

# Pecorino di Pienza



## Provenienza

- Toscana

## Tipo di latte

- Pecora

Pienza è la cittadina rinascimentale in provincia di Siena creata su committenza 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 ottimi per le pecore. Il pecorino di Pienza si produce in due tipologie: quello rosso semistagionato, colorato con succo di pomodoro come rivestimento protettivo, è più fresco, mentre la versione stagionata ha la crosta colorata di nero. Il sapore non è piccante, come in genere avviene nei pecorini, per l'uso di caglio di vitello invece che di capretto (in Toscana si era soliti un tempo servirsi addirittura di cagli vegetali). Il Pecorino di Pienza è tra i più usati nella lavorazione del Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone

## Caratteristiche organolettiche

**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

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** ovino, intero, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale e industriale



Allevatore di Formaggi

**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

**Dimensioni:** diametro 10-15 cm, h. 5-8

**Produttori:** caseifici del senese

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.