

## PECORINO SICILIANO DOP



### Caratteristiche tecniche

*Latte:* ovino, intero, crudo o pastorizzato  
*Lavorazione:* artigianale e industriale  
*Pasta:* pressata  
*Salatura:* a secco  
*Stagionatura:* variabile  
*Produzione:* ottobre-giugno  
*Grassi:* 40% MGSS  
*Peso:* variabile  
*Dimensioni:* variabile  
*Produttori:* casari e caseifici della Sicilia

### Caratteristiche organolettiche

*Aspetto e consistenza:* pasta avorio o paglierina dura, compatta e granulosa. Più morbida nei tipi freschi. Alla pasta talvolta vengono aggiunti grani di pepe nero o pezzetti di peperoncino  
*Sapore:* sapido, intenso e piccante  
*Abbinamenti suggeriti:* Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave, piselli e fichi freschi. Pane casereccio

### Storia e curiosità

A seconda dei gradi di stagionatura il Pecorino siciliano assume formati e, nei luoghi di produzione, anche denominazioni differenti. Generalmente di piccole e medie dimensioni sono la *Tuma* (fresca) e il *Primusali* (semifresco, eventualmente insaporito con grani di pepe nero o pezzi di peperoncino). Il classico, duro *Tumazzu* o *Canistratu*, con eventuale aggiunta di grani di pepe nero, è invece solitamente più grande, e può stagionare anche per più di un anno.