

Quesos Italianos

CONSORZIO DI TUTELA

**PECORINO
SARDO**^{DOP}

con la contribución del MIPAAF
D.M. n. 14922 del 28/07/2011



Pecorino Sardo DOP

www.pecorinosardo.it



CONSORZIO DI TUTELA

PECORINO
SARDO^{DOP}



con la contribución del MIPAAF
D.M. n. 14922 del 28/07/2011

PECORINO SARDO DOP

Fuera está la etiqueta. Dentro está Cerdeña.

SEÑAS HISTÓRICAS. EL RESPETO DE LAS TRADICIONES

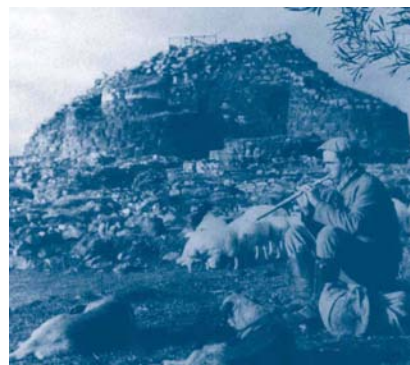
La primera noticia histórica precisa sobre la tecnología de la producción de los Quesos Sardos, se remonta a finales del siglo XVIII.

Los Quesos producidos entonces, se denominaban Los Blancos, Los Rojos Finos, los Ahumados, la "Fresa", y el "Spiatatu".

El Rojo Fino y el Ahumado pueden ser considerados los progenitores del Pecorino Sardo.

Estos quesos se elaboraban con leche cruda o con leche calentada con piedras al rojo vivo dedicadas a tal fin. Algunos productores tenían por costumbre efectuar en algunos periodos del año la semicocción, o como se usaba dicho en jerga si "devolvía al fuego" la cuajada.

La inmersión en la leche de piedras al rojo vivo, puede ser considerado una especie de tratamiento térmico en cuanto su elevada temperatura mataba la carga bacteriana presente en la leche. Volver a llevar al fuego la cuajada, podía considerarse como una verdadera y propia operación de semicocción.



A comienzos de 1900, en la producción del Pecorino Sardo, empiezan a emplearse gradualmente algunas nuevas prácticas básicas como el uso del termómetro, la filtración de la leche, el empleo de cuajo líquido titulado y maquinarias modernas para una elaboración más higiénica y sana. En este periodo algunos estudios importantes del sector hablan de un pecorino dulce fabricado con cuajo líquido de ternero y con cocción de la cuajada seguida de prensado de la pasta.

Después de la segunda guerra mundial y sobretodo en los años sesenta se vienen introduciendo algunas importantes innovaciones tecnológicas que mejoran considerablemente las condiciones higiénicas de transformación, la razionalización de los tratamientos térmicos, la semicocción, el uso de injertos de bacterias lácticas y del cuajo.

Y ello en base al hecho que los nuevos y más amplios mercados que se abren en el horizonte de una Italia en creciente reactivación económica, solicitan productos seguros desde el punto de vista higiénico-sanitario, con calidad organoléptica definida y de fácil utilización.

Por esta razón, a partir de los años sesenta, se asiste a una continua y progresiva mejora de las metodologías de transformación de la leche de oveja y a un refinamiento continuo de la tecnología característica de la producción del Pecorino Sardo hasta llegar a nuestros días, pero siempre en el más completo respeto de las enseñanzas de la tradición.



LOS RECONOCIMIENTOS

Desde el 4 de Noviembre de 1991, al Pecorino Sardo se le otorga el reconocimiento de la Denominación de Origen: la primera gran consagración de un queso típico entre los más difundidos y representativos del panorama quesero de Cerdeña. Sucesivamente, con la entrada en vigor de la normativa comunitaria sobre productos con Denominación de Origen, al reconocimiento nacional se añade otro importantísimo reconocimiento que ha ensalzando y extendido a nivel europeo el umbral de protección para las producciones típicas.

En Julio de 1996, con Reg. Cee n.1263/96 el Pecorino Sardo obtiene la D.O.P., Denominación de Origen Protegida.

La D.O.P. viene asignada por la Unión Europea solo a los productos típicos más representativos, cuya peculiaridad está estrechamente e indisolublemente ligada al entorno geográfico de procedencia y por ello son únicos e inimitables.



LA TECNOLOGÍA DE PRODUCCIÓN

Producido exclusivamente con leche entera de oveja proveniente del territorio administrativo de la Región de Cerdeña, el Pecorino Sardo es un queso óptimo y se presenta en dos tipologías de diferentes características físicas y organolépticas: el DULCE y el MADURO. La tecnología de producción prevé que la leche entera de oveja, venga inoculada con cultivos de fermentos lácticos autóctonos y sucesivamente coagulada a una temperatura comprendida entre 35° y 39° C con una cantidad de cuajo de ternero que permita la coagulación en 35-40 minutos.

Sucesivamente, se procede al corte de la cuajada hasta conseguir unos gránulos de las dimensiones de una avellana para la tipología dulce y de un grano de maíz por la tipología maduro. La cuajada, está por tanto sometida a semicocción y a una temperatura no superior a 43 °C y sucesivamente se pone en moldes de forma circular, cuyas dimensiones varían según el uso del producto acabado.

El queso así obtenido se somete a calor y/o prensado en condiciones de temperatura y por un tiempo tales a conseguir la acidificación y el desuerado óptimos. Terminado el desuerado se procede a la salazón por inmersión o en seco. Sigue la fase de la maduración –curación que se lleva a cabo en locales adecuados a temperatura y humedad controladas.

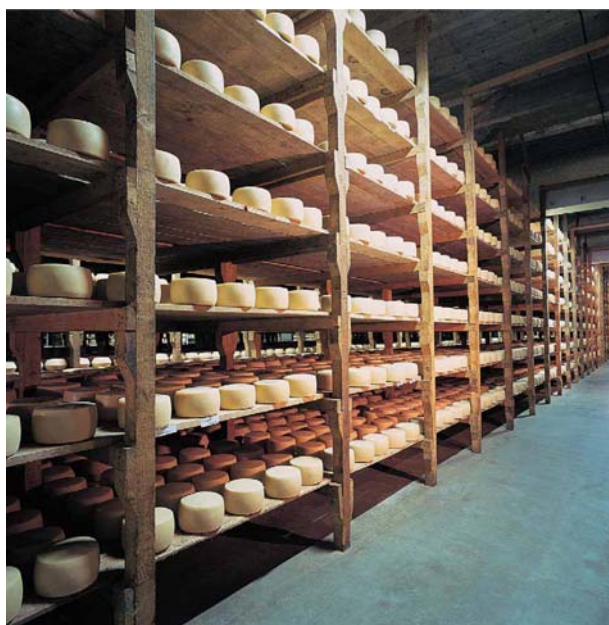


DULCE Y MADURO : LAS DOS TIPOLOGÍAS DEL PECORINO SARDO

El Pecorino Sardo Dulce completa su periodo de maduración en 20-60 días; la forma es cilíndrica con caras planas y con borde recto o ligeramente convexo; la corteza es lisa, fina, de color blanco o amarillo pálido; la pasta es blanca, elástica, de textura compacta o con pequeños ojos; el sabor dulce-aromático.



El Pecorino Sardo Maduro en cambio tiene un periodo de curación no inferior a 2 meses; la forma es cilíndrica de caras planas con borde recto; la corteza se presenta lisa, consistente, de color oscuro en las piezas más curadas; la pasta es blanca, tendente al pajizo a medida que el queso está más curado, de textura compacta o con pequeños ojos; el sabor es intenso y agradablemente picante.



El Consorzio di Tutela se constituyó el 2 de Julio de 1996, por iniciativa de 28 queserías productoras.

Desde 1996 la historia del Pecorino Sardo DOP se ha identificado con la historia del Consorzio di Tutela, el cual desde el momento de su constitución se ha empeñado activamente en favorecer y estimular el crecimiento y el desarrollo de la Denominación en el pleno y más total respeto de las normas vigentes.

Antetodo, el Consorzio ha reglamentado el uso de la marca y creado un sistema unívoco de etiquetaje de las piezas en grado de identificar el Pecorino Sardo DOP y distinguirlo así, de los quesos de oveja comunes. Hoy en día, tal sistema se ha convertido en parte integrante del Reglamento de producción y en cuanto tal, elemento constitutivo de la Denominación.

Con el fin de favorecer una mejora continua del Reglamento, el Consorzio además ha integrado, esclarecido y perfeccionado la descripción de la tecnología característica de producción, evidenciando mejor la distinción entre las dos tipologías de Pecorino Sardo: el Dulce y el Maduro.

Y por último, pero no menos importante, ha adecuado el propio Estatuto a los Decretos Ministeriales relativos a la representación y representatividad de los Consorzi di Tutela, obteniendo en Diciembre de 2002, con Decreto del "Ministero delle Politiche Agricole e Forestali italiano", el reconocimiento oficial y el encargo de desarrollar las funciones de vigilancia. Por lo tanto, el Consorzio, según Legislación del Estado Italiano, se ha convertido en el único sujeto legitimado a representar la Denominación Pecorino Sardo y a desarrollar, ya bien en el sector productivo como en campo comercial, funciones de tutela, promoción, valorización, información del consumidor y a salvaguardar los intereses relativos a la Denominación, contra cada y cualquier abuso, acto de competencia desleal y falsificación.

CONSORZIO DI TUTELA
PECORINO
SARDO^{DOP}



CONSORZIO DI TUTELA

PECORINO
SARDO^{DOP}

Consorzio per la Tutela Pecorino Sardo

Via S. Alenixedda n. 2 - 09128 Cagliari - Italia

Tel/Fax 070.372885

www.pecorinosardo.it

