Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Pecorino di Pienza



Descrizione

Pienza è la cittadina rinascimentale in provincia di Siena, creata su commissione 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 eccellenti per le pecore. Il Pecorino di Pienza è prodotto in due tipologie: quello rosso semistagionato, colorato con succo di pomodoro come rivestimento protettivo, è più fresco. La versione stagionata, invece, ha la crosta colorata di nero. Il sapore non è piccante, come avviene di norma nei pecorini, grazie all'uso di caglio di vitello anziché di capretto. In Toscana, un tempo era consuetudine utilizzare addirittura cagli vegetali. Il Pecorino di Pienza è tra i più utilizzati nella lavorazione del Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **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
- **Diametro:** diametro 10-15 cm, h. 5-8
- **Produttori:** caseifici del senese
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.