

08 Marzo 2019

Pecorino emiliano-romagnolo, un'aromatica sorpresa per il palato dei gourmet

Anche la tradizione casearia dell'Emilia-Romagna celebra il latte di pecora con la produzione di pecorini di qualità oggi sempre più apprezzati



Emilia-Romagna

Quando si pensa al formaggio pecorino si pensa subito alle regioni centrali, meridionali e alle isole italiane, ma anche l'Emilia-Romagna vanta una produzione tipica. Basti pensare al famoso **Pecorino di fossa di Sogliano Dop** o al **Pecorino dolce dei colli bolognesi**. Non solo. Dagli appennini di questa regione arrivano pecorini di grande qualità che, dopo una breve stagionatura, ottengono caratteristiche organolettiche uniche e un gusto intenso. Del resto la forte tradizione casearia regionale non poteva certo trascurare il pregiato latte di pecora prodotto dagli allevamenti ovis delle aree interne e montuose.

Una delle produzioni più note e apprezzate è senza dubbio il Pecorino di fossa di Sogliano Dop, prodotto con latte di sola pecora o misto (latte di pecora e vacca) e fatto stagionare per tre mesi in fosse scavate nella roccia. Questo formaggio, dalla pasta dura o semidura, di colore paglierino e dal sapore piccante tendente all'amarognolo, è particolarmente apprezzato per le sue caratteristiche distintive e il suo **profumo pungente** capace di rendere unico ogni piatto.

[Quando il caso è il miglior casaro: il Formaggio di Fossa Dop](#) [1]

Anche nella Comunità San Patrignano, a Coriano nell'entroterra riminese, si produce il formaggio pecorino con solo latte di pecora. Le forme di formaggio sono lasciate riposare su assali di legno di pero, albicocco, corbezzolo e sorbo in modo che il prodotto ne raccolga gli aromi durante il periodo di stagionatura. La pasta è grassa, friabile e compatta, l'occhiatura piccola e leggera. Accanto al prodotto più classico si sono aggiunti prodotti più aromatici ottenuti da stagionature particolari come quella del pecorino avvolto in foglie di tabacco o il pecorino alle vinacce.

Grazie alle caratteristiche del latte prodotto nei pascoli dell'appennino bolognese, il Pecorino dolce dei Colli bolognesi ha conquistato sempre maggiori consensi. Questo formaggio, dalla stagionatura che varia dai 20 giorni ai quattro mesi, ha un **gusto delicato e dolce** nelle stagionature più brevi per poi assumere un sapore **sempre più deciso e profumato** con il passare del tempo.

Il pecorino emiliano-romagnolo è un ottimo **formaggio da tavola** e perfetto da **gustare durante un aperitivo**, magari accompagnato da fichi caramellati oppure da Savor di Romagna, ma si presta anche come ingrediente per la preparazione di molte ricette.

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/quando-il-caso-%C3%A8-il-miglior-casaro-il-formaggio-di-fossadop>