

Pecorino Rosso Siciliano, un formaggio unico nel suo genere

Autore: Redazione

Data: 04 Settembre 2019



Il **pecorino rosso siciliano** (*picurinu russu*) è un particolarissimo [formaggio](#). Si tratta di un [formaggio](#) di latte di pecora a pasta filata, che deve il suo colore a una particolare stagionatura fatta con il sugo di pomodoro. La crosta è dura e, inizialmente, ha un colore avorio o paglierino: dopo due mesi, in seguito alla cappatura con olio e **pomodoro**, diventa del classico colore rosso.

La pasta è dura e compatta, abbastanza elastica nel prodotto di breve stagionatura e di colore chiaro. Al taglio si vedono delle caratteristiche striature, provocate dal peperoncino.

In Italia esistono altri formaggi chiamati con lo stesso nome, ma sono decisamente diversi: in questo caso, durante la produzione si aggiungono semplicemente [zafferano](#) o **peperoncino**.

Come si produce il pecorino rosso?

Il nome deriva da una caratteristica unica: durante la **stagionatura**, il pecorino rosso siciliano viene strofinato non soltanto con olio d'oliva, ma anche con sugo di pomodoro. Il trattamento viene fatto a mano. Si cominciano a spalmare le forme quando il formaggio ha circa due mesi e la sua pasta è ancora tenera e fresca.

L'impasto di olio e sugo di pomodoro crea sulla buccia uno strato protettivo, che lascia comunque "respirare" il formaggio durante tutta la stagionatura. Il procedimento implica che la stagionatura minima sia quella media.

Le forme cilindriche hanno un diametro che va dai 18 ai 35 centimetri e sono alte dai 10 ai 18 centimetri. Il peso può variare dai 4 ai 12 chili. Per gustare questo formaggio al meglio, si consiglia l'abbinamento a vini rossi.

Il formaggio di pecora ha una lunga [tradizione](#) in Sicilia. Storicamente legato alla sussistenza familiare, ha da sempre una stagionatura molto particolare, come quella del pecorino rosso.

Foto: Formaggio.it

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pecorino-rosso-siciliano/>

Generato il 14/05/2025