

PECORINO SARDO DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.3. FORMAGGI

DATA DI REGISTRAZIONE: 02 / 07 / 1996

DESCRIPTION

Il Pecorino Sardo DOP è un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte ovino intero di pecore di razza Sarda. Si distingue nelle due tipologie, Dolce (maturazione 20-60 giorni) e Maturo (stagionato oltre 60 giorni).

METODO DI PRODUZIONE

Il latte di pecora intero, proveniente esclusivamente dalla zona di produzione, può essere termizzato o pastorizzato. In seguito viene fatto coagulare con caglio di vitello a 35-38°C per 35-40 minuti. Una volta ottenuta la cagliata, si procede alla rottura fino ad ottenere dei grumi della grandezza di una nocciola per il Pecorino Sardo DOP Dolce, e della grandezza di un chicco di mais per il Maturo. La pasta viene poi semicotta, stufata e/o pressata, salata a secco o in salamoia e quindi stagionata. I tempi di stagionatura sono diversi per le due tipologie: per il tipo Dolce variano fra i 20 e i 60 giorni, per quello Maturo non sono inferiori ai 60 giorni, dopo i quali può essere sottoposto ad affumicatura naturale.

ASPETTO E SAPORE

Il Pecorino Sardo DOP ha forma cilindrica a facce piane, con peso variabile da 1 a 2,3 kg per il tipo Dolce e da 1,7 a 4 kg per il tipo Maturo. Il colore della pasta è bianco, tendente al paglierino con l'avanzare della stagionatura; la consistenza è compatta con rara occhiatura, morbida per il tipo Dolce. La crosta è liscia, sottile e di colore bianco o paglierino tenue per il formaggio Dolce, più consistente e dal colore tendente al bruno con l'avanzare della stagionatura per il tipo Maturo. Il gusto è dolce-aromatico o leggermente acidulo per il tipo Dolce, mentre diventa forte e gradevolmente piccante per il formaggio Maturo.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Pecorino Sardo DOP comprende l'intero territorio della regione Sardegna.

QUALIGEO



STORIA

Documentazioni storiche sulle diverse tecnologie di produzione del formaggio in Sardegna risalgono alla fine del XVIII secolo, quando i formaggi venivano distinti in bianchi, fresa, spianatu, rossi fini e affumicati, questi ultimi due possono essere considerati i precursori del Pecorino Sardo DOP. Originariamente prodotto utilizzando tecniche molto artigianali, fu all'inizio del XX secolo che si diffusero pratiche più moderne, come l'uso del termometro, la filtrazione del latte e l'uso di macchinari che garantissero il miglioramento delle condizioni igieniche di trasformazione. La produzione di questo formaggio ha continuato ad espandersi nel secondo dopoguerra. A partire dagli anni Sessanta, vengono introdotte alcune importanti innovazioni tecnologiche riguardanti il miglioramento delle condizioni igieniche di trasformazione, la razionalizzazione dei trattamenti termici, la semicottura, l'uso di innesti di batteri lattici e del caglio.

GASTRONOMIA

Il Pecorino Sardo DOP si mantiene a lungo, purché conservato seguendo accuratamente le indicazioni riportate sull'etichetta, soprattutto durante la stagione calda. Il tipo Dolce è consumato come formaggio da tavola, servito a scaglie con verdura fresca, oppure come secondo piatto con uva e pere. Quello Maturo è ideale a fine pasto, accompagnato con pane all'olio e pinoli, oppure grattugiato.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno nelle tipologie Pecorino Sardo DOP Dolce (stagionatura di 20-60 giorni, contrassegno verde) o Maturo (stagionatura di almeno 60 giorni, contrassegno blu). È commercializzato in forme intere, a tranci, porzionato, e preconfezionato ma anche a scaglie, fette, cubetti e similari. Inoltre il Pecorino Sardo DOP nella tipologia maturo può essere messo in commercio anche grattugiato. Deve recare sulle forme le iniziali della denominazione impresse ad inchiostro, la sigla DOP, il casello identificativo dell'azienda produttrice e sulla faccia l'etichetta con la denominazione e il logo prodotto, oltre al contrassegno con codice alfanumerico che identifica ciascuna forma.

NOTA DISTINTIVA

Il sapore particolare, carico di aromi, del Pecorino Sardo DOP, nasce dalle caratteristiche uniche del latte delle pecore di razza Sarda allevate in Sardegna, in un territorio ricco di erbe e arbusti aromatici.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO PER LA TUTELA DEL
FORMAGGIO PECORINO SARDO

DOP

VIA SANT'ALENIXEDDA, 2

09128 CAGLIARI (CA)

TEL: +39 0781 252853

INFO@PECORINOSARDO.IT

WWW.PECORINOSARDO.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO



IFCQ CERTIFICAZIONI S.R.L.

VIA RODEANO, 71

TEL: +39 0432940349

INFO@IFCQ.IT

WWW.INEQWEB.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI
7181



PRODUZIONE (KG)
1,724,443



FATTURATO (MLN €)
13.10



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)
170,861

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	1,724,443	13	3.2
2015	1,698,200	13	4.2
2014	1,857,681	14	1.2
2013	1,695,299	12	1.0
2012	2,226,870	16	1.4
2011	1,724,143	9.8	0.86
2010	923,289	5.2	0.37
2009	2,134,974	13	
2008	2,044,777	11	
2007	1,801,457	9.2	

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

2006



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.