

# Pecorino Scoiattolino

[demagi.it/catalogo/affinati/alchimie/pecorino-scoiattolino/](http://demagi.it/catalogo/affinati/alchimie/pecorino-scoiattolino/)



Formaggio di pecora, rispetto gli altri di piccola dimensione, ma di grande spessore aromatico. Da una amicizia, ma soprattutto dalla voglia di creare sempre qualcosa di unico e diverso dal solito, è nato questo particolare formaggio affinato nella “pula” delle nocciole del Piemonte. Cosa è la pula? Innanzitutto, una specifica sulle nocciole, in quanto si tratta della Tonda gentile delle Langhe anche detta



Nocciola Piemonte IGP prodotta dall’Azienda Papa dei Boschi in provincia di Cuneo. La “pula” (perisperma) sono gli scarti del vaglio dopo la tostatura e la macinatura delle nocciole per ottenere la pasta di nocciole, questi scarti sono pezzi più grandi di nocciole e il perisperma ovvero la sottile pellicina marroncina che ricopre la nocciola, oltre che l’olio essenziale di nocciola.

Questo ingrediente che per noi non è certamente uno scarto viene utilizzato per affinare la crosta del nostro piccolo pecorino, chiamato pertanto Scoiattolino, in quanto si sa che gli scoiattoli sono golosi di noci e nocciole.

Il risultato è un formaggio dal gusto equilibrato data l’armonizzazione ottenuta dell’ingrediente aggiunto assieme al formaggio, da apprezzarsi ad ogni boccone.

La crosta è edibile, anzi deve essere obbligatoriamente mangiata per apprezzare le caratteristiche conferite con il suo affinamento.

*Visto la bassa quantità di produzione annua, per questo formaggio occorrerà verificarne la disponibilità al momento dell'ordine.*

**Ingredienti:** LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale, trattato in crosta con scarti della lavorazione della pasta di **NOCCIOLE**.

**Pezzatura:** Kg 0,5 circa

**Confezionamento:** busta sottovuoto

**Durata del prodotto confezionato:** 90 giorni.

**Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:** cilindrica a scalzo totalmente convesso (a schiena di mulo) con facce convesse, quasi una “pallina”;

**Aspetto esterno:** la crosta è mediamente dura, umida e appiccicosa, il colore esterno è marrone, perché ricoperto dal perisperma delle nocciole tostate;

**Aspetto interno:** la pasta all'interno è compatta, di colore avorio tendente al paglierino nel sotto-crosta, con unghia di colore nettamente più scuro, occhiatura presente non omogenea di dimensione fine e regolarmente distribuita.

**Odore:** un elevato sentore vegetale, specialmente in crosta di nocciola tostata, lattico di burro cotto e animale di stalla pulita. Ovviamente essendo la crosta edibile, mangiando anche la stessa prevale leggermente la sensazione aromatica della nocciola, ma che ben si amalgama con le caratteristiche del formaggio.

**Sapore:** mediamente dolce, salato medio basso ed una leggera acidità, in bocca è friabile, leggermente adesivo al centro e molto più granuloso verso la crosta, ha una media persistenza.

**Disponibilità:** limitata e solo in certi periodi dell'anno.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo in piatto di formaggi, come antipasto oppure per fare delle degustazioni in una orizzontale di pecorini.

**Abbinamenti enologici:** decisamente difficile trovare un abbinamento per questo formaggio, data la presenza delle nocciole, pertanto resta solo che provare un vino altrettanto aromatico, bianco o dolce.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:**

- Valore energetico KJ 1356 – kcal 326
- Grassi gr 24,76
- di cui acidi grassi saturi gr 16,61
- Carboidrati gr 2,14
- di cui zuccheri gr 0,42
- Proteine gr 23,73
- Sale gr 1,59

**ALLERGENI:** LATTE e proteine del LATTE, FRUTTA A GUSCIO.