

PECORINO SEMISTAGIONATO TUMARRANO



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

Pecorino di grande dimensione prodotto in Sicilia

DESCRIZIONE	Latte ovino pastorizzato
ASPETTO	La pasta si presenta di colore avorio, la crosta è canestrata e di colore marrone chiaro
SAPORE	Dolce, leggermente piccante con notevole complessità. Ha note agrumate, di burro cotto, di fieno e frutta tostata
STAGIONATURA	Almeno 4 mesi
PRODUTTORE	Cooperativa Agricola Tumarrano - Cammarata (AG)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo per accompagnare dei primi piatti con sugo di pomodoro. Unico anche come formaggio da tavola, che richiede in abbinamento grandi vini rossi