

Generalità	Pecorino Sardo		
Presentazione	<p>Pecorino Sardo Prodotto in Sardegna, unicamente con latte di pecora intero, proveniente dalla zona di origine, il Pecorino Sardo è un ottimo formaggio da tavola e si presenta in due tipologie differenti per caratteristiche dimensionali e organolettiche: il DOLCE e il MATURO. La crosta, che nei primi mesi di stagionatura è di colore paglierino tenue, col tempo diviene più spessa e assume un tipico colore bruno. La consistenza della pasta, tenera ed elastica nelle forme più giovani, subisce nell'invecchiamento un notevole aumento di consistenza. Anche il sapore, ancora dolce e aromatico per le forme maturate fino a due mesi, diviene leggermente piccante e caratteristico per i formaggi con più di otto mesi di stagionatura. Per il tipo matturo è prevista la possibilità di affumicatura delle forme, che acquistano così un sapore ancora più caratteristico e definito. Sia il Pecorino sardo dolce che quello maturo sono ottimi formaggi da tavola. Quello stagionato più a lungo è un eccellente formaggio da grattugia.</p> <p>Vini consigliati per l'abbinamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pecorino sardo dolce: <i>Vermentino di Gallura, Vermentino di Sardegna, Monica di Sardegna;</i> – Pecorino sardo maturo: <i>Cannonau di Sardegna, Mandrolisai, Velletri rosso, Brunello di Montalcino, Carignano del Sulcis Rosso.</i> <p>Il Pecorino Sardo DOP è l'unico formaggio prodotto in Sardegna che può fregiarsi di questa denominazione: tutti gli altri prodotti (es. "Pecorino prodotto in Sardegna, Formaggio Sardo, Formaggio di Pecora Sardo") hanno il solo scopo di evocare il riconoscimento della DOP, senza però sottostare alle condizioni dettate dal disciplinare di produzione.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DO 11/1991 DOP Reg. CE 1263/1996</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	<p>Regione Sardegna: l'intero territorio amministrativo. Province di: Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna.</p>	
	Tipologie	DOLCE	MATURO
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo semibrado o brado Pecore di razza <i>Sarda</i></p>	
	Alimentazione	<p>L'alimentazione degli ovini è basata in prevalenza sull'utilizzo diretto di pascoli naturali, prati ed erbai e integrata con foraggi e mangimi concentrati.</p> <p>I prati naturali, ricoperti da una variegata vegetazione cespugliosa, rappresentano una importantissima fonte alimentare per gli ovini allevati nell'isola, conferendo particolari qualità al latte destinato al formaggio Pecorino Sardo</p>	
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo DOP Via S. Alenixedda, 2 09128 Cagliari Tel/Fax 070.372885 email: web: www.pecorinosardo.it</p>		
Storia	<p>Il Pecorino Sardo, simbolo della tradizione casearia della Sardegna, è uno dei formaggi più antichi della Sardegna e vanta una lunga storia, che affonda le sue radici ai tempi della popolazione Nuragica dedita all'allevamento degli ovini piuttosto che all'agricoltura.</p> <p>Ai tempi dei Cartaginesi, e poi dei Romani, la Sardegna divenne uno dei maggiori centri di produzione di grano del Mediterraneo. I boschi lasciarono così posto al grano, ma anche al pascolo, il quale si diffuse rapidamente grazie alle particolari e favorevolissime condizioni ambientali e climatiche dell'isola in cui prati naturali, ricoperti da una variegata e ricca vegetazione cespugliosa rappresentarono allora, esattamente come oggi, una importantissima fonte alimentare per gli ovini allevati nell'isola.</p> <p>Le prime precise notizie storiche sulle antiche origini del Pecorino Sardo DOP risalgono alla fine del '700. I formaggi di cui si parla erano denominati <i>i Bianchi, i Rossi Fino, gli Affumicati, la Fresa e lo Spiatatu</i>. Tra questi, il <i>Bianco</i>, il <i>Rosso Fino</i> e l'<i>Affumicato</i> possono essere considerati i progenitori del Pecorino Sardo. È soprattutto tra la fine dell' '800 e gli inizi del '900 che cominciano a diffondersi nuovi metodi di produzione del Pecorino Sardo: si introduce l'uso del termometro, la filtrazione del latte, l'impiego di caglio liquido titolato, macchinari moderni, l'uso di innesti naturali di batteri lattici e del caglio, la semicottura, sempre però nel pieno e più completo rispetto degli insegnamenti della tradizione.</p> <p>Il prodotto ha una significativa importanza socio-economica per la popolazione isolana in quanto la pastorizia tradizionale, spesso, risulta essere unica fonte di reddito in zone senza valide alternative di sviluppo economico.</p>		

Descrizione		Pecorino Sardo	
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattam. latte	Intero, Termizzato o Pastorizzato	
	Temper.Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	Duro
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco / Semistagionato	Semistagionato / Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 15 ÷ 18	Piane Ø 15 ÷ 20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto/Leggermente Convesso 6 ÷ 10	Diritto 10 ÷ 13
Peso	Kg	1,0 ÷ 2,3	1,7 ÷ 4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Trattata, NON EDIBILE	
	Aspetto	Liscia, Untuosa, Morchiata, Spesso ricoperta di film plastico	
	Colore	Bianco, o paglierino tenue	Paglierino tenue nel formaggio più giovane, Bruno in quello più stagionato. Bruno, rossastro o nerastro se coperta con film plastico.
	Spessore	Sottile	Abbastanza spessa/spessa (~6 mm)
	Consistenza	Morbida, elastica;	Abbastanza dura/Dura (al progredire della stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca	Bianca, tendente al paglierino con il progredire della stagionatura.
	Struttura	Compatta, abbastanza tenera, elastica	Abbastanza tenera, nelle forme giovani, Granulosa e abbastanza dura/dura, nelle forme più stagionate.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Irregolare Irregolare	Rada Irregolare Irregolare Irregolare
	Unghia	Assente	Sempre più spessa e dura con il progredire della stagionatura, di colore da ambrato a rosso-bruno.
Odore/Aroma	Intensità	Poco intenso	
	Persistenza	Abbastanza persistente	
	Riconoscimenti	Lattico cotto, leggero animale.	Lattico cotto, Animale (vello), Erbaceo, Fruttato, leggero (nelle stagionature più avanzate), Affumicato (possibile).
	Retrogusto		

Sapore	Dolce, Salato, Acido, Amaro	Dolce, poco salato, leggermente acido	Armonico, sapido, abbastanza dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.	Gradevolmente piccante nelle forme più stagionate
Struttura (in bocca)		Compatta, abbastanza tenera, elastica, globosa, poco solubile, non adesiva	Abbastanza dura/dura (nelle forme più stagionate), poco elastica, diventa abbastanza friabile con l'invecchiamento, abbastanza solubile, poco adesiva
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 40	≥ 35

Utilizzo		Pecorino Sardo	
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola accompagnato da un tagliere di salumi o da piatti di verdure fresche	Ottimo formaggio da tavola evitando le stagionature più avanzate
	In cucina	Molto utilizzato nella preparazione di paste ripiene o tortini salati e omelettes	Eccellente in molte preparazioni tradizionali Grattugiato sulla pasta dona un tocco di sapore in più
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi: abbastanza morbidi e freschi, di medio corpo, abbastanza caldi, poco intensi. Abbinamento tradizionale con vini della Regione (es. Vermentino di Gallura, Vermentino di Sardegna, Monica di Sardegna)	Vini rossi: abbastanza freschi, di buon corpo, caldi, abbastanza intensi, morbidi (se il formaggio è affumicato). Abbinamento tradizionale con vini della Regione (es. Cannonau di Sardegna, Mandrolisai, Carignano del Sulcis Rosso, ...)
	Miele/Confetture	Miele, marmellate, salse di frutta senapate (mostarde): sarà una gustosa e originale alternativa al dolce Insuperabile l'accoppiata con il miele di corbezzolo, tipico della Sardegna, dal sapore unico, dolce-amaro	
	Frutta	Frutta secca, castagne, noci, fichi	
	Verdure		
	Pane	Un buon pane sardo	

Produzione		Pecorino Sardo			
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo semibrado, o brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Termizzato, o Pastorizzato			
Aggiunte	Colture di fermenti lattici provenienti dalla zona di origine, costituite da <i>Streptococcus Thermophilus</i> o da altre specie (la specie <i>Streptococcus Thermophilus</i> va considerata come una delle specie microbiche presenti nella microflora autoctona del latte e non l'unica)				
Coagulazione	Tipologia	Presamica			

	Temperatura	35 ÷ 39 °C	
	Tipo di caglio	Di vitello	
	Tempo (minuti)	35 ÷ 40 minuti (comprendendo sia il tempo di presa che il tempo di indurimento)	
Rottura coagulo	Dimensione	<i>nocciola</i>	<i>chicco di mais</i>
Cottura	Temperatura	42 ÷ 43 °C (semicottura)	
	Tempo	n.d.	n.d.
	Azione		
Formatura		In stampi cilindrici	
Trattamenti forma	Stufatura	Il formaggio è sottoposto a stufatura e/o pressatura meccanica, in condizioni di temperatura e per tempi tali da consentirne l'acidificazione e lo spurgo ottimali	
	Pressatura		
	Salatura	In salamoia o a secco, con max 2,0 grammi/100 grammi di formaggio tal quale.	
Stagionatura	Tempo	20 ÷ 60 giorni	> 60 gg
	°C – UR %	6 ÷ 12° C, ma può raggiungere anche i valori ambientali, con UR 80 ÷ 95%	
	Cura forma	E' consentita, al termine della maturazione, la conservazione del prodotto purché a temperature più basse rispetto a quelle di maturazione Per entrambe le tipologie di Pecorino Sardo, "dolce" e "maturo", è consentito utilizzare sostanze antimuffa sulla crosta e/o eventuale oliatura E' consentito l'uso di un protettivo plastico incolore per alimenti Possono essere utilizzati anche coloranti naturali a condizione che venga rispettato il colore della crosta indicato nel disciplinare di produzione	
		n.d.	Il Pecorino Sardo "maturo" può essere sottoposto ad affumicatura con procedimenti naturali
Marchiatura	<p>Sulle forme di «Pecorino Sardo» viene apposto, mediante timbro ad inchiostro alimentare indelebile, un contrassegno nel quale vengono riportate le iniziali maiuscole della denominazione PS seguite dalla parola DOP ed il numero del Casello identificativo dell'Azienda di Produzione, disposte su due righe, separate da uno stretto cono con base leggermente arcuata rappresentante uno spicchio di formaggio</p> <p>Considerate le caratteristiche del prodotto e delle fasi intermedie di lavorazione, tale contrassegno potrebbe non essere più visibile. In tal caso la tracciabilità sarà garantita dall'etichettatura</p>		
Commercializzazione	<p>All'atto di immissione al consumo, tutte le forme di formaggio DOP «Pecorino Sardo» sono identificate attraverso la corona circolare esterna dell'etichetta.</p> <p>L'identificazione delle forme di «Pecorino Sardo» è completata dalla presenza, sulla corona esterna, di un contrassegno adesivo. Oltre al marchio, è riportata la dicitura Dolce o Maturo, a seconda della tipologia di prodotto, e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione, riportati anche all'interno dell'etichetta, ed il codice alfanumerico che identifica univocamente la forma.</p> <p>Il «Pecorino Sardo» DOP che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato anche al di fuori della Regione Sardegna in forma intera e porzioni di forma, e nei formati in cubetti, fette, scaglie, petali e simili, o grattugiato, anche sottovuoto o in atmosfera modificata, o secondo le più moderne tecnologie di taglio e confezionamento. I confezionatori e/o i porzionatori devono comunque stipulare una apposita convenzione con il Consorzio di tutela incaricato della vigilanza, il quale rilascia un codice identificativo a ciascuna ditta.</p> <p>Le temperature di conservazione e i trattamenti in crosta sono applicabili successivamente alla realizzazione del prodotto e non influenzano le caratteristiche organolettiche dello stesso anzi, sono utili a preservarle durante la conservazione.</p> <p>Inoltre, per entrambe le tipologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • viene posto il divieto di effettuare pratiche di surgelazione e di congelamento; • si consente l'utilizzo del sottovuoto e di imballaggi plastici per alimenti. 		