

# Pecorino romano DOP



Nonostante il nome, oggi la sua produzione avviene principalmente in Sardegna, e solo in piccola parte nel Lazio (dove questo formaggio ha avuto origine nella campagna romana) e nel grossetano. Molto noto come formaggio da grattugia, in grado di stagionare a lungo, grazie anche all'abbondante salatura, è però ottimo anche in tavola. La sua è una delle più antiche denominazioni di origine italiane, risalente al 1955.

Luigi Guffanti propone in particolare una spettacolare stagionatura oltre 24 mesi, che ha luogo nelle cantine di Arona.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta bianca dura, compatta e granulosa. Crosta chiara, talvolta con una copertura protettiva nera

**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 "Carasau"

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** ovino, intero, pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco

## Provenienza

- Lazio
- Sardegna
- Toscana

## Tipo di latte

- Pecora

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Stagionatura:** minimo quattro mesi

**Produzione:** ottobre-luglio

**Grassi:** 36% Mgss

**Peso:** 20-35 kg

**Dimensioni:** diametro 25-35 cm, h 25-40 cm

**Produttori:** caseifici di Sardegna, Lazio, Toscana aderenti al consorzio di produzione

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.