

Pecorino di Pienza



Provenienza

- Toscana

Tipo di latte

- Pecora

Pienza è la cittadina rinascimentale in provincia di Siena creata su committenza del papa quattrocentesco Pio II. Il territorio di produzione di questo pecorino toscano è l'area circostante delle "crete senesi", basse colline tondeggianti che offrono pascoli poveri ma ottimi per le pecore. Il pecorino di Pienza si produce in due tipologie: quello rosso semistagionato, colorato con succo di pomodoro come rivestimento protettivo, è più fresco, mentre la versione stagionata ha la crosta colorata di nero. Il sapore non è piccante, come in genere avviene nei pecorini, per l'uso di caglio di vitello invece che di capretto (in Toscana si era soliti un tempo servirsi addirittura di cagli vegetali). Il Pecorino di Pienza è tra i più usati nella lavorazione del Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina morbida e lievemente occhiata nel tipo rosso, più dura e granulosa nel tipo nero

Sapore: intenso ma dolce, non piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pane "sciocco" toscano

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale



Formaggi per Tradizione

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: 1-2 mesi (rosso); 3-6 mesi (nero)

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 1-2 kg

Dimensioni: diametro 10-15 cm, h. 5-8

Produttori: caseifici del senese