Pecorino dei Templari



Descrizione

Il Pecorino “ Dei Templari” nasce da un’antica tradizione contadina romagnola.

Nell’approssimarsi delle feste Natalizie e Pasquali, l’Azdora (donna di casa), per racimolare qualche soldo in più, sottraeva ogni tanto al marito casaro qualche forma di pecorino più bello, per poi lavorarlo di nascosto, cercando di cambiarne il gusto e il sapore e in seguito venderlo al mercato.

Il “Pecorino dei templari” è prodotto con latte di pecora e inizia la sua lunga lavorazione dopo dieci giorni dalla produzione. Viene lavato con siero di latte ogni cinque giorni e messo ad asciugare in grotte ventilate fino al trentesimo giorno. Quindi viene unto con fondale di olio e aceto balsamico e messo dentro a tini, intervallato da strati di ginepro. Ogni settimana il Pecorino viene tolto dai graticci per farlo girare ed asciugare meglio, cosparso di nuovo con aceto balsamico e messo a dimora nuovamente con bacche di ginepro.

Questa maniacale operazione viene effettuata fino al raggiungimento di 70-80 giorni di stagionatura.

Alla fine viene conciato, prima con fondale d’olio, poi con aceto balsamico e messo ad asciugare in grotte ventilate per circa 10 giorni.

Alla fine ne verrà fuori un Pecorino unico nel suo genere, sia per aromi che per profumi.

ACQUISTALO NELLO SHOP >> [guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianchissima che si scioglie al palato

Sapore

intenso, piccante e asciutto

Abbinamenti

Verdure crude e carpaccio di manzo. Vini: Sangiovese superiore di annata oppure un rosso non troppo tannico e strutturato. Mostarda di verdure miste. Pane toscano Crosta: non edibile

Specifiche tecniche

- **Latte:** ovino, pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 80 giorni
- **Produzione:** febbraio-ottobre
- **Grassi:** 44% Mgss
- **Peso:** 2.5 kg
- **Dimensioni:** diametro 20 cm, h. 8
- **Produttori:** casari dell'appennino tosco-emiliano
- **Codice Forma:** 4500005