

Alimento da scoprire: il **Pecorino Romano**



COS'È?

- ✓ Il Pecorino Romano è un formaggio a pasta dura, cotta, **PRODOTTO CON LATTE FRESCO DI PECORA**, intero, proveniente esclusivamente dagli allevamenti della zona di produzione.
- ✓ Si presenta con una crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale. La pasta del formaggio è compatta o leggermente occhiata e il suo **colore può variare dal bianco al paglierino più o meno intenso**, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.
- ✓ Il gusto del formaggio è aromatico, lievemente piccante e sapido nel formaggio da tavola, intenso nel formaggio da grattugia.
- ✓ Le forme sono cilindriche a facce piane, con **un'altezza dello scalzo compresa fra i 25 e i 40 cm e il diametro fra i 25 e i 35 cm**. Il peso delle forme può variare tra i **20 e i 35 kg**; queste riportano impresso su tutto lo scalzo il marchio all'origine (un rombo con angoli arrotondati e contenente al suo interno la testa stilizzata di una pecora) con la dicitura Pecorino Romano.
- ✓ Il Pecorino Romano può essere immesso in commercio con una **stagionatura minima di 5 mesi** come formaggio da tavola e di **8 mesi** nella tipologia da grattugia.

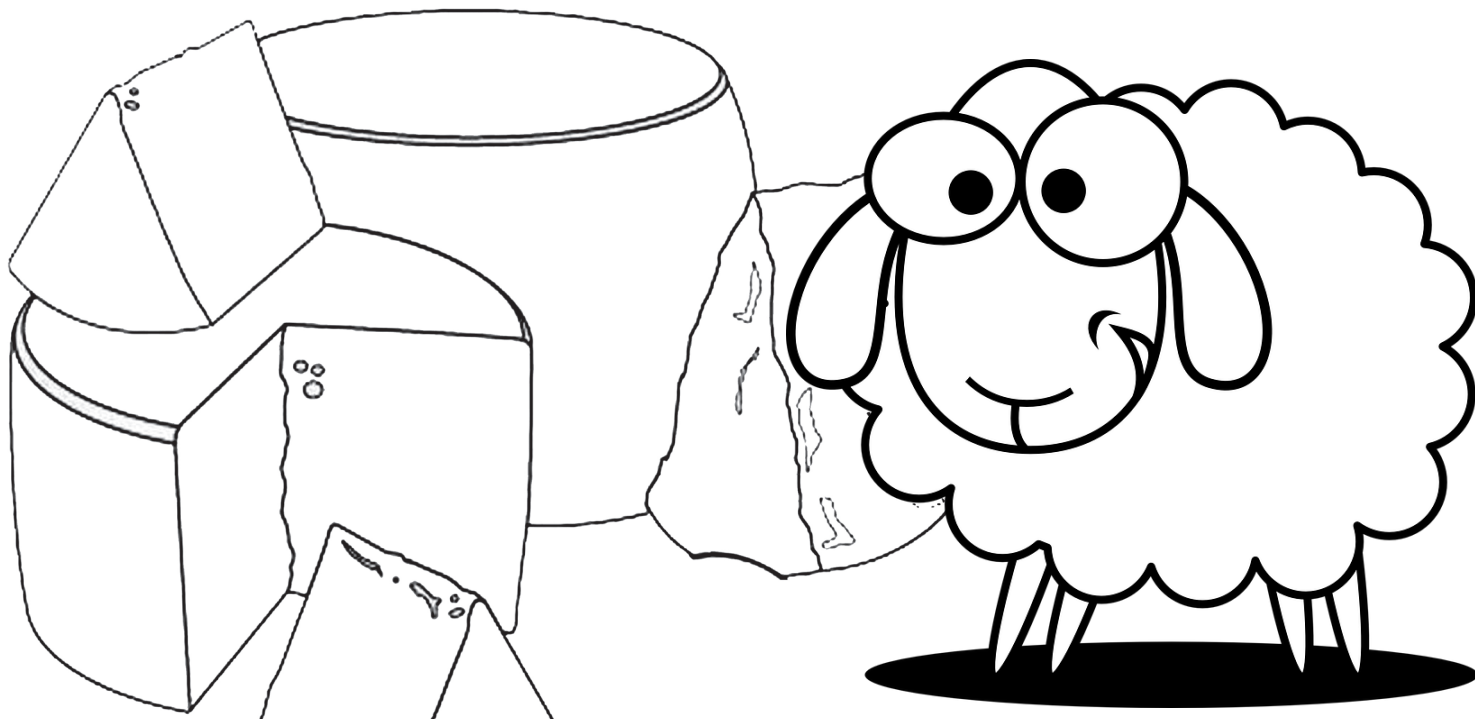
BEEH BEEH!!!





COLORAMI!

Prendi i pastelli o i pennarelli e usando la fantasia colora il **PECORINO** e... la **PECORELLA**



STORIA E CURIOSITÀ DEL PECORINO ROMANO

- ✓ Il formaggio è uno degli alimenti più antichi della nostra cultura gastronomica. In particolare, sin dall'epoca degli **antichi Romani**, i pastori cominciarono a sfruttare il latte di pecora per realizzare dei prodotti gustosi e nutrienti. Sono molti, infatti, gli autori dell'Antica Roma che hanno menzionato i formaggi di pecora nelle loro opere.
- ✓ Tra questi vi è il poeta latino **Virgilio** secondo il quale un'oncia di "Pecorino" – meno di 30 grammi di formaggio pecorino al giorno **"aveva la funzione di ridurre fortemente la fatica"**. Troviamo altre tracce dell'antico Pecorino Romano anche nel **"De re rustica"**, una serie di trattati latini sull'agricoltura, in cui vengono descritti in modo accurato tutti i passaggi necessari per la sua produzione.

NON SOLO PECORINO...

- ✓ Oltre al **PECORINO ROMANO**, Sardo, Crotonese, Siciliano o Toscano, vi sono anche altri prodotti della stessa categoria, tra cui il Canestrato Pugliese e il Piacentinu Ennese, tutti formaggi **DOP (Denominazione d'Origine Protetta)**.