 **Pecorino 1 año**
2 Kg
Ref: 724




  **Pecorino 6 meses**
2 Kg
Ref: 713



  **Pecorino 4 meses**
2 Kg
Ref: 711



 **Pecorino ReNero 3 meses**
2 Kg
Ref: 3741



El Pecorino Toscano es un queso elaborado con leche entera de oveja. Tiene una Denominación de Origen Protegida desde el año 1996. Entre otros requisitos este queso tiene que elaborarse en la región de la toscana, sólo con leche de oveja, usando cuajo animal y fermentos autóctonos. Su tamaño puede oscilar entre 750gr a 3,5kg. Existe el Pecorino Toscano de pasta blanda que tiene una maduración mínima de 20 días y el Pecorino de pasta dura, más conocido, que requiere un mínimo de 4 meses de maduración. La corteza del Pecorino Toscano es de color amarillenta con el sello de la DOP marcado con calor. Sin embargo puede variar el color ya que se solía lavar con tomate, aceite de oliva o ceniza para dar un sabor o aspecto más apetecible. Su nombre viene de la palabra "pecora" en italiano que significa oveja. El sabor se asemeja a un Manchego curado pero la textura viene siendo menos quebradiza y ligeramente más mantecosa en boca.

ZONA DEL PECORINO IL FORTETO: LA TOSCANA



La Toscana

La Toscana es una de las regiones más famosas de Italia por su atractivo turístico, su historia y oferta cultural y por su dinamismo económico. Está ubicada en el centro oeste de Italia y tiene por capital la ciudad de Florencia. Aunque en declive en las últimas décadas, la agricultura de la zona sigue siendo un punto importante de la vida de la región con numerosos cultivos de cereales, patatas, olivas y uvas. La Toscana, principalmente la provincia de Firenze, donde se ubica la cooperativa de Il Forteto, se beneficia de una topografía ideal para el criado de ovejas. Se constituye sobre todo de colinas y pequeños bosques y el clima lluvioso permite una alimentación natural del ganado durante casi la mitad del año.



MARIDAJE

Condimentos: Con peras, higos, membrillo u olivas.
Vino: Vino espumoso tipo cava o proseco. Vino tinto con cuerpo.
Cerveza: Cerveza de alta fermentación tipo Ale o Negra Stout.
Pan: Blinis o pan de campaña fresco.



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Pecorino Toscano es un queso de fácil conservación ya que a partir de 3 a 4 meses de curación ofrece una pasta relativamente seca que no tiende a evolucionar mucho. Por supuesto, una vez cortado si no se protege con film y no se corta una cuña cada 10 días aproximadamente, se empezara a enmohecer como cualquier otro queso. Es el proceso natural de formación de una nueva corteza. Como muchos quesos curados italianos la corteza es comestible pero no tiene ningún interés gustativo. En el caso de los Pecorino lavados (ceniza, aceite etc..) se aconseja quitar la corteza antes de consumir. Para la venta en mostrador es interesante cortar cuñas triangulares de unos 150/200gr y presentarlos envasados en film bien tendido encima de la media pieza de queso. En un día de mucha rotación se puede presentar en una bandeja en lascas hecho con un cuchillo especial. En este caso se ha de vender en el día para que no se reseque demasiado el queso.

HISTORIA DE IL FORTETO



Il Forteto es una cooperativa creada hace más de 30 años por un grupo de estudiantes. Eran amigos y tenían la misma pasión por la tierra y una visión común del vivir respetando los animales y los trabajadores. Es un productor muy atípico ya que la producción de queso no es la única actividad de la cooperativa. Cultivan manzanas para venta en su agro tienda o para la producción de zumo. Cultivan trigo para producir su propio pan, reformaron una casa de campo para acoger turistas y alumnos de la zona con fines educativos. La cooperativa creció bastante en los últimos años pero sigue trabajando con la leche fresca de los agricultores cercanos. Elaboran principalmente quesos frescos de vaca para el mercado local, ricotta de oveja y los Pecorinos de distintas maduraciones (desde 3 meses a 1 año). También elaboran Pecorinos de distintos sabores como trufa, pimienta o lavados con ceniza y aceite de oliva.

RECETA: Piruletas de Pecorino



Ingredientes para 10 piruletas:

600gr de Pecorino Toscano rallado o en virutas
Pimienta y orégano
10 palitos de brochetas

Precalentar el horno a 200°C y preparar las bandejas del horno con papel de hornear. Colocar el queso rallado sobre el papel en forma de círculo. Manualmente o con un ar de metal. Colocar en el centro del círculo el palito y cubrirlo con un poco más de queso. Espolvorear con la pimienta y el orégano y hornear durante 10 min o hasta que el queso este crujiente. Sacar del horno y dejar enfriar. ¡Listos para aperitivo!

RECETA: Ensalada tri-naciones

Ingredientes a mezclar:

Mezcla de lechugas
2 corazones de alcachofa a trozos
1/2 taza de aceitunas moradas en mitades
2 tomates cortados a trozos
1 pimiento rojo cortado en juliana
1/2 de taza de piñones tostados en el horno
125gr de Pecorino Toscano en virutas

Para la vinagreta:

Mezclar 3 cucharadas de aceite de oliva, 1 de vinagre de miel y 1 de mostaza de Dijon, salpimentar y alinear la ensalada.



RECETA: Pimientos rellenos de Pecorino



Ingredientes para 6 personas:

8 Pimientos rojos
150gr de Pecorino Toscano
Pimentón

Calentar el horno a 180°C. En la bandeja del horno colocar los pimientos vaciados y cortados por la mitad. Aliñar ligeramente con aceite de oliva. Hornear durante 30 minutos. Sacarlos y colocar una cuña de queso en cada pimiento. Hornear 15 minutos más. Servir como aperitivo tibio con una pincelada de pimentón por encima y una tostada de pan crujiente por debajo.