

Generalità		Pecorino della vallata Stilaro-Allaro	
Presentazione	<p>Pecorino della vallata Stilaro-Allaro Formaggio grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta cruda, semidura o dura, che si ottiene dalla lavorazione del latte intero e crudo di pecora e di capra miscelati, in proporzioni variabili (non specificate), raccolto durante 2 munte giornaliere (sera e mattina). La coagulazione è presamica con caglio in pasta di capretto, preparato direttamente dai pastori. Viene prodotto tra ottobre e luglio nei caseifici artigianali annessi agli allevamenti del territorio, da pecore e capre che si nutrono esclusivamente delle erbe spontanee della zona, fresche o affienate, che forniscono un latte particolarmente ricco. Tutta la lavorazione viene effettuata esclusivamente a mano sia a livello familiare che aziendale. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 15÷20 cm, scalzo diritto, o leggermente convesso, di 8÷14 cm, peso di 1,0÷2,0 Kg; crosta dura e rugosa con impressi i solchi del canestro, di colore bianco nei prodotti freschi, e oca in quelli più stagionati. La pasta, di colore bianco-ghiaccio nel prodotto a media stagionatura e giallo paglierino in quello più stagionato, è dura e compatta; il sapore gradevole e delicato, diventa sapido e piccante con l'avanzare della stagionatura; odore e aroma sono abbastanza intensi, gradevoli, con riconoscimenti "burrosi" e animali (ircino, brodo di carne). La stagionatura, da 4 a 10 mesi viene effettuata in ambienti freschi e asciutti, idonei ad asciugare rapidamente il prodotto mantenendone inalterate le caratteristiche olfatto-gustative. Si degusta da solo, o col pane, accompagnato da pomodori secchi. Predilige un vino rosso di media struttura (nella zona si produce il <i>Bivongi DOC</i>, relativamente sconosciuto al di fuori della regione, che, nelle versioni "rosso" e "rosato" viene da uve locali <i>Gaglioppo, Greco Nero, Nocera e Calabrese (Nero d'Avola)</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Calabria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Provincia di Reggio Calabria : territorio dell'Alto-Jonio reggino, in particolare nei comuni di Bivongi, Caulonia, Pazzano e Stilo	
	Tipologie	Semistagionato	Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo, o semi-estensivo Pecore di razze varie stanziate nel territorio e capre solitamente della popolazione autoctona <i>Capra dell'Aspromonte</i>	
	Alimentazione	Pascoli naturali, o artificiali (su prati di semina periodica), a base di vegetazione spontanea tipica dell'area mediterranea, particolarmente ricca di graminacee (gramigna e avena) e di leguminose (ginestrino e trifoglio). Nella razione alimentare sono ammesse piccole aggiunte di integratori.	
Storia	<p>Il pecorino, in genere, è un prodotto calabrese tipico per il quale si hanno notizie documentali a partire dal 1500, ma risale al 1759 il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte che ne descrive molte caratteristiche: "<i>primo, che detto formaggio deve essere d'ogni bontà e qualità, non rotto, non buffato, non crepato, ma sano ed Intero, e che il latte sia rotto tenerello, e di mescolo e di quaglio e colla solita vampata, e di peso di libbre 5,5 a pezza</i>"</p> <p>Le origini del pecorino della vallata Stilaro-Allaro si collocano in un passato piuttosto remoto come d'altronde la maggior parte dei formaggi prodotti nell'alto-Jonio Reggino.</p> <p>L'area, da sempre vocata alla pastorizia (si allevano razze locali di pecore e capre), trova nella trasformazione del latte ovi-caprino la principale fonte di sostentamento per le famiglie contadine. Le tecniche sono rimaste pressoché invariate nel tempo, ma sono migliorati i sistemi di produzione che rendono questo formaggio tra i più graditi al palato.</p> <p>Le condizioni ambientali della zona di produzione sono quelle tipiche del clima mediterraneo, caratterizzate da estati caldo-asciutte e da stagioni autunno-invernali miti e piovose. Esse determinano lo sviluppo di una vegetazione spontanea tipica dell'area mediterranea che costituisce la base pascolativa nel periodo primaverile-estivo e che è particolarmente ricca di graminacee (gramigna e avena) e di leguminose (ginestrino e trifoglio).</p> <p>Presso caseifici artigianali presenti nel territorio, esiste documentazione che comprova che il prodotto viene prodotto da più di 25 anni</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria</i>" dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali</p>		

Descrizione		Pecorino della vallata Stilaro-Allaro	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Misto (pecora-capra)	

	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	15÷20	
	Scalzo	Diritto o Leggermente convesso	
	Dimensioni (cm)	8÷14	
Peso	Kg	1,0÷2,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Rigata (con l'impronta dei canestri di giunco), con possibile presenza di residui di colonie di muffe, Untuosa	
	Colore	Bianco ÷ Giallo paglierino chiaro	Ocra
	Spessore	Più o meno spessa (secondo stagionatura)	Spessa
	Consistenza	Abbastanza dura, Poco elastica	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ghiaccio	Giallo paglierino più o meno intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, Abbastanza dura, Più o meno elastica (secondo stagionatura), Grassa	Compatta, Dura, Poco elastica, Grassa, Abbastanza friabile
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	n.d.	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-elevate (secondo stagionatura)	
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo, Animale (ircino, brodo di carne)	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Da gradevole e delicato, diventa salato con l'avanzare della stagionatura	
Sensazioni Trigeminale		Aumentando la stagionatura diventa piccante	
Struttura (in bocca)		Più o meno duro (secondo stagionatura), Poco adesivo, Grasso, Abbastanza solubile. Abbastanza friabile a stagionatura prolungata	
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	n.d. - Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	n.d.	

Utilizzo		Pecorino della vallata Stilaro-Allaro
Utilizzo	In tavola In cucina	Si degusta da solo, o col pane, accompagnato da pomodori secchi. Predilige un vino rosso di media struttura.
Abbinamenti	Vino	Vino rosso o rosato di media struttura. Nella zona si produce il <i>Bivongi DOC</i> , relativamente sconosciuto al di fuori della regione, che, nelle versioni "rosso" e "rosato"

viene da uve locali *Gaglioppo, Greco Nero, Nocera e Calabrese (Nero d'Avola)*.

Produzione		Pecorino della vallata Stilaro-Allaro			
Periodo produzione	Ottobre ÷ Luglio - L'allevatore per la caseificazione utilizza strutture nei pressi dell'ovile e, talvolta, locali annessi alle abitazioni - Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali				
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	Variabili	Variabili	-
	Provenienza	Allevamento con stabulazione libera, pascolo brado			
	Munte	2 / giorno (sera e mattina), manuali, in azienda			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Nessuna Non è necessario inoculare fermenti lattici, in quanto sfrutta la microflora naturale del latte			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene filtrato con un colino a maglie fitte nel momento in cui si versa in caldaia poi, dopo averlo riscaldato alla temperatura di coagulazione, gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	30÷35 °C			
	Tempo	60 minuti circa dall'aggiunta del caglio			
	Tipo di caglio	Capretto, artigianale, in pasta, preventivamente diluito in acqua tiepida Il caglio viene preparato dagli stessi pastori utilizzando esclusivamente la "gemma di latte" che si trova nell'abomaso dei capretti (senza utilizzare le <i>pellette</i>), addizionata con sale o aceto			
Rottura coagulo	Dimensione	Piuttosto spinta, fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> , con un rudimentale attrezzo di legno di erica (<i>u minaturu</i>) Si lascia riposare la cagliata sotto siero sul fondo della caldaia, fino al suo raffreddamento, e con le mani si compattano le particelle caseose fino a formare un'unica massa che, durante questa fase viene energicamente pressata con le mani			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Stufatura, Salatura, ...	Si procede manualmente all'estrazione del coagulo dalla caldaia e alla sua ripartizione nei canestri di giunco che vengono posti su un tavolo inclinato per allontanare il siero Sulle forme viene esercitata una continua pressatura ed un continuo rivoltamento manuale per far spurgare più siero possibile Il giorno successivo le forme vengono salate "a secco", e rivoltate continuamente per qualche giorno Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	≥ 4 mesi		Fino a 10 mesi	
	°C - UR%	La stagionatura avviene in cantine o locali non condizionati, adatti alla stagionatura, freschi e asciutti, con le forme appoggiate su ripiani in canne, o in legno			
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme vengono spostate per ottenere una asciugatura omogenea, rivoltate e, all'occorrenza, pulite per eliminare eventuali formazione di muffe			
NOTE	REGIONE CALABRIA Prodotti agro-alimentari tradizionali Motivazioni per la richiesta di deroga I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna, fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle				

caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a:

- utilizzo di latte crudo
- utilizzo di caldaie in rame stagnato
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco)
- confezionamento
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione
- locali per la conservazione o stagionatura

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73 - D.L. 108 del 25/01/92

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo.

Questi problemi possono essere superati:

- effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte)
- rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione)
- effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede la deroga per:

- produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- contatto della materia prima ed il prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
- contatto con fiscelle di giunco;
- confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- locali di conservazione o stagionatura.