

Generalità		Pecorino	
Presentazione	<p>Pecorino 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÷2,5 kg; 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 Fresco (stagionatura di circa 40 giorni) e Stagionato (stagionatura fino a 1 anno). Nella zona dell'Emilia-Romagna vengono prodotti altri formaggi con tipologia simile a quella della <i>Caciotta</i>, riconosciuti solo come "<i>Prodotto Tipico</i>" (quindi non PAT) che, oltre a condividere una parte della regione, raccolgono molto interesse fra i consumatori. Fra questi si possono citare: il Pecorino di Palesio (un formaggio preparato con puro latte ovino, prodotto quasi tutto l'anno nel territorio di Castel San Pietro (BO); forma cilindrica e peso di 0,8÷2,0 Kg; crosta bianca, liscia se il formaggio è fresco, e rugosa se è stagionato; pasta compatta che si caratterizza per il gusto piccante e l'odore intenso; stagionatura facoltativa che può durare fino a 1 anno – periodo durante il quale è possibile ungere le forme con olio e salsa di pomodoro).</p>		
	<p>Riconoscimenti PAT Regione Emilia Romagna</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Emilia Romagna	
	Province-Zona	Provincia di: Rimini (con particolare diffusione nell'entroterra)	
	Tipologie	FRESCO, STAGIONATO	
Allevamento	Tipo	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.	
	Alimentazione	A pascolo estensivo, foraggi, integrata da miscele di cereali e leguminose	
Storia			

Descrizione		Pecorino	
		FRESCO	STAGIONATO
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo, Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 14-20	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 6÷10	

Peso	Kg	1÷2,5.	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita; nel prodotto stagionato è trattata con olio di oliva	
	Aspetto	Liscia a stagionatura breve.	Diventa rugosa a stagionature più prolungate
	Colore	Giallastra alla stagionatura più breve.	Tendente al rossastro nel prodotto stagionato per il trattamento con olio di oliva.
	Spessore	Sottile, si ispessisce con la stagionatura	
	Consistenza	Morbida, tende a indurire con la stagionatura	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca nel formaggio giovane, diventa di colore paglierino carico nel formaggio stagionato.	
	Struttura	Compatta e tenace al taglio, leggermente untuosa, semidura o dura in funzione del periodo di stagionatura	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Scarsa Irregolare Fine	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media; Medio-elevata col progredire della stagionatura.	
	Riconoscimenti	Delicatamente aromatico. Lattico cotto, riconoscimenti erbacei, leggero sentore animale (pecora)	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico (<i>sapido e pastoso</i>) con il salato in evidenza nel formaggio stagionato.	
Sensazioni Trigeminali			
Struttura (in bocca)		Tenace, leggermente adesiva specialmente a bassa stagionatura, diventa più solubile con la stagionatura	
Grasso (% s.s.)		Formaggio grasso	

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

Produzione		Pecorino			
Periodo produzione		Da aprile a ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		

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