

FORMAGGIO SEMI STAGIONATO TUMARRANO 'LATTE MISTO'



CODICE	21436
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sicilia
TIPO DI LATTE	Ovino Vaccino
PESO	13 kg circa

Formaggio a latte misto ovino e vaccino prodotto in Sicilia

DESCRIZIONE	Latte ovino e latte vaccino pastorizzati raccolto presso le stalle dei soci della Cooperativa Agricola Tumarrano di Cammarata (AG)
ASPETTO	La pasta si presenta di colore avorio, la crosta è canestrata e di colore marrone chiaro
SAPORE	Dolce, leggermente piccante con notevole complessità. Ha note agrumate, di burro cotto, di fieno e frutta tostata.
STAGIONATURA	Almeno 3 mesi
PRODUTTORE	Cooperativa Agricola Tumarrano - Cammarata (AG)
CURIOSITÀ	La Cooperativa Agricola Tumarrano nasce nel 1971 a Cammarata (AG), dall'esigenza di riunire diversi piccoli allevatori di ovini e bovini, principalmente per la macellazione della carne. Nel 2002 viene introdotta anche la raccolta e la commercializzazione del latte. Nel 2009, con la costruzione del nuovo caseificio di proprietà, inizia la caseificazione e viene abbandonata la macellazione. Oggi i soci sono 60, tutti che conferiscono latte ovino di Razza Sarda, con cui si producono soprattutto ricotta e pecorino semistagionato. Lo storico presidente della cooperativa Francesco Madonia racconta che il Pecorino Tumarrano è chiamato dalla gente del luogo l'Oro di Cammarata per il colore giallo carico della pasta