

מה זה בעצם ?

גבינה המיוצרת מחלב כבשים, נקראת באיטליה פקורינו (כבשה באיטלקית נקראת pecore). מרבית הגבינות הללו בשלות וכלולות בסיווג grana (גבינה קשה, גרגרית ובעלת טעם חזק). אולם, קיימת גם פקורינו הנקראת פקורינו ריקוטה והיא רכה, לבנה וטעמה עדין. גבינות פקורינו בשלות שונות בצבען (מלבן עד צהוב בהיר) וטעמן חריף. גבינת הפקורינו המפורסמת ביותר היא פקורינו רומאנו, המיוצרת בגלילים גדולים מצופים בציפוי צהוב קשה וצבעה הפנימי הוא צהוב לבן. גבינות פקורינו מפורסמות אחרות הן פקורינו סארדו (מסרדיניה), פקורינו סיציליאנו ופקורינו טוסקאנו. גבינות קשות אלה טובות לגירור ומשמשות בעיקר לבישול, אשר להשתמש בהן בכל תפריט המכיל גבינת פרמזן, במיוחד אם רוצים להשיג ארומה חריפה במיוחד. צבע הפקורינו משתנה לפי זמן הבשלתה וכנ"ל גם טעמה וחריפותה. ובנוסף, פקורינו ופרמזן קונים רק מתוצרת איטלקית. לגבינות המיוצרות בארץ, אפשר לקרוא בכל שם שרוצים, אבל הן לא פקורינו ולא פרמזן, למרות שהן מצוינות לעיתים.