

## **1. Categoria**

Formaggi

## **2. Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali**

Pecorino del Pastore

## **3. Territorio interessato alla produzione**

Fascia collinare e montana delle province di Forli-Cesena, Ravenna, Rimini e Bologna

## **4. Descrizione sintetica del prodotto**

Latte ovino

## **5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Si utilizza latte intero di ovino crudo o pastorizzato con l'eventuale aggiunta di fermenti lattici selezionati alla temperatura di circa 35 C si aggiunge caglio liquido o in polvere, la cagliata viene rotta fino a dimensioni che possono andare dal ecc.chicc o di riso sino alla nocciola (a seconda del tipo di lavorazione). La cagliata viene poi posta nelle apposite forme si procede quindi alla salatura a secco o in salamoia cui segue la stagionatura in ambienti appositi per un periodo non inferiore ai quindici giorni e che può arrivare ad una durata di vari mesi per il tipo stagionato

## **6. Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti**

Caldaie a fuoco diretto in alluminio o rame o acciaio inox, spino in legno od acciaio inox lira in alluminio o acciaio, oppure caldaie polivalenti a vapore in acciaio inox vengono utilizzate anche altre attrezzature in legno per la rottura della cagliata. Fornelli da cucina e forme in plastica, sale di stagionatura a ventilazione naturale od artificiale, assi in legno o in plastica per la stagionatura. Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie

## **7. Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura**

I locali normalmente sono locali di case coloniche o di campagna adattate e rese igieniche secondo la normativa, sono strutture apposite spesso ottenute per idonea trasformazione di locali preesistenti. Sono aziende in regola con la normativa ecc. I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di alcuna deroga

## **8. Storia accertata**

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 ecc.riconducibili ai formaggi odierni. L'allevamento e la produzione di formaggio nelle colline romagnole è calata fino agli anni 50 quando ha avuto nuovo vigore dall'insediamento di allevatori di origine sarda