

## PIACENTINU ENNESE DOP



<b>CODICE</b>	21433
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sicilia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino Crudo
<b>PESO</b>	4 kg circa

Pecorino DOP a latte crudo prodotto con l'aggiunta di pepe e zafferano

<b>DESCRIZIONE</b>	Presidio Slow Food, prodotto con latte ovino crudo intero proveniente da razze autoctone e con l'aggiunta di zafferano, anch'esso coltivato nelle aree del disciplinare e senza fermenti aggiunti
<b>ASPETTO</b>	La crosta si presenta canestrata e di colore dorato, la pasta è compatta, priva di occhiatura e di colore giallo oro, con evidenti grani di pepe nero
<b>SAPORE</b>	Dolce, con aromi floreali, fruttati e speziati, dove essenziale diventa il contributo del pepe nero e dello zafferano
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 70 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Caseari Di Venti - Calascibetta (EN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Presidio Slow Food, il Piacentino Ennese DOP può essere prodotto solo con il latte di razze ovine autoctone; Pietro Di Venti utilizza solo latte di pecora di razza Comisana (o Lentinese, Testa rossa, Faccia rossa), una razza italiana originaria della Sicilia e allevata anche nell'Italia meridionale e centrale. E' una delle due principali razze ovine siciliane, assieme alla razza Valle del Belice
<b>CURIOSITÀ</b>	Molte sono le storie sulle origini di questo formaggio. Una leggenda vuole che Ruggero il Normanno, intorno al 1090, preoccupato per la consorte Adelasia, prostrata da un'invincibile depressione, invitasse i casari del luogo a preparare un formaggio che avesse doti taumaturgiche. Da qui sarebbe nata l'idea di aggiungere al latte di pecora una manciata di 'Crocus sativus' (zafferano), spezia nota nell'antichità per le sue qualità antidepressive ed energizzanti
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo sia in un piatto da degustazione che in cucina, soprattutto abbinato al pesce o utilizzato per mantecare un risotto