Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Pecorino Siciliano DOP



Descrizione

La tradizione del formaggio di pecora in Sicilia è antichissima, risalendo già all'arrivo dei Greci sull'isola.

Il Pecorino Siciliano DOP è prodotto con latte di pecore di razza Pinzirita, Comisana e Valle Belice, alimentate prevalentemente al pascolo.

Nella produzione estiva, la pasta ha un colore più tendente al giallo rispetto al formaggio invernale, che è più bianco.

La lavorazione avviene con strumenti tradizionali.

Si utilizza una caldaia di rame stagnato riscaldata con fuoco di legna, uno spino in legno per la rottura della cagliata (detto "ruotula"), e canestri di giunco per l'asciugatura delle forme (detti "piacentini" o "vascedde").

La versione destinata al consumo fresco è stagionata per 20 giorni.

La versione stagionata può includere l'aggiunta di pepe nero in grani.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta avorio o paglierina, dura, compatta e granulosa. Più morbida nei tipi freschi. Crosta giallastra. Alla pasta talvolta vengono aggiunti grani di pepe nero o pezzetti di peperoncino

Sapore

sapido, intenso e piccante

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave, piselli e fichi freschi. Pane casereccio

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo quattro mesi
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 50% Mgss
- **Peso:** 3-14 kg
- **Diametro:** diametro 30 cm, h 10-25 cm ca.
- **Produttori:** casari della Sicilia
- **Codice Forma:** 1113401
- **Codice tagliato:** 1113404