



Allevatore di Formaggi

Piacentinu Ennese DOP



Descrizione

Il significato del nome è controverso: alcuni sostengono che "Piacentinu" significhi "il formaggio che piace", mentre altri pensano a "che piange", per via delle "lacrime" di siero che possono essere presenti nelle forme fresche. Un'altra teoria suggerisce che si tratti di un formaggio "da stagionare", come i formaggi a grana dura del Nord Italia, dato che "piacentino" era anticamente il nome per tali formaggi. In effetti, sebbene oggi si tenda a consumarlo fresco, il Piacentinu Ennese DOP si presta ottimamente anche a un affinamento lungo. La sua caratteristica più evidente è una ricca aggiunta di zafferano selvatico alla cagliata, che gli conferisce un colore e un sapore unici. Le pecore destinate alla sua produzione vengono alimentate principalmente con una pianta leguminosa, la veccia, che a sua volta insaporisce in modo particolare il latte. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Sicilia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta e crosta color giallo molto intenso, compatta e più o meno dura a seconda dei tempi di stagionatura, con grani di pepe nero. Aspetto esterno:

crosta di colore giallo più o meno intenso per la presenza dello zafferano; reca impressi i segni del canestro; può essere cappata con olio o morchia d'olio; lo spessore della crosta non deve superare i 5 mm.

Sapore

intenso, soprattutto negli esemplari a latte crudo, molto caratteristico, con le note del latte ovino, dello zafferano e del pepe

Abbinamenti

Vini bianchi o rossi giovani. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave e piselli freschi. Pasta in bianco, pane tipo sfilatino

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** ottobre-giugno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 3,5 - 4,5 kg
- **Dimensioni:** diametro 20 - 21 cm, scalzo: 14 cm - 15 cm.
- **Produttori:** caseifici artigianali nei dintorni della città di Enna
- **Codice Forma:** 8000035
- **Codice tagliato:** 8000039