

Generalità		Pecorino ligure di malga	
Presentazione	<p><b>Pecorino ligure di malga</b>            Formaggio grasso, di breve, medio-lunga stagionatura, a pasta molle o dura. Si produce con coagulazione presamica di latte ovino intero, crudo, proveniente da pecore di razze varie. Era consuetudine che, attraverso le principali vie di comunicazione con l'area padana, in Liguria arrivassero greggi di pecore (dalle valli bergamasche e dal Piemonte) che nel periodo invernale, da novembre a maggio, transumavano 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, apprezzati per le particolari caratteristiche organolettiche assicurate dall'alimentazione delle lattifere nei buoni terreni di pascolo del territorio. Ha forma cilindrica regolare, con facce piane del diametro di 15-20 cm e, a seconda della stagionatura, viene prodotto in due tipologie: <b>dolce</b>, o <b>stagionato</b> con caratteristiche diverse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Dolce</b> (pronto al consumo dopo <b>20÷60 giorni</b>): scalzo diritto o leggermente convesso di 6-10 cm; crosta liscia, sottile, di colore bianco o paglierino tenue, pasta bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce o leggermente acidulo</li> <li>- <b>Stagionato</b> (pronto al consumo dopo <b>2÷12 mesi</b>): scalzo diritto di 10÷13 cm; 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.</li> </ul> <p>Il Pecorino di malga è un ottimo e saporito formaggio "da tavola", specialmente nella tipologia <b>dolce</b> o <b>stagionato</b> fino a 5-6 mesi, accompagnato da fresche insalate, o abbinato con un'altra delle produzioni diffuse nell'entroterra: il miele di acacia o il miele millefiori. È indispensabile, oltre che nella preparazione del pesto, condimento principe della Liguria, anche in altre salse della gastronomia ligure.            La degustazione del formaggio si accompagna in modo pregevole con un vino bianco secco come il <i>Riviera di Ponente - Pigato</i> DOC, ma si può azzardare anche con un rosso come il <i>Colline Savonesi – Granaccia</i> DOC.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Provincia di <b>Imperia</b> : territorio dell'Alta valle Arroscia, con produzioni nelle altre valli dell'imperiese (dall'Alta val Roja all'Alta valle Impero)	
	Tipologie	<b>Dolce</b>	<b>Stagionato</b>
Allevamento	Tipo	Allevamento a Pascolo semi-brado Pecore di razze varie, stanziate nel territorio o "transumanti"	
	Alimentazione	Pascolo con erbe spontanee fresche con eventuali integrazioni di fieni locali e/o cereali	
Storia	<p>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 estivo, da maggio a novembre, 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.</p> <p>Il pecorino è indispensabile, oltre che nella preparazione del pesto, condimento principe della Liguria, anche in altre salse della gastronomia ligure.</p>		

Descrizione		Pecorino ligure di malga	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Crudo, Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	Semiduro
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	Ø 15÷20	
Peso	Scalzo	Dritto, o Leggermente convesso	Dritto
	Dimensioni (cm)	6÷10	10÷13
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia	Liscia, con possibili macchie dovute a residui di colonie di muffe
	Colore	Avorio o Paglierino tenue	Paglierino-Marrone (all'aumento della stagionatura)
	Spessore	Sottile	Sempre più Spessa (all'aumento della stagionatura)
	Consistenza	Morbida ed Elastica	Sempre più Dura e Rigida, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca	Giallo paglierino
	Struttura	Leggermente Dura, Elastica, Abbastanza compatta	Sempre più Dura e Friabile (all'aumento della stagionatura)
	Occhiatura	Rada	
	Forma Dimensione Distribuzione	Tondeggiante Minuta Abbastanza Regolare	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza	Medio-basse	Medie÷Medio-alte (secondo stagionatura)
	Riconoscimenti	Lattico (latte cotto, yogurt, burro), Erbaceo (erba fresca, fieno)	Lattico (burro cotto), Erbaceo (erba fresca, fieno), Fruttato (frutta gialla), Tostato (nociola tostata) a stagionatura molto avanzata
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce o leggermente acidulo	Da Dolce o leggermente acidulo ad Abbastanza sapido
Sensazioni Trigeminale		n.a.	Piccante (a stagionatura avanzata)
Struttura (in bocca)		Abbastanza elastico e Grumoso ÷	Più meno Duro e Friabile a stagionatura avanzata
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio Grasso	

Utilizzo		Pecorino ligure di malga
Utilizzo	In tavola	Il Pecorino di malga è un ottimo e saporito formaggio "da tavola", specialmente nella tipologia dolce o stagionato fino a 5-6 mesi, accompagnato da fresche insalate, o abbinato con un'altra delle produzioni diffuse nell'entroterra: il miele di acacia o il miele millefiori
	In cucina	È indispensabile, oltre che nella preparazione del <b>Pesto</b> (condimento principe della Liguria), anche in altre salse della gastronomia ligure. Una di queste è il <b>Marò</b> , intingolo in uso nel Sanremese per condire carni lesse e baccalà <i><b>Marò:</b> 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 dalla 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</i>
Abbinamenti	Vino	La degustazione del formaggio si accompagna in modo pregevole con un vino bianco secco come il Riviera di Ponente - Pigato DOC, ma si può azzardare anche con un rosso come il

		Colline Savonesi – Granaccia DOC.
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Pecorino ligure di malga			
Periodo produzione		Maggio ÷ Novembre			
Materia prima: • Latte, • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento a Pascolo semi-brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero-innesto acido (della lavorazione precedente)			
Coagulazione	Preparazione	Il latte viene inoculato con siero-innesto, portato alla temperatura di coagulazione e addizionato del caglio			
	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Effettuata con un bastone, fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i>	Effettuata con un bastone, fino alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i>		
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		L'estrazione della pasta avviene in fuscelle, dove viene leggermente pressata a mano La salatura è uguale per le due tipologie: "a secco" o mediante immersione "in salamoia"			
Stagionatura	Tempo minimo	20 ÷ 60 giorni	2 ÷ 12 mesi		
	°C - UR%	In appositi locali freschi e con umidità sufficiente, ma contenuta per non provocare ammassamento delle forme Le forme stagionano su assi di legno Le forme in stagionatura vengono periodicamente rivoltate e, talvolta, pulite e oliate per evitare che la crosta secchi e si fessuri			