

Pecorino siciliano DOP



Il formaggio di pecora in Sicilia ha tradizioni antichissime, già radicate all'arrivo dei greci nell'isola. Il Pecorino Siciliano dop è prodotto con il latte di pecore di razza Pinziritia, Comisana e Valle Belice, alimentate prevalentemente al pascolo. Nella produzione estiva la pasta ha un colore più tendente al giallo rispetto a quella del formaggio invernale, dal colore più bianco. La lavorazione avviene con strumenti tradizionali: caldaia di rame stagnato riscaldata con fuoco di legna, spino in legno per la rottura della cagliata detto "ruotula", canestri di giunco per l'asciugatura delle forme detti "piacentini" o "vascedde". La versione destinata al consumo fresco è stagionata 20 giorni. La versione stagionata può avere un'aggiunta di pepe nero in grani.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio o paglierina, dura, compatta e granulosa. Più morbida nei tipi freschi. Crosta giallastra. Alla pasta talvolta vengono aggiunti grani di pepe nero o pezzetti di peperoncino

Sapore: sapido, intenso e piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori.

Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave, piselli e fichi freschi.
Pane casereccio

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo

Provenienza

- Sicilia

Tipo di latte

- Pecora

Marchi





Allevatore di Formaggi

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo quattro mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 50% Mgss

Peso: 3-14 kg

Dimensioni: diametro 30 cm, h 10-25 cm ca.

Produttori: casari della Sicilia

Codice forma: 1113401

Codice tagliato: 1113404