



# PECORINO SEMISTAGIONATO

## TUMARRANO



<b>CODICE</b>	21435
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sicilia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino
<b>PESO</b>	13 kg circa

Pecorino di grande dimensione prodotto in Sicilia

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte ovino pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	La pasta si presenta di colore avorio, la crosta è canestrata e di colore marrone chiaro
<b>SAPORE</b>	Dolce, leggermente piccante con notevole complessità. Ha note agrumate, di burro cotto, di fieno e frutta tostata
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 4 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Cooperativa Agricola Tumarrano - Cammarata (AG)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La cooperativa fa grande attenzione anche al confezionamento del suo pecorino. Lo confeziona infatti sottovuoto, così che sia possibile preservare il suo sapore e le sue caratteristiche e conservarlo a lungo senza difficoltà
<b>CURIOSITÀ</b>	La Cooperativa Agricola Tumarrano nasce nel 1971 a Cammarata (AG), dall'esigenza di riunire diversi piccoli allevatori di pecore e bovini, principalmente per la macellazione della carne. Nel 2002 è stata inoltre introdotta la raccolta e la vendita del latte. Nel 2009, con la costruzione del nuovo caseificio, inizia la produzione del formaggio e viene abbandonata la macellazione. Oggi i soci sono 60, da cui tutti danno latte di pecora di razza sarda, e producono principalmente ricotta e pecorino semistagionato. Lo storico presidente della cooperativa Francesco Madonia racconta che il Pecorino Tumarrano viene chiamato dai locali l'Oro di Cammarata per il colore giallo della pasta
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo per accompagnare dei primi piatti con sugo di pomodoro. Unico anche come formaggio da tavola, che richiede in abbinamento grandi vini rossi