

Generalità		Formaggio pecorino fresco di malga	
Presentazione	<p><b>Formaggio pecorino fresco di malga</b>            Formaggio grasso, di breve stagionatura, a pasta semidura e semicotta, pressato, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero e crudo proveniente dagli alpeggi dell'Altopiano di Asiago dove le pecore al pascolo producono un latte ricco di proprietà organolettiche che vengono travasate sul formaggio. Si presenta in forma cilindrica con facce abbastanza piane di diametro 22 cm, scalzo diritto di circa 8 cm e peso di 2,0÷2,5 Kg; crosta sottile, morbida, bianco paglierino, pasta compatta di colore bianco paglierino; sapore dolce e non piccante. Viene prodotto nelle malghe vicentine durante il periodo dell'alpeggio ed è reperibile presso le strutture che lo producono durante i mesi estivi. Il "pecorino fresco di malga" è un ottimo formaggio "da tavola" che si consuma come intermezzo fra una portata e l'altra, a fine pasto, o per stuzzichini e antipasti. L'abbinamento consigliato è con un vino bianco del territorio, leggero, morbido, abbastanza giovane e poco caldo.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di <b>Vicenza</b> : intera area dell'Altopiano di Asiago e, in particolare, nel territorio dei comuni di Roana e Lusiana	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Alpeggio Pecore di razze varie stanziate nel territorio allevate a pascolo brado	
	Alimentazione	Essenze pabulari del territorio di pascolamento	
Storia	<p>Il pecorino è uno dei formaggi più diffusi in Italia, prodotto con latte ovino secondo ricette tramandate da generazioni e differenti da zona a zona. Nelle malghe vicentine questo prodotto assume caratteristiche peculiari grazie all'alimentazione degli animali che può contare in un numero molto ampio di specie vegetali e permette di produrre un formaggio molto apprezzato</p> <p>Sull'altopiano di Asiago i vecchi formaggi venivano chiamati "pegurin" e se si pensa che il più noto Asiago D.O.P. veniva e viene ancora chiamato "paguri", vuol dire che la storia delle pecore sull'altopiano vicentino non è proprio finita</p> <p><i>"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)</i></p> <p>Il "pecorino fresco di malga" 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>Da ricerche storiche e bibliografiche e dalle dichiarazioni dei produttori è possibile attestare che questo formaggio viene prodotto con un metodo di lavorazione tradizionale e omogeneo da decenni</p> <p>È stato riconosciuto come PAT ed iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto"</p>		

Descrizione		Formaggio pecorino fresco di malga	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Crudo, Intero	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco	

	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce Diametro (cm)</b>	Abbastanza piane ø 22
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Dritto 8
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	2,0÷2,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Bianco-paglierino
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco-paglierino
	<b>Struttura</b>	Compatta, Morbida, Leggermente elastica
	<b>Unghia/ Sottocrosta</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medio-basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erba fresca)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza tenero, Leggermente Grumoso, Poco adesivo, Poco solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio pecorino fresco di malga</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio "da tavola" che si consuma come intermezzo fra una portata e l'altra, a fine pasto, o per stuzzichini e antipasti
	<b>In cucina</b>	n.a.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	L'abbinamento consigliato è con un vino bianco del territorio, leggero, morbido, abbastanza giovane e poco caldo

<b>Produzione</b>		<b>Formaggio pecorino fresco di malga</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Giugno ÷ Settembre			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		100		

	<b>Provenienza</b>	Alpeggio
	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	n.d.
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	Il latte munto manualmente, dopo essere stato filtrato con dei panni di lino, viene versato in un'apposita caldaia di rame stagnata internamente (per evitare riscaldamenti troppo rapidi) Viene poi scaldato fino a temperatura di coagulazione e successivamente gli viene aggiunto il caglio
	<b>Temperatura</b>	38,5 °C
	<b>Tempo</b>	Il latte viene agitato fortemente con un bastone di legno per 1÷2 minuti e lasciato riposare finché si completa la coagulazione (il momento ottimale corrisponde al tempo in cui spontaneamente la massa semisolido si distacca dalle pareti della caldaia)
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, in polvere, stemperato in un po' d'acqua
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	La cagliata, per favorirne lo spurgo, viene rotta fino a raggiungere granuli della dimensione di una <i>lenticchia</i> Si riaccende il fuoco agitando in continuazione la cagliata portandola fino alla temperatura di cottura
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	41 °C ( <b>semicottura</b> ) Si immergono le braccia nel liquido per favorire l'unione dei grumi sul fondo e controllare che non si formino ammassi duri che potrebbero causare il successivo deperimento della forma
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	Il coagulo, recuperato dalla caldaia, si taglia con un " <i>coltello da forma</i> " in pezzi che vengono messi a scolare dal siero residuo in stampi di plastica. L'operazione deve essere fatta quando la cagliata è ancora calda altrimenti il coagulo non si compatta Segue la lavorazione tipica della pasta: la spremitura con le mani e/o la "frugatura" con la punta di un coltello. Queste operazioni vengono effettuate tutte manualmente, operando uno sbriciolamento della cagliata con le dita alternato ad azioni di pressione, sempre con le dita, per favorirne lo scolo del siero ancora presente I " <i>bricioli</i> " di cagliata vengono quindi costipati negli stampi ponendo sopra ognuno dei pesi (viene messo un coperchio di legno o di sughero con un peso di piombo), oppure più forme impilate Si ottiene così la forma di formaggio che, dopo 12 ore, viene tolta dallo stampo di plastica e salata per immersione <i>in salamoia</i> . La soluzione salina deve avere un'acidità del 18% e ogni singola forma deve restare immersa per almeno 24 ore. È importante ottenere la superficie esterna della forma liscia, priva di rugosità, altrimenti la forma tende a rompersi o a fessurarsi
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	15 giorni circa Le forme vengono smerciate in breve tempo, avvolte in carta oleata
	<b>°C - UR%</b>	L'eventuale, breve conservazione viene effettuata in ambienti freschi e umidi, con atmosfera controllata