



# Come degustare il pecorino

## i 5 sensi del gusto

### guarda

L'assenza di muffe, rigonfiamenti, fessurazioni sulla crosta sono sinonimo di una buona salute della forma di pecorino. La crosta ti informa anche del tipo di stagionatura aromatica del tuo pecorino, se con l'impiego di foglie di noce, conserva di pomodoro o cenere. La pasta dovrà essere bianca se è un pecorino fresco o tendente da un giallo avorio ad uno sempre più intenso a seconda del tipo di stagionatura.

### tocca

Il pecorino può avere una consistenza liscia, ruvida, elastica, flessibile, resistente, umida. Già da queste indicazioni puoi capire se il tuo pecorino è fresco o stagionato. La sua pasta può essere asciutta, untuosa, grassa, cremosa, morbida e la sua consistenza liscia, fine, farinosa, granulosa, gessosa, o con cristalli. Verifica se l'impasto è fragile, se si scioglie, se scorre, o se è pastoso da rimanere sul palato. Sono tutti elementi che puoi trovare nel tuo pecorino e che riescono a comunicarti il suo affinamento.

### odora

Avvicina il pezzetto di pecorino al naso, e cerca di carpire le sue componenti aromatiche. Vedrai che verranno fuori le note odorose che sono alla base dell'originalità di questo formaggio. Odore di panna o burro per il Pecorino Fresco, erba di campo, miele o nocciola per quello più stagionato. Noterai che l'intensità complessiva di odore e aroma del pecorino aumenta con la sua stagionatura.

### gusta

Assaggia il pecorino... fallo lentamente. Valuta se i sentori percepiti al naso sono in equilibrio tra di loro e quale sensazione armonica il pecorino riesce a suscitarti al suo assaggio. Avrai modo di tradurre in bocca gli aromi che hai respirato, che potranno avere una persistenza più o meno lunga, e una suadenza aromatica ampia e pervasiva a seconda della sua stagionatura.

### ascolta

Il pecorino va anche ascoltato, soprattutto se è a lunga stagionatura. Fai attenzione al suono della forma che di apre a spacco, o a quello della scaglia che si spezza sotto al tuo morso. Scoprirai che tutti i sensi concorrono per trasformare l'assaggio di un pecorino in un'esperienza gustativa inimitabile.

## Il Bindi Consigli

Servite il pecorino a temperatura ambiente - Cominciate la degustazione con il pecorino meno stagionato  
Pane non salato, frutta fresca, confettura o miele, sono un'ottima compagnia per il tuo pecorino

