

Pecorino ligure di malga



- Formaggio dolce da tavola e stagionato di forma cilindrica a facce piane, con scalzo dritto alto cm 10-13 (6-10 centimetri nella versione dolce); diametro delle facce di 15-20 cm.
Il pecorino ligure dolce presenta crosta liscia, sottile, di colore bianco o paglierino tenue, pasta bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce o leggermente acidulo.
Il pecorino ligure stagionato presenta la crosta più consistente, di colore paglierino tendente al bruno con l'aumentare della stagionatura, pasta bianca o paglierina, compatta o con rada occhiatura, tenera ed elastica nelle forme più giovani e poi sempre più dura, a volte con qualche granulosità, dal sapore tendenzialmente piccante.
- **Zona di produzione:**Alta valle Arroscia, con produzioni nelle altre valli dell'imperiese (dall'alta val Roja all'alta valle Impero)
- **Lavorazione:**È un formaggio dolce da tavola fresco e stagionato, a pasta semicotta, prodotto con latte ovino intero, al quale viene addizionato caglio di vitello; la rottura del coagulo si protrae fino a che i grumi hanno raggiunto le dimensioni di una nocciola, per la tipologia dolce, e di un chicco di mais per la tipologia stagionato.
Il procedimento di salatura (a secco o mediante immersione in salamoia) è uguale per le due tipologie, mentre varia il periodo di maturazione, che passa dai 20 ai 60 giorni per il pecorino dolce a diversi mesi (da 2 a 12) per quello stagionato.
- **Curiosità:**Era consuetudine che, attraverso le principali vie di comunicazione con l'area padana, arrivassero greggi di pecore (dalle valli bergamasche e dal Piemonte) che transumavano nel periodo invernale, da novembre a maggio, e fornivano ai vari mercati del litorale la ricotta fresca e i formaggi prodotti con latte ovino o con latte misto (ovino e bovino) eccedenti le loro necessità.
Il pecorino è indispensabile, oltre che nella preparazione del pesto, condimento principe della Liguria, anche in altre salse della gastronomia ligure.
Una di queste è il marò, intingolo in uso nel sanremese per condire carni lesse e baccalà. Nella salsa si associa il pecorino (100 g) alle fave fresche (250 g), alcune foglie di menta (6/8), uno spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale. Le fave si puliscono della seconda pellicola e si pestano nel mortaio assieme all'aglio e alle foglie di menta. Si aggiunge il formaggio, si regola con il sale e si diluisce con l'olio sino ad ottenere una salsa semiliquida.
Il pecorino è ottimo da abbinare con un'altra delle produzioni diffuse nell'entroterra: il miele (d'acacia o millefiori).
La degustazione del formaggio si accompagna in modo pregevole con un vino bianco secco (Pigato Riviera di Ponente o azzardare con un rosso come il Granaccia Colline Savonesi.