Pecorino Romano | | | |
|---------------------------|---------------------|---|--------|-------|--------|
| Periodo produzione | | Da ottobre a luglio, secondo gli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali. | | | |
| Materia prima: • 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 | ≤ 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÷48 °C. Al termine della cottura la cagliata viene pressata per agevolare lo spurgo del siero e suddivisa in blocchi. | | | |
| Trattamenti forma | 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 | | | |
| | 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 film protettivi per alimenti, di colore neutro o | | | |

| | | |
|----------------------------|--|------|
| | | nero |
| Marchiatura | <p>Deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il marchio a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.</p> <p>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 scalzo, entro il perimetro del casello identificativo della ditta e della provincia di appartenenza, l'indicazione "Lazio" o "Sardegna" o "Grosseto".</p> | |
| Commercializzazione | <p>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.</p> <p>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.</p> | |

μπ