



## PECORINO DA SERBO

Si tratta di un formaggio prodotto con Latte 100% di Pecora nei periodi di maggior produzione di latte, quando si pensa a produrre formaggi appunto “da serbo” (deriva dal verbo serbare – toscano arcaico) per far fronte ai periodi di produzione scarsa o nulla.

Molto caratteristica la matrice organolettica di questo prodotto deriva sia dalla zona di origine e dei Pascoli, sia dalla prolungata stagionatura.

A cominciare dal quinto mese di vita, il formaggio diventa veramente buono. La lavorazione è curata artigianalmente, talvolta la stessa crosta annerita da rustiche muffe, contribuisce alla formazione dei sapori finali. All'esame sensoriale questo pecorino si presenta con occhiatura non abbondante, segno che i protagonisti della fermentazione hanno lavorato bene; la pasta è compatta senza essere né dura né secca. I profumi che si riconoscono sono quelli di fieno e paglia, ma soprattutto di erbe miste mediterranee. I sapori marcati, esprimono una notevole e lunga persistenza gustativa, priva di componenti amare. Al retrogusto, il pecorino si rivela eccellente, pieno, persistente, a prova del valore complessivo del prodotto. E' consigliabile proporlo insieme ad ingredienti dolci. Il riferimento va a favore del miele, di confetture, di uva passita, di salse di frutta matura stagionale, ma anche di frutta secca o di olio di frantoio fatto cadere a filo sulla fetta.

**Forme d'Arte Formaggi**, Via Fonda 27, 50052 Certaldo – FI  
Tel.: +39/0571/668016 – 663523  
Website: [www.formedarte.com](http://www.formedarte.com) – email: [info@formedarte.com](mailto:info@formedarte.com)