

Generalità		Pecorino	
Presentazione	<p>Pecorino Formaggio di latte ovino, intero, crudo o trattato termicamente, a pasta cruda o con una breve immersione in scotta a 80÷85 °C (<i>"unghiatura"</i>), di consistenza da semidura a dura a seconda del grado di stagionatura che può essere breve-media o lunga. Viene fatto ancora con attrezzi manuali di legno e nel periodo di lattazione delle pecore (tra febbraio e ottobre). Ha forma cilindrica, a facce piane con diametro di 20÷30 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 6÷12 cm e peso di 1,5÷4,0 Kg. Il formaggio semistagionato ha una crosta sottile di colore giallo dorato con impressa l'impronta della fiscella; la pasta di colore giallo chiaro è morbida, con leggera occhiatura di forma e distribuzione irregolare, con odore delicato, sapore dolce o lievemente sapido, stagionatura di almeno 60 giorni. Il prodotto stagionato ha crosta spessa, di colore nocciola più o meno intenso in funzione del tempo di stagionatura, pasta di colore giallo intenso, tenace, asciutta, con occhiatura più accentuata, con odore pronunciato, sapore marcato, a volte piccante, stagionatura di 6÷8 mesi. È un formaggio "da tavola" che viene usato come componente di taglieri, oppure, specialmente grattugiato, costituisce un importante ingrediente per condire ricette tradizionali, specialmente di pasta. L'abbinamento (tradizionale, con vini del territorio) per il prodotto a stagionatura più breve è con vini rosati o rossi, secchi, giovani, abbastanza caldi, freschi e di poco corpo, mentre per il prodotto più stagionato si consigliano vini rossi, maturi, caldi, di buon corpo, mediamente tannici.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto : tutto il territorio regionale.	
	Tipologie	Semistagionato	Stagionato
Allevamento	Tipo	Stabulazione libera Pecore di razza Gentile di Puglia (generalmente)	
	Alimentazione	Pascolo estensivo, con eventuale integrazione all'ovile	
Storia	<p>Il Pecorino in Puglia ha tradizione e storia che non sono seconde a quelle del pecorino del Centro Italia e della Sardegna. Si ritiene che la sua importanza e notorietà siano legate all'antico rito della transumanza delle greggi, compiuta ciclicamente tra le montagne dell'Abruzzo e la regione del Tavoliere pugliese, lungo le tre diverse "direzioni geografiche" della Puglia: la Capitanata, la Terra di Bari e la Terra d'Otranto, durante la quale i pastori erano soliti rivendere i loro prodotti caseari in itinere, diffondendo in questo modo l'abitudine al consumo di questo formaggio.</p> <p>La Capitanata, sede della "<i>Dogana delle Pecore</i>", era riconosciuta come lo snodo principale della transumanza dove il formaggio veniva spesso venduto dai pastori ai "<i>quarantini</i>" (mercanti che venivano dal comune di Corato, in provincia di Bari) che lo acquistavano fresco, lo affinavano e lo commercializzavano in tutto il Regno di Napoli. Nelle altre due aree, invece, la pastorizia era per lo più stanziale, molto povera, e il pecorino era prodotto in masseria, spesso dalle donne sulla Murgia in Terra di Bari.</p> <p>Il pecorino prodotto in Capitanata e commercializzato dai "<i>quarantini</i>" fu il precursore dell'odierno Canestrato Pugliese DOP.</p> <p>Approfondimenti in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Francesco Nicola De Dominicis, "<i>Lo stato politico, ed economico, della Dogana della mena delle pecore</i>", 1781 - Michele Faccia et altri, "<i>Il Formaggio Canestrato Pugliese: stato dell'arte e prospettive di una "piccola DOP"</i> in <i>Sci. Tecn. Latt-Cas. Vol 55, pp. 423-441, 2004.</i> 		

Descrizione		Pecorino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo, Trattato termicamente nel caso di carica batterica totale molto alta (il latte viene " <i>bollito</i> " ad una temperatura di circa 72 °C)	
	Temperatura Cagliata	Crudo Può essere sottoposto a una breve immersione in scotta a 80÷85 °C (<i>"unghiatura"</i>)	Crudo

	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro÷Duro
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 20÷30	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente convesso 6÷12	
Peso	Kg	1,0÷1,5	≤ 4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Canestrato	Canestrato, con possibili macchie dovute a residui di muffe
	Colore	Giallo dorato	Nocciola (più o meno intenso a seconda del grado di stagionatura)
	Spessore	Abbastanza sottile, Media	Spessa
	Consistenza	Leggermente dura, Leggermente elastica	Dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo chiaro	Giallo più carico (secondo stagionatura)
	Struttura	Abbastanza morbida, Leggermente elastica, Abbastanza compatta, Untuosa	Dura, Tenace, Asciutta, Abbastanza friabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza rada Irregolare Piccola-Media Non uniforme	Abbastanza frequente Irregolare Piccola-Media Non uniforme
	Intensità e Persistenza	Medie	Medio-Alte
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico acido (cagliata acida), Lattico cotto (burro fuso), Animale (pecora, ovile), Fruttato (mandorla fresca)	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (fieno), Fruttato (frutta secca), Animale (pecora, ovile, sudore, brodo di carne), Butirrico
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce medio, Salato medio, Acido medio-basso Dolce medio, Salato medio-alto
Sensazioni Trigeminale			Da pungente a moderatamente piccante
Struttura (in bocca)		Leggermente elastico, Moderatamente duro, Poco solubile	Duro, Moderatamente solubile, Moderatamente friabile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	45 – Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	50÷35 % (da Semistagionato a Stagionato)	

Utilizzo		Pecorino
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, viene usato come componente di taglieri
	In cucina	Da grattugia come condimento su pasta fatta in casa al ragout di agnello. Nella città di Bari viene usato per condire le orecchiette al sugo di involtini di cavallo ("braciole")

Abbinamenti	Vino	Tradizionalmente riguarda vini del territorio, rosati o rossi, secchi, giovani, abbastanza caldi, freschi e di poco corpo	Tradizionalmente riguarda vini del territorio, rossi, maturi, caldi, di buon corpo, mediamente tannici
	Miele / Confetture		
	Verdure		
	Pane	Casereccio, Pane tradizionale "di Altamura"	

Produzione		Pecorino			
Periodo produzione		Ottobre-maggio			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stabulazione libera			
	Munte	Una o due mungiture giornaliere			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, Termizzato o Pastorizzato (nel caso di carica batterica elevata)			
	Aggiunte	Nessuna (utilizzo esclusivo della microflora endogena del latte)			
Coagulazione	Preparazione	Il latte viene filtrato direttamente in caldaia (una volta di rame stagnato, oggi in acciaio inox) attraverso teli di cotone a trama fine o colino a rete fine, portato alla temperatura di coagulazione, anche a fuoco diretto, e addizionato del caglio			
	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	36÷37 °C			
	Tempo Azione	30÷45 minuti Seguito da 15 minuti di rassodamento della cagliata			
	Tipo di caglio	Vitello liquido o, talvolta, di capretto o agnello prodotto in azienda			
Rottura coagulo	Dimensione	Alla dimensione di "fava" o "pisello", con spino di legno (<i>ruotolo</i>) La cagliata è lasciata a riposo per qualche minuto e spinta manualmente sul fondo della caldaia			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione Formatura	La cagliata viene estratta manualmente o con schiumarola e trasferita in fiscelle di giunco (<i>fische</i>) o di plastica, poste a spurgare su ripiani di legno, inclinati Nei successivi 30÷40 minuti viene pressata manualmente per favorirne lo spurgo			
	"Unghiatura"	Mantenute nelle fuscelle, le forme vengono immerse nella scotta a 80÷85 °C per qualche secondo (" <i>unghiatura</i> ")			
	Salatura	Le forme vengono rivoltate nel canestro, pressate leggermente e lasciate spurgare su tavoli di legno, per circa 24 ore, a temperatura ambiente La salatura è eseguita "a secco" cospargendo con sale grosso dapprima il piatto superiore e, il giorno successivo, la superficie rimanente			
	Pressatura	Le forme, ancora nelle fiscelle, sono disposte in "pile", lasciate sotto carico per 2÷3 giorni, cambiandole di posizione nelle pile Successivamente vengono tolte dalle fiscelle e avviate ai locali di stagionatura			
Stagionatura	Tempo	2 mesi	6÷8 mesi		
	°C - UR%	Locali in muratura freschi, con tavolieri di legno			
	Cura forma	Durante il primo periodo, ogni 3-4 giorni le forme vengono rivoltate, unte con crema di affioramento del latte, o lavate con siero, in seguito sono trattate con olio e piccole quantità di aceto			