DAL LATTE AL PECORINO ROMANO: IL PERCORSO DELLA TRADIZIONE

Il processo di lavorazione del Pecorino Romano inizia con la filtrazione e il riscaldamento del latte di pecora a circa 38-40°C, seguito dall'aggiunta di caglio di agnello per favorire la coagulazione. Una volta formata la cagliata, viene rotta in granuli molto piccoli e riscaldata fino a 45-48°C per ottenere la giusta consistenza. La massa casearia viene poi trasferita in stampi, pressata per eliminare il siero e lasciata spurgare. Dopo questa fase, il formaggio viene sottoposto a salatura a secco o in salamoia, che ne garantisce la conservazione e contribuisce al suo sapore caratteristico. La stagionatura dura almeno 5 mesi per il consumo da tavola e 8 mesi per la versione da grattugia, periodo in cui il formaggio sviluppa il suo gusto intenso e leggermente piccante. Una volta completata la maturazione, il Pecorino Romano viene spazzolato, controllato, marchiato con il sigillo DOP e confezionato per la distribuzione.

UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale
REGIONE LAZIO
PSR LAZIO
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014 - 2020
LEADER
Terre di Argil