

Generalità		Formaggio pecorino dei Berici	
Presentazione	<p>Formaggio pecorino dei Berici Formaggio grasso, a pasta cruda, semidura-dura, semistagionato, prodotto con latte ovino crudo, intero, proveniente dagli allevamenti della zona. È un tipico pecorino "a pasta cruda" prodotto dai pochissimi allevamenti stanziali del territorio, reperibile presso le latterie, le malghe, gli agriturismi e la piccola distribuzione in tutto il territorio del vicentino e delle zone limitrofe. Ha forma cilindrica, a facce piane (leggermente concave a stagionatura particolarmente avanzata) di diametro 14÷18 cm, scalzo leggermente convesso di 6÷7 cm e peso di 0,250÷2,0 Kg. Il prodotto con 60 giorni di stagionatura (Fresco) ha crosta giallo paglierino, abbastanza sottile, leggermente dura; pasta di colore bianco-paglierino, priva di occhiatura, abbastanza morbida ed elastica; sapore dolce e delicato che risulta sapido e più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione; aroma lattico cotto (burro fuso), erbaceo (erba fresca, fieno), leggero animale (ircino). Il pecorino prodotto nella zona del Basso Vicentino tende a rimanere più dolce di quello di montagna; infatti l'alimentazione "a secco" (fieno, mangime), che si pratica per gli attuali allevamenti stanziali della zona del Basso Vicentino, comporta formaggi pecorini più leggeri e molto dolci per il minor apporto di acidi grassi, normalmente presenti invece nell'erba fresca. Pur presentandosi tipicamente dolce, il prodotto risulta saporito, ad alto valore nutritivo e biologico. Il "<i>Pecorino dei Berici</i>" è un formaggio consumato solitamente "da pasto", o per la preparazione di stuzzichini o antipasti; a stagionatura superiore a 3 mesi viene considerato "Stagionato" e si può utilizzare anche "da grattugia" con per insaporire ricette locali. Per il formaggio di tipo "Fresco" l'abbinamento consigliato è con un vino rosso, di medio corpo, abbastanza giovane, della DOC Colli Berici (<i>Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Pinot Nero, Rosso, Tai Rosso</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Vicenza : Area dei Colli Berici, nel territorio dei Comuni di Barbarano-Mossano e Montegalda	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento Pecore di razze varie stanziate nel territorio, con allevamento a pascolo semi-brado	
	Alimentazione	Essenze vegetali aziendali fresche o affienate, con eventuali integrazioni	
Storia	<p>"Sino agli inizi dell'800 nel Veneto venivano allevate diverse razze o popolazioni autoctone [...] con dei caratteri morfologici e genetici ben definiti, che consentivano di identificarne anche i diversi indirizzi produttivi. Vi erano, infatti pecore [...] a triplice attitudine (lana, carne e latte). [...] "dopo l'allevamento degli agnelli, le pecore venivano munte per circa quattro mesi, con una produzione di 150-200 litri di latte. Il latte era impiegato per uso domestico o trasformato in formaggio che, essendo molto ricercato dai consumatori veneti, veniva venduto ai piccoli commercianti del luogo." Da "L'allevamento ovi-caprino nel Veneto" 1999).</p> <p>In passato la pecora era allevata per ottenere carne, lana e latte. La lattifera era autoctona e vagava per i monti alla ricerca del pascolo più idoneo. Ora viene allevata solo in modo stanziale.</p> <p>Il formaggio è reperibile presso le latterie, le malghe, gli agriturismi e la piccola distribuzione in tutto il territorio del Vicentino e delle zone limitrofe.</p> <p>È stato riconosciuto come PAT ed iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p>		

Descrizione		Formaggio pecorino dei Berici	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Crudo, Intero	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane, o leggermente concave (a stagionatura particolarmente avanzata) ø 14÷18
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 6÷7
Peso	Kg	0,250÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Abbastanza Sottile
	Consistenza	Leggermente Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-paglierino
	Struttura	Compatta, Abbastanza morbida ed elastica
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erba fresca, fieno), Leggero Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato e Armonico, Sapido (all'aumentare della stagionatura) Il pecorino del Basso Vicentino tende a rimanere più dolce di quello di montagna; infatti l'alimentazione "a secco" (fieno, mangime), che si pratica per gli attuali allevamenti stanziali della zona del Basso Vicentino, comporta formaggi pecorini più leggeri e molto dolci per il minor apporto di acidi grassi, normalmente presenti nell'erba fresca. Pur presentandosi tipicamente dolce, il pecorino risulta saporito, ad alto valore nutritivo e biologico
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante in caso di stagionatura avanzata
Struttura (in bocca)		Leggermente duro, Leggermente Grumoso, Poco adesivo, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio pecorino dei Berici
Utilizzo	In tavola	È un formaggio consumato solitamente "a pasto", o per la preparazione di stuzzichini e antipasti
	In cucina	A stagionatura superiore a 3 mesi si può utilizzare anche "da grattugia" per insaporire ricette locali
Abbinamenti	Vino	Per il formaggio di tipo "Fresco" l'abbinamento consigliato è con un vino rosso, di medio corpo, abbastanza giovane, della DOC Colli Berici (<i>Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Pinot Nero, Rosso, Tai Rosso</i>)

Produzione	Formaggio pecorino dei Berici
-------------------	--------------------------------------

Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene riscaldato nella <i>calièra</i> fino alla temperatura di coagulazione poi si aggiunge il caglio (<i>càjo</i>)			
	Temperatura	30÷35 °C			
	Tempo	12 minuti circa			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere Nel passato si usava anche il <i>Galium verum L.</i> (erba usata per la coagulazione del latte, conosciuta come, <i>Erba zolfina, Caglio zolfino, Caglio vero, Gallio, Caglio, Erba da caglio, Ingrassabue, Presuola, ...</i>			
Rottura coagulo	Dimensione	La massa viene rotta prima in maniera grossolana e successivamente ripresa fino a raggiungere pezzetti della dimensione di un <i>chicco di riso</i>			
Cottura	°C - Tempo - Azione	33 °C (semicottura), per 5÷6 minuti Dopo aver rimesso la <i>calièra</i> sul fuoco si fa raggiungere e si mantiene la temperatura di cottura in modo che i grumi, adeguatamente mescolati, cuociano saldandosi assieme Si stacca la <i>calièra</i> dal fuoco e si lascia riposare la massa per 10 minuti, per favorirne l'agglomerazione in un unico blocco spugnoso in fondo al recipiente			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Il coagulo, recuperato dalla caldaia, viene posto negli stampi (<i>fassàre</i>) Si procede quindi alla salatura delle forme cospargendo il sale su entrambe le facce Le forme vengono lasciate sotto sale per circa 12 ore (<i>el covèrcio de sale</i>) e tolte dalle <i>fassàre</i> dopo 48 ore Si lasciano quindi maturare le forme con l'accortezza di rivoltarle nei primi 15 giorni Dopo una settimana si forma la <i>gròsta</i> e le forme si possono lavare anche più volte, per pulirle dallo "scolo" residuo			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	≥ 60 giorni Può continuare la sua maturazione anche fino a 3 mesi, dopo di che viene considerato " stagionato " (perdendo la qualifica di "fresco") Può conservarsi a lungo, anche fino a 12 mesi			
	°C - UR%	In locali a temperatura e umidità idonee			