



Pecorino Crosta Nera Stagionato

Prodotto con puro latte di pecora, a pasta cruda, sapientemente stagionato per circa 100 giorni ed oltre, e proprio grazie al tempo e nient'altro acquisisce il suo gusto particolarmente deciso ma allo stesso tempo delicato e dolce.

Il processo produttivo parte dalla pastorizzazione del latte di pecora a 72°C per 20", seguito dal raffreddamento a 36-38°C per consentire l'aggiunta dei fermenti lattici selezionati e del caglio. Si attende il tempo di presa che consiste nella trasformazione da liquido a gel della cagliata e di seguito avviene la rottura a chicchi piccoli per consentire il maggior spurgo del siero. Una volta rotta la cagliata viene subito scaricata negli stampi o fuscelle per la formatura della tipica forma scodellata. Avviene poi la salatura a mano delle forme, e di seguito inizia la maturazione in assi di legno procedendo a lavaggi con acqua tiepida nelle prime settimane e molti rivoltamenti, per poi procedere con stagionatura vera e propria.

Durante la sua stagionatura, in passato, subiva un trattamento in crosta con morchia (ovvero fondi di olio d'oliva), ma rilasciavano un odore sgradevole al formaggio, pertanto questo trattamento è stato sostituito con olio di vinaccioli e carbone vegetale. Nel finale, prima di spedirlo ai clienti, lo trattiamo sempre in crosta, con la pimarinina per fissare il colore.

Ideale sia per inserirlo in un tagliere o nell'antipasto con degli affettati, ma anche per terminare un pasto, si abbina bene a: pere della varietà abate, mostarda di peperoni o confettura di cipolle ed arance, frutta secca e vini rossi corposi e vecchi.

La crosta non è edibile, in quanto trattata.