



SCHEDA IDENTIFICATIVA

PECORINO

La produzione del pecorino è tipica del territorio dei Monti Lepini ed Ausoni, prodotto della tradizione pastorale, per anni alla base dell'alimentazione di molte famiglie.

Con il termine pecorino si indica un formaggio prodotto a partire da latte di pecora (da cui il nome) che si differenzia dal latte vaccino in particolar modo per le percentuali di grasso e di caseina che donano al prodotto finito caratteristiche sensoriali uniche.

L'area di produzione deve corrispondere al territorio della XIII Comunità Montana dei Monti Lepini ed Ausoni, compresa la fase di stagionatura che va ad impreziosire ed affinare il gusto ed il sapore del prodotto finito.

Nella produzione del pecorino si usano latte ovino crudo o pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici. Il latte deve essere di provenienza italiana. Tale tipologia di formaggio è sottoposta a lunga stagionatura.

L'artigianalità del metodo, insieme all'uso di prodotti selezionati, a locali ottimali con microclima particolare per la lunga stagionatura rendono il pecorino un prodotto con caratteristiche uniche. Formaggio a pasta dura e cotta, di forma cilindrica a facce piane. Dal sapore deciso e piccante.

Il locale di produzione del pecorino deve rispettare tutte le normative di legge inerenti all'igiene, la purezza degli ingredienti, la sicurezza sul lavoro, metodologia di uso dei macchinari, organizzazione del personale impiegato in tutto il ciclo produttivo, che deve essere formato.

Il pieno rispetto di tali requisiti consente alla produzione del pecorino di essere inserita nei prodotti De.Co. del territorio della XIII Comunità Montana dei Monti Lepini ed Ausoni.