



Isolano ma non isolato: il Pecorino Sardo DOP si fa conoscere sempre di più

Da 25 anni uno dei più rappresentativi formaggi della Sardegna ha conquistato la certificazione DOP, riscuotendo un crescente apprezzamento nel mercato nazionale ed estero. Prodotto nei piccoli distretti regionali, la sua richiesta registra una costante crescita



Pecorino sardo dolce e maturo.

Il **Pecorino Sardo DOP** è un formaggio ovino prodotto in Sardegna ed è proprio in questa regione che acquisisce le sue specifiche caratteristiche organolettiche che si tramutano in una bontà assoluta. In Sardegna, infatti, i pascoli si nutrono delle preziose essenze spontanee e in ambienti incontaminati, due aspetti fondamentali per la qualità del latte di questo prodotto caseario.

Tipologie e caratteristiche del Pecorino Sardo DOP

Sono due le tipologie di Pecorino Sardo DOP, **dolce e maturo**, differenti per crosta, periodo di stagionatura e sapore. Il **Pecorino sardo dolce** presenta una crosta liscia, sottile e di colore bianco o paglierino tenue; il **maturo** ha una crosta più consistente e di colore bruno.

La **stagionatura** dev'essere **minimo di due mesi per il maturo**, mentre può variare dai 20 ai 60 giorni per il dolce. Altre distinzioni riguardano la pasta del formaggio e il sapore: la **tipologia dolce presenta una pasta bianca e morbida**, compatta, con rada occhiatura e di sapore dolce e aromatica. Il Pecorino sardo maturo, invece, ha una pasta bianca ma tendente al paglierino, considerata anche la sua stagionatura più lunga. Il sapore è forte e gradevolmente piccante.

Come riconoscere il Pecorino sardo certificato?

La certificazione garantisce le **caratteristiche di qualità DOP** e quindi per il consumatore è importante riconoscere gli elementi, anche visivi, che contraddistinguono un Pecorino sardo che

degustazioni. Le informazioni sono disponibili al sito www.pecorinosardo.it.

Data di creazione

19/03/2021

Autore

giulia-tartaglione