

Generalità		Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)	
Presentazione	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe) Formaggio a pasta dura e grassa; forma cilindrica a scalzo; pezzatura da piccola a molto grande (1, 2, 3, 4, 7 e 23 Kg); stagionatura da 3 a 6 mesi; crosta dura, untuosa, di colore paglierino scuro nella tipologia "semplice", grigio nella tipologia "alle erbe" per l'aspersione con fecola di patate delle forme; pasta colore giallo paglierino; sapore leggermente salato e piccante. Nella tipologia "alle erbe" viene aromatizzato con erbe locali (erba cipollina, rucola, finocchio selvatico, basilico e coriandolo). Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio, oppure utilizzato nella gastronomia e nella cucina locale. Ottenuto anche con metodo biologico. Si abbina bene con vini rossi di buon corpo, in grado di sostenere le note piccanti e saporite di un formaggio stagionato.		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Rieti : territorio dei comuni di Montopoli di Sabina, Poggio Mirteto	
	Tipologie	"Classico"	"Alle erbe"
Allevamento	Tipo	Pecore allevate allo stato brado su pascoli del territorio	
	Alimentazione	Sui pascoli della bassa Sabina	
Storia	Storica produzione di un territorio come quello della Sabina da sempre dedito alla pastorizia sia stanziale che transumante. Tradizione orale locale, tracce in archivi comunali. Presenza storica da almeno 25 anni nei negozi della zona, mercati e ristorazione locale.		

Descrizione		Pecorino della Sabina (classico e alle erbe)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	Latte, Sale, Erbe aromatiche (erba cipollina, rucola, finocchio selvatico, basilico, coriandolo)
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia		Aromatizzato
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	Ø variabile	
	Scalzo	Diritto o leggermente convesso	
	Dimensioni (cm)	variabili	
Peso	Kg	In diverse pezzature di: 1, 2, 3, 4, 7 e 23 Kg	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita	Trattata (per aspersione con fecola di patate)

(Crosta)	Aspetto	Liscia	
	Colore	Paglierino scuro	Grigio (dovuto all'aspersione di fecola di patate sulle forme)
	Spessore	Sottile o Abbastanza spessa (secondo stagionatura)	
	Consistenza	Dura, Untuosa	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino	Paglierino, con evidenza delle erbe utilizzate per l'aromatizzazione
	Struttura	Compatta, Dura	
	Occhiatura	Rada	
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Irregolare Regolare	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, Medio elevata	
	Riconoscimenti	Lattico Cotto, Leggero animale, Erbaceo (erba/fieno)	Lattico Cotto, Leggero animale, Erbaceo (erbe aromatiche aggiunte)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapore intenso, leggermente salato	
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante	
Struttura (in bocca)		Duro, Abbastanza solubile, Leggermente friabile	
Grasso (% s.s.)		Formaggio grasso – n.d.	

Utilizzo		Pecorino della Sabina (classico e alle erbe)
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina bene con vini rossi del territorio, di buon corpo, in grado di sostenere le note piccanti e saporite di un formaggio stagionato
	Pane	

Produzione		Pecorino della Sabina (classico e alle erbe)			
Periodo produzione		Mesi primaverili (marzo-giugno)			
Materia prima: • Latte • Sale • Erbe aromatiche	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
			100		
	n° Munte Territorio	Due munte. Il latte munto la sera viene refrigerato, mentre il latte munto la mattina è destinato direttamente alla lavorazione			
	Provenienza	Vedi sopra			
	Munte	Vedi sopra			
	Trattamenti Fisici	Intero			
Trattamenti Termici	70 °C per 15 secondi, con pastorizzatore				

	Aggiunte	Impiego di fermenti termofili a 36 °C	
	Preparazione	Il latte delle varie munte viene miscelato insieme agli innesti e portato a temperatura di coagulazione	
Coagulazione	Temperatura; Tempo di presa	36 °C; tempo di 30 minuti	
	Tipo di caglio	Agnello in pasta e Vitello in polvere	
Trattamento coagulo	N° Rotture e Dimensione	Una rottura fino al raggiungimento delle dimensioni di un cece	
	Cottura	43 °C (semicottura); per 10 minuti Sosta sotto siero per 10 minuti	
	Aromatizzazione	n.a.	In caldaia, nel coagulo dissierato, con aggiunta di erbe locali (erba cipollina, rucola, finocchio selvatico, basilico, coriandolo)
	Formatura	In stampi cilindrici	
Trattamenti forma	Asciugatura	Asciugatura a temperatura ambiente, solo per il tempo di irrigidimento delle forme	
	Stufatura	Due stufature da 20 minuti a 43 °C	
	Salatura	In salamoia satura, subito dopo la stufatura, per 24 ore/kg di prodotto	
Stagionatura	Tempo °C - UR%	3÷6 mesi; in locali a 12÷13 °C, su assi di legno	
	Trattamenti durante la conservazione	n.a.	Aspersione delle forme con fecola di patate
Trattamenti prima della commercializzazione		Lavaggio delle forme	

µπ

