

Pecorino Sardo DOP

PECORINO
SARDO DOP



Il Pecorino Sardo è un formaggio DOP a pasta semicotta che si ottiene esclusivamente dal latte intero di pecora. In base alla maturazione, il Pecorino Sardo si divide in due tipologie "maturo" e "dolce", distinte per tecniche di lavorazione, dimensioni, peso, tempi di maturazione, caratteristiche organolettiche e sensoriali. Il primo ha una stagionatura che non può essere inferiore a due mesi; il secondo, invece, ha un periodo di maturazione che varia dai 20 ai 60 giorni.

Caratteristiche qualitative

Il Pecorino Sardo dolce ha un sapore dolce e aromatico o leggermente acidulo. La pasta è bianca, morbida ed elastica, compatta o con occhiatura rada e minuta. Il Pecorino maturo ha un sapore gradevolmente piccante. Per entrambe le tipologie è consentito usare l'antimuffa sulla crosta e/o eventuale oliatura. Il peso effettivo certificato al momento dello svincolo e dell'immissione al consumo è di circa 2 kg per il Pecorino Sardo dolce, mentre può variare da 2,80 a 3,80 kg per il Pecorino Sardo maturo.

Specificità e note storiche/gastronomiche

Le caratteristiche del Pecorino Sardo DOP sono da attribuire a fattori naturali, quali le particolari caratteristiche della zona destinata all'allevamento ovino in Sardegna e a fattori umani, tra cui l'abilità dei casari impegnati nel settore della trasformazione, che ha permesso di coniugare gli insegnamenti di una tradizione antichissima con le moderne conoscenze e tecnologie, in modo da riuscire ad esaltare le qualità sensoriali originarie del prodotto. Il Pecorino Sardo DOP, nelle due tipologie, è un eccellente formaggio da tavola ma è anche l'ingrediente determinante che caratterizza e personalizza sempre i piatti di cui fa parte, siano essi della tradizione gastronomica sarda, nazionale o piatti di fantasia.

Fiore Sardo DOP



Il Fiore Sardo è un formaggio riconosciuto come DOP ed è il risultato della trasformazione del latte ovino. Il latte crudo di pecora, secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione, può essere inoculato con fermenti lattici autoctoni.

Caratteristiche qualitative

La forma di Fiore Sardo ha un peso complessivo che varia da 1,5 a 4 kg. All'esterno, il formaggio presenta una crosta con un colore che varia dal giallo carico al marrone scuro e, all'interno, la pasta è color bianco o giallo paglierino. In base allo stato di maturazione, il formaggio può assumere un sapore più o meno piccante. Per ottenere questo risultato, il latte, dopo la mungitura e la coagulazione, è trasformato attraverso un procedimento che termina con la stagionatura, suddivisa in tre fasi.

Specificità e note storiche/gastronomiche

La produzione del Fiore Sardo è strettamente legata al territorio: da secoli, infatti, la Sardegna è vocata all'allevamento delle pecore. I prati incontaminati e il clima ottimale dell'isola permettono agli animali di crescere in un ambiente salubre che conferisce al latte munto un'altissima qualità.

Pecorino Romano DOP



La DOP Pecorino Romano è un formaggio a pasta dura cotta che deriva esclusivamente dal latte fresco di pecora intero. La zona di provenienza del latte comprende tutto il territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.

Caratteristiche qualitative

Il Pecorino ha una forma cilindrica a facce piane con un peso che varia dai 20 ai 35 kg. Il diametro del piatto è compreso tra 25 e 35 cm, mentre l'altezza dello scalzo tra 25 e 40 cm. La pasta ha una struttura compatta o leggermente occhiata con un colore che varia dal bianco al paglierino; la crosta, invece, è sottile e di colore avorio o paglierino naturale. Il sapore è aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia.

Specificità e note storiche/gastronomiche

Il Pecorino Romano si produce, conformemente agli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali, nel periodo da ottobre a luglio.