

Generalità		Pecorino del pastore	
Presentazione	Pecorino del pastore Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura, che viene realizzato esclusivamente con latte ovino intero, crudo o pastorizzato, e caglio naturale. Si presenta in formaggette di varie dimensioni, del peso di 1,5÷3 kg, che vengono stagionate per un periodo che può variare da almeno 15 giorni fino a 6÷8 mesi. Prodotto normalmente nelle zone collinari e montuose delle province di Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena e Bologna. In inverno, quando le pecore iniziano a partorire, viene fatto anche in pianura.		
Riconoscimenti	PAT Regione Emilia Romagna		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Emilia Romagna	
	Province-Zona	Province di: Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini e Bologna , prevalentemente nei territori collinari e montani.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Pecore generalmente di razza Sarda 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	Ricerche storiche in atto nell'ambito dei progetti relativi alla definizione del disciplinare e del marchio evidenziando che fin dal XVI secolo nelle colline romagnole fosse diffusa la produzione di formaggi ovini di cui molte caratteristiche sono riconducibili ai formaggi odierni. L'allevamento e la produzione di formaggio nelle colline romagnole sono diminuiti fino agli anni '50 quando ha avuto nuovo vigore dall'insediamento di allevatori di origine sarda.		

Descrizione		Pecorino del pastore	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø 12-25	
	Scalzo	Convesso	
	Dimensioni (cm)	12÷14	
Peso	Kg	3÷3,5 ma si trovano anche dimensioni più piccole.	
Aspetto esterno	Tipo	Naturale, spesso protetta con olio di oliva o con conserve di pomodoro.	

(Crosta)	Aspetto	Liscia a stagionatura breve, diventa rugosa a stagionature più prolungate.
	Colore	Giallo paglierino chiaro alla stagionatura più breve. Tende a scurire con la stagionatura, da paglierino carico a marrone
	Spessore	Sottile. Si ispessisce con la stagionatura
	Consistenza	Morbida. Tende a indurire con la stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianca o avorio nel formaggio giovane, diventa di colore paglierino carico nel formaggio stagionato.
	Struttura	Compatta e tenace al taglio, untuosa, semidura o dura in funzione del periodo di stagionatura
	Occhiatura	Presente
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Fine Regolarmente distribuita
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, media; medio elevata con il progredire della stagionatura.
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Animale
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Ha un sapore fragrante, più dolce rispetto ad altri pecorini.
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Tenace, leggermente adesiva specialmente a bassa stagionatura, diventa più solubile al progredire della stagionatura
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Pecorino del pastore
Utilizzo	In tavola	Il Pecorino del pastore più comune è quello fresco o a breve stagionatura, che viene usato come formaggio da tavola.
	In cucina	È uno di quelli più usati nella cucina romagnola. Gran parte dei piatti, anche quelli in cui oggi si usa mettere il "parmigiano", originariamente contemplavano l'uso del pecorino. Se stagionato a lungo, viene grattugiato e utilizzato al posto del grana come condimento per paste casalinghe e sul ragù di castrato.
Abbinamenti	Vino	È consigliato l'abbinamento con vini rossi, corposi e maturi (es. Cabernet Sauvignon, Sangiovese), oppure con i passiti del territorio (es. Albana).
	Miele / Confetture	
	Frutta	Fresca, succosa e leggermente acidula (es. pera Decana, Abate, kiwi, ananas)
	Verdure	Fresche, verdi a foglia (es. insalata, radicchi); Lessate, stufate, o al forno (cardo, finocchio, porro, patate, ...)
	Pane	

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

		Pecore di razza <i>Sarda</i>
	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato
	Aggiunte	Eventualmente inoculato con fermenti lattici
Coagulazione	Temperatura	35° C
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di una " <i>nocciola</i> ", o di un " <i>chicco di riso</i> ", in base alle caratteristiche del formaggio che si vuole ottenere e alla sua stagionatura.
Formatura e Trattamenti forma	Il coagulo viene estratto a mano nelle fuscelle. Salatura a secco o in salamoia.	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 15 giorni, fino a 6-8 mesi
	°C - UR%	I locali normalmente sono locali di case coloniche o di campagna adattati e resi igienici secondo la normativa regionale.
		n.d.

μπ

