Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Pecorino di Pienza al tartufo



Descrizione

Pienza, cittadina rinascimentale in provincia di Siena, fu voluta dal Papa quattrocentesco Pio II. Il territorio di produzione di questo pecorino toscano è l'area circostante delle "crete senesi". Queste basse colline tondeggianti offrono pascoli essenziali ma di ottima qualità per le pecore. Il pecorino di Pienza è disponibile in tre tipologie. Quello rosso semistagionato, protetto da un rivestimento di succo di pomodoro, è più fresco. La versione al tartufo nero è simile al semistagionato ma con crosta bianca. La versione stagionata ha la crosta di colore nero. Il sapore non è piccante, diversamente da molti pecorini, grazie all'uso di caglio di vitello anziché di capretto. In Toscana, un tempo era comune l'uso di cagli vegetali. Questo formaggio presenta distinti sentori di tartufo. Il Pecorino di Pienza è tra i più impiegati 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 note ircine dovute l’aroma del tartufo nero

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
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 1-1.2 kg
- **Diametro:** diametro 10-15 cm, h. 5-8
- **Produttori:** caseifici del senese
- **Codice Forma:** 7900005
- **Codice tagliato:** n.d.