

Piacentinu Ennese DOP



Il significato del nome è controverso: secondo alcuni “Piacentinu” sarebbe “il formaggio che piace”, secondo altri “che piange”, perché le forme fresche possono contenere lacrime di siero. Oppure si tratterebbe di un formaggio “da stagionare”, come i formaggi a grana dura del Nord Italia, perché “piacentino” era il nome che anticamente si dava a tali formaggi: e in effetti, sebbene oggi si tenda a consumarlo fresco, il Piacentinu Ennese DOP regge ottimamente un affinamento anche lungo. La sua caratteristica più evidente è una ricca aggiunta di zafferano selvatico alla cagliata, che gli conferisce un colore e un sapore unici. Le pecore destinate alla sua produzione vengono alimentate principalmente con una pianta leguminosa, la veccia, che insaporisce a sua volta in modo particolare il latte.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta e crosta color giallo molto intenso, compatta e più o meno dura a seconda dei tempi di stagionatura, con grani di pepe nero.

Aspetto esterno:

crosta di colore giallo più o meno intenso per la presenza dello zafferano; reca impressi i segni del canestro; può essere cappata con olio o morchia d’olio; lo spessore della crosta non deve superare i 5 mm.

Sapore: intenso, soprattutto negli esemplari a latte crudo, molto caratteristico, con le note del latte ovino, dello zafferano e del pepe

Abbinamenti: Vini bianchi o rossi giovani. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave e piselli freschi. Pasta in bianco, pane tipo sfilatino

Provenienza

- Sicilia

Tipo di latte

- Pecora

Marchi





Allevatore di Formaggi

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: ottobre-giugno

Grassi: 40% Mgss

Peso: peso: tra Kg 3,5 e 4,5.

Dimensioni: scalzo: minimo 14 cm massimo 15 cm., con diametro del piatto minimo 20 cm, massimo 21 cm. , ottenibili mediante l'uso del canestro in giunco.

Produttori: variabili caseifici artigianali nei dintorni della città di Enna

Codice forma: 8000035

Codice tagliato: 8000039