

Generalità	Pecorino di Bagnolese			
Presentazione	<p>Pecorino di Bagnolese Formaggio grasso, fresco, semistagionato o stagionato, a pasta cruda e dura, di latte ovino intero, crudo o dopo trattamento termico, che proviene da pecore prevalentemente di razza autoctona "<i>Bagnolese</i>" in allevamenti di piccole dimensioni, a gestione familiare e lontani dai grandi insediamenti urbani. Prodotto tutto l'anno (più frequentemente da novembre a luglio) nel <i>Parco Regionale dei Monti Picentini</i> sull'Altopiano Laceno (1050 m s.l.m.), nei comuni di Bagnoli Irpino e Venticano (AV), viene stagionato per almeno 20 giorni e fino a 6 mesi e oltre. Il bestiame è alimentato quasi esclusivamente con pascoli naturali, salvo poche integrazioni nei mesi invernali, in modo tale che le ricche e variate essenze del pascolo forniscano al formaggio un aroma molto intenso e caratteristico. La forma cilindrica o cilindro-conica, a facce piane del diametro di 12÷20 cm, con scalzo diritto o leggermente convesso di 8÷15 cm e peso di 1,5÷2,0 Kg, presenta una superficie segnata dalle rigature impresse dalle fucelle o dai cesti di vimini, con tutte le caratteristiche morfologiche del prodotto molto condizionate dalla durata della stagionatura: la crosta da sottile e morbida diventa più spessa e dura, di colore giallo con varie tonalità fino al marrone chiaro (ma in funzione di trattamenti subiti può anche assumere diverse colorazioni); la pasta è di colore da bianco-paglierino a giallo intenso, con struttura compatta, da abbastanza morbida a tenace al taglio, grassa, scagliabile e untuosa, con una fitta e minuta occhiatura irregolarmente distribuita e con eventuali "aperture" con presenza di "lacrime" nelle forme più stagionate; il sapore da tendenzialmente dolce diventa salato evidenziando via via una piccantezza crescente; l'odore/aroma, inizialmente con prevalenti note lattiche (da "fresche" a "cotte"), diventa sempre più intenso e persistente, fragrante, con riconoscimenti erbacei (delle essenze vegetali aromatiche dei pascoli locali in quota), animali (vello ovino, brodo di carne) ed evidenti composti legati ai processi di stagionatura. Il prodotto, a seconda della durata della stagionatura, può essere consumato già dopo qualche settimana, preparato a fettine e arrostito, oppure dopo 2÷6 mesi come formaggio "da tavola", con frutta o miele, oppure dopo 6 mesi e oltre, quando è molto piccante, utilizzato come formaggio da grattugia. L'abbinamento tipico è con vini rossi locali di corpo, maturi, morbidi, abbastanza caldi e il vino "di elezione" è il rosso da vitigno Aglianico, denso e alcolico come si produce nell'Avellinese (in tutte le sue manifestazioni, fino al <i>DOCG Taurasi</i>). Considerato il profilo olfattogustativo del pecorino Bagnolese "stagionato", però, sarebbe meglio abbinare il formaggio molto duro con vini dolci o passiti, ma questa tipologia di vini è poco diffusa in Irpinia così si può sopperire con lo <i>Sciassinoso passito</i> del Sannio (<i>DOC Sannio – Sciassinoso passito</i>).</p> <p><i>Il Pecorino di Bagnolese è un Presidio Slow Food iscritto fra i prodotti dell'Arca del Gusto, un progetto sviluppato in tutto il mondo con l'obiettivo di conservare e diffondere la conoscenza dei prodotti tradizionali, delle razze locali, dei "saperi" che appartengono alle comunità che li hanno preservati nel tempo.</i></p> <p>Fanno parte di questo Presidio svariati tipi di Pecorino Bagnolese: pecorino semistagionato, stagionato di 6 mesi, stagionato in grotta, stagionato in fossa con vinaccia, con fieno, con grano, con paglia.</p>			
Riconoscimenti	PAT Regione Campania			
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Campania		
	Province-Zona	Provincia di Avellino : territorio dei comuni di Bagnoli Irpino e Venticano, dell' <i>Altopiano Laceno</i> , nel <i>Parco Regionale dei Monti Picentini</i>		
	Tipologie	Conosciuto anche col nome dialettale " <i>Casu'r pecora</i> " <table border="1" data-bbox="587 1344 1477 1424" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 50%;">Fresco</td> <td style="width: 50%;">Semistagionato Stagionato</td> </tr> </table>		Fresco
Fresco	Semistagionato Stagionato			
Allevamento	Tipo	Allevamento brado o semi-libero – ≥ 70% di pecore di razza <i>Bagnolese</i> – o <i>Malvizza</i> - (iscritte al LG, razza autoctona un tempo molto diffusa anche fuori dell'Irpinia); – il restante 30% da meticcì e/o razze diverse purché allevate esclusivamente nell'area indicata		
	Alimentazione	L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati, derivati da pascoli naturali della zona, con eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati		
Storia	<p>È un formaggio antico, legato a sapienti tecniche di produzione tramandate fra le generazioni di allevatori/casari che storicamente si sono succedute nel territorio</p> <p>L'aspetto e il sapore del Pecorino Bagnolese si sono mantenuti invariati negli anni perché è rimasto immutato il suo procedimento di produzione, diligentemente tramandato. Ancora oggi la produzione segue la stessa tecnologia: possono essere cambiate le attrezzature e i locali, ma la lavorazione è la stessa</p> <p>Sull'altopiano Laceno, nel Parco Regionale dei Monti Picentini, si alleva una razza ovina autoctona, la <i>Bagnolese</i>. Un tempo molto diffusa anche fuori dall'Irpinia, la <i>Bagnolese</i> è oggi ridotta a un migliaio di capi, tenuti allo stato brado o semibrado e condotti ai pascoli estivi secondo l'antica pratica della "monticazione". Di taglia piuttosto grossa, questa pecora ha manto bianco chiazato di scuro lungo il dorso e dal suo latte si ricavano pregiati pecorini, prodotti secondo il sistema tradizionale</p> <p><i>Il Pecorino di Bagnolese è un Presidio Slow Food iscritto fra i prodotti dell'Arca del Gusto, un progetto sviluppato in tutto il mondo con l'obiettivo di conservare e diffondere la conoscenza dei prodotti tradizionali, delle razze locali, dei "saperi" che appartengono alle comunità che li hanno preservati nel tempo.</i></p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da</p>			

almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona
 È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"

Descrizione		Pecorino di Bagnolese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo, o Trattato termicamente	
	Temperatura Cagliata	Crudo	Semicotto
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, o Cilindro-conico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 12÷20	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o Leggermente convesso 8÷15	
Peso	Kg	1,5÷2,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	Pulita, o Trattata Può essere trattata esternamente con prodotti naturali (olio, cera, sugna, etc.) e alcuni produttori la trattano con olio e polvere di peperoncino)
	Aspetto	Rugosa (con i segni caratteristici dei canestri)	
	Colore	Giallo paglierino	Giallo intenso ÷ Marrone chiaro Può anche assumere diverse colorazioni in funzione di trattamenti subiti
	Spessore	Sottile	Abbastanza sottile ÷ Spessa
	Consistenza	Morbida	Abbastanza Morbida ÷ Dura e Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-paglierino	Giallo più o meno intenso
	Struttura	Compatta, Grassa, Abbastanza morbida, Abbastanza elastica	Compatta, Grassa, Abbastanza dura÷Dura, Scagliabile (molto stagionata)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Abbastanza regolare Abbastanza Fine Irregolare	Diffusa Abbastanza regolare Fine (con qualche "apertura" che presenta "lacrime" nelle forme più stagionate) Abbastanza regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse	Medie ÷ Elevate
	Riconoscimenti	Lattico fresco/cotto (burro fresco/fuso), Erbaceo (leggero), Animale (vello ovino)	Evidenti composti legati ai processi di stagionatura, Animale (ircino, brodo di carne), Erbaceo (essenze vegetali)

			aromatiche dei pascoli locali), Lattico cotto (burro fuso)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce e Delicato	Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.	Piccante (crescente durante stagionatura)
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenero, Abbastanza elastico, Grasso, Globoso, Poco Solubile	Più o meno duro, Grasso, Leggermente adesivo, Abbastanza Solubile, Leggermente Friabile (a stagionatura molto prolungata)
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	n.d.	

Utilizzo		Pecorino di Bagnolese	
Utilizzo	In tavola In cucina	Già dopo qualche settimana, preparato a fettine e arrostito sulla brace	A seconda della durata della stagionatura, può essere consumato: - dopo 2÷6 mesi come formaggio "da tavola", con frutta o miele, - oltre 6 mesi come formaggio da grattugia, quando è molto piccante
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento tipico è con vini rossi locali di corpo, maturi, morbidi, abbastanza caldi o caldi e il vino "di elezione" è il rosso da vitigno Aglianico, denso e alcolico come si produce nell'Avellinese (in tutte le sue manifestazioni, fino al <i>DOCG Taurusi</i>). Considerato il profilo olfatto-gustativo del pecorino Bagnolese "stagionato", però, sarebbe meglio abbinare il formaggio molto duro con vini dolci o passiti, ma questa tipologia di vini è poco diffusa in Irpinia così si suggerisce lo <i>Sciassinoso passito</i> del Sannio (<i>DOC Sannio – Sciassinoso passito</i>)	

Produzione		Pecorino di Bagnolese			
Periodo produzione		Tutto l'anno (più frequentemente da novembre a luglio)			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento brado o semi-libero			
	Munte	Doppia mungitura (sera e mattina), tradizionalmente manuale			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, o Trattato termicamente			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte delle due munte (serale e mattutina) viene filtrato, versato nel tradizionale recipiente di rame stagnato (<i>caccavo</i>), riscaldato con fuoco a legna alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	33÷38 °C			
	Tempo	20÷25 minuti			
	Tipo di caglio	Agnello e/o Vitello			
Rottura cagliata	Dimensione	Fino a che i grumi abbiano raggiunto le		Fino a che i grumi abbiano raggiunto le	

		dimensioni di una <i>nocciola</i>	dimensioni di un <i>chicco di mais</i>
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	n.a.	40÷42 °C - (Semicottura) Per diversi minuti
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Spurgo, Salatura	<p>Al termine della rottura della cagliata, o della cottura, il coagulo viene separato dalla massa del siero (che verrà utilizzato per preparare la ricotta, fresca o salata) e distribuito in apposite fucelle/cesti di vimini per lo sgrondo del siero</p> <p>Lo spurgo (<i>sineresi</i>) viene effettuato con una pressatura manuale, oppure con una stufatura "a vapore" di durata variabile</p> <p>La salatura può essere effettuata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - per immersione in salamoia (di circa 20% di cloruro di sodio), con permanenza di almeno 8 ore/Kg di peso, oppure - "a secco", con aspersione del sale sulle superfici, successivo massaggio delle forme e ripulitura del sale non utilizzato <p>Successivamente, opportunamente disposte su assi di legno, le forme sono avviate alla stagionatura</p>	
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	20÷60 giorni (Fresco)	2÷6 mesi (Semistagionato) 6 mesi ed oltre (Stagionato)
	Locali Temperatura Umidità	In idonee celle, o in locali naturali ventilati, ad una temperatura tra 10÷15 °C con umidità relativa del 60÷80%	
	Cura forme	n.a.	Può essere trattato esternamente con prodotti naturali (olio, cera, sugna, peperoncino in polvere, etc.)

μπ