

Generalità		Pecorino	
<b>Presentazione</b>	<b>Pecorino</b> 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÷2,5kg; 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 <b>Fresco</b> (stagion. di circa 40 giorni) e <b>Stagionato</b> (stagion. fino a 1 anno).		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Emilia Romagna</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Emilia Romagna	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di: <b>Rimini</b> (con particolare diffusione nell'entroterra)	
	<b>Tipologie</b>	<b>FRESCO, STAGIONATO</b>	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	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.	
	<b>Alimentazione</b>	A pascolo estensivo, foraggi, integrata da miscele di cereali e leguminose	
<b>Storia</b>			

Descrizione		Pecorino	
		FRESCO	STAGIONATO
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Pecora	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo, Semicotto	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	
	<b>Tecnologia</b>		
	<b>Stagionatura</b>	Fresco, Semistagionato, Stagionato	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica	
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø 14-20	
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Leggermente convesso 6÷10	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1÷2,5.	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita; nel prodotto <b>stagionato</b> è trattata con olio di oliva	
	<b>Aspetto</b>	Liscia a stagionatura breve.	Diventa rugosa a stagionature più prolungate

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

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

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Da aprile a ottobre			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		100		
	<b>Provenienza</b>	Stalla o Pascolo			
	<b>Munte</b>	n.d.			

	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero	
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo	
	<b>Aggiunte</b>	E' possibile l'aggiunta di fermenti lattici per guidare la fermentazione purché non vengano alterate le caratteristiche tipiche del prodotto.	
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	n.d.	
	<b>Tempo</b>	30 minuti	
	<b>Tipo di caglio</b>	Al latte appena munto si aggiunge caglio animale di provenienza locale.	
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	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" ( <b>fresco</b> )	di un "chicco di riso" ( <b>stagionato</b> )
<b>Cottura</b>		Non prevista ( <b>fresco</b> )	45÷48 °C ( <b>semicottura</b> ). Frequente ( <b>stagionato</b> ).
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	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.		
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 20 giorni e fino a un anno (frequente)	
	<b>°C - UR%</b>	Locali freschi, a umidità media	
	<b>Cura forme</b>	Le forme vengono rigirate giornalmente e lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido	
<b>Commercializzazione</b>	È diffusa la commercializzazione di prodotto non confezionato		