

Generalità		Pecorino alle erbe aromatiche	
Presentazione	<p>Pecorino alle erbe aromatiche Formaggio grasso, a pasta cruda e molle, di stagionatura abbastanza breve, prodotto da latte ovino intero e pastorizzato, coagulato con caglio di vitello. Prodotto con latte proveniente dai pascoli delle colline pisane, viene stagionato con una "camicia esterna" di erbe aromatiche. La forma cilindrica, con pezzatura di circa 1,2 Kg, ha facce piatte, scalzo convesso e crosta assente, ma le forme si presentano ricoperte dalle erbe aromatiche. La pasta è morbida, cremosa, di colore bianco, priva di occhiatura. Il gusto risulta influenzato dalla concia di erbe aromatiche biologiche essiccate, di produzione locale, che ne potenzia ed esalta il gusto: alcuni giorni dopo la salatura, le forme vengono di pecorino vengono immerse in olio extravergine di oliva locale e tuffate nella miscela di erbe aromatiche essiccate e tritate, composta da rosmarino, salvia, menta, basilico, per ottenere la desiderata loro aromatizzazione. Si consuma entro 30-45 gg dalla produzione (da qui il nome di "<i>fresco verde</i>"). I mesi di primavera e autunno sono quelli in cui si ottengono formaggi migliori. Si consuma come antipasto e si accosta a vini bianchi locali, giovani, fruttati, di medio corpo, poco caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Pisa : nel territorio delle colline pisane	
	Tipologie	Conosciuto anche col nome: " Pecorino fresco verde "	
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo brado o semi-brado Pecore di razze varie stanziate nel territorio (Massese, Comisana, ...)	
	Alimentazione	Foraggi freschi e fieni di qualità dei pascoli della zona, eventualmente integrati da granella di cereali e leguminose.	
Storia	<p>Questo pecorino è il frutto della riscoperta di un'antica ricetta tipica della zona, quando si usava cospargere il pecorino fresco con erbe aromatiche della campagna per aumentarne il "rendimento" a tavola. Un tempo, infatti, veniva prodotto quando le qualità organolettiche del latte risultavano inferiori alle attese, così il sapore della concia esterna poteva potenziare i sapori del formaggio. Oggi, su richiesta della clientela, si caseifica lungo quasi tutto l'anno.</p> <p>Questo pecorino, chiamato anche "<i>Fresco verde</i>", viene prodotto da un solo caseificio in provincia di Pisa ed è destinato alla vendita diretta al pubblico nello spaccio aziendale, ai negozi tradizionali, ai ristoranti ed alla GDO.</p> <p>L'evento più importante nella zona legato a questo prodotto si svolge a Pisa, nel mese di dicembre ed è denominato "<i>Le erbe nella tradizione rurale toscana</i>".</p> <p>Nel concorso nazionale "<i>Formaggi pecorini tipici d'Italia - Pecorino d'oro 2004</i>", organizzato dal Comune di Fano, il prodotto presentato ha ottenuto un importante riconoscimento.</p>		

Descrizione		Pecorino alle erbe aromatiche	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Erbe aromatiche	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Aromatizzato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	

	Dimensioni (cm)	ø 16÷18
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso, con spigolo arrotondato 8÷10
Peso	Kg	~1,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente Superficie Trattata con erbe aromatiche
	Aspetto	Liscia (compatibilmente con la presenza delle erbe aromatiche in superficie)
	Colore	Bruno-verdastro, dovuto alle erbe (su una superficie Giallo paglierino)
	Spessore	n.d.
	Consistenza	Abbastanza Morbida, Poco Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida, Cremosa
	Occhiatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo (erbe aromatiche presenti sulla superficie), Animale (pecora), Fruttato (frutta secca, leggero)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza Armonico, Leggermente acidulo
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenera, Cremosa, Leggermente adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Pecorino alle erbe aromatiche
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola. Si consuma come antipasto
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Bianchi locali, giovani, fruttati, di medio corpo, poco caldi
	Miele-Confetture	
	Pane	Pane toscano (senza sale)

Produzione		Pecorino alle erbe aromatiche			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale • Erbe aromatiche	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento, Pascolo Proveniente dai pascoli delle colline pisane			
	Munte	Una o più munte, ma lavorato entro le 48 ore			
	Trattamenti Fisici	Intero, Refrigerato			

	Trattamenti Termici	Pastorizzato
	Aggiunte	Fermenti lattici selezionati
	Preparazione	Il latte viene filtrato, versato in caldaia, portato alla temperatura di coagulazione e, successivamente, gli vengono aggiunti i fermenti lattici e, dopo alcuni minuti, il caglio
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	n.d.
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di <i>nocciola</i> , con lo spino
Cottura		n.a.
Formatura e Trattamenti forma		<p>La massa viene lasciata riposare alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della caldaia</p> <p>Il coagulo, estratto dalla caldaia, viene inserito in stampi cilindrici che vengono lasciati in ambiente sufficientemente caldo per favorire lo spurgo del siero contenuto</p> <p>Le forme, una volta asciugate, vengono salate "a secco" e lasciate maturare per alcuni giorni</p> <p>Le forme di pecorino vengono successivamente immerse in olio extravergine di oliva locale e tuffate nella miscela di erbe aromatiche essiccate e tritate, composta da rosmarino, salvia, menta, basilico.</p> <p>Sono poi avviate alla stagionatura</p>
Stagionatura	Tempo	30÷45 giorni
	°C - UR%	In ambienti freschi, su tavole di legno
	Cura forme	