

Generalità	Pecorino fresco e stagionato	
Presentazione	<p>Pecorino fresco e stagionato Formaggio grasso, semistagionato o stagionato, a pasta semidura, da latte ovino intero e crudo di pecore di razze varie, stanziate in particolare nelle aree interne e pianeggianti della Campania dove si pratica la transumanza. È il classico formaggio pecorino che ha fatto la storia del territorio, prodotto da secoli e conosciuto in tutta la regione con il nome di “<i>casu ri pecura</i>” (cacio di pecora). Viene prodotto tutto l’anno sia nella versione semistagionata che in quella stagionata. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro variabile, scalzo convesso di 8÷10 cm e peso non superiore a 2 Kg. Le sue caratteristiche organolettiche variano con la naturale evoluzione dovuta al grado di stagionatura: la crosta è rugosa, di colore paglierino dorato più o meno intenso, di consistenza da morbida a dura; la pasta è di colore bianco-avorio, più o meno dura, abbastanza compatta, con occhiatura rada, fine e regolarmente distribuita; il sapore inizialmente dolce e delicato diventa più intenso, più salato e persistente, con sviluppo anche di una discreta piccantezza; l’odore/aroma, da quasi esclusivamente lattico cotto, aumenta in intensità e complessità evidenziando riconoscimenti erbacei, animali e tipici della maturazione. È un formaggio “da tavola” che si consuma in purezza, ma il pecorino stagionato più a lungo (6 mesi e oltre), le cui forme vengono unte con olio e aceto, si utilizza grattugiato per insaporire moltissime specialità culinarie della regione. Viene solitamente abbinato a vini rossi abbastanza strutturati, maturi, moderatamente caldi e tannici.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Province di Napoli, Avellino, Benevento, Caserta, Salerno : nelle aree interne e pianeggianti della Campania dove si pratica la transumanza
	Tipologie	Conosciuto in tutta la regione con il nome di “ <i>Casu ri pecura</i> ” (cacio di pecora)
Allevamento	Tipo	Allevamento brado o semi-libero Pecore di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Il territorio di produzione è ricco di pascoli e offre una grande varietà di erbe fresche spontanee, a cui possono aggiungersi eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati
Storia	<p>Il pecorino è tra i formaggi più diffusi ed antichi. La Campania ne conta moltissimi tipi, differenti a seconda della razza o del tipo genetico da cui è prodotto il latte, delle essenze che caratterizzano i diversi pascoli spontanei, delle tecniche di lavorazione, dei cagli impiegati e dell’abilità del casaro</p> <p>L’allevamento ovino nel Mezzogiorno d’Italia si è particolarmente sviluppato con il riconoscimento della “transumanza” come sistema di gestione delle greggi</p> <p>Diffusissima nell’<i>Età classica</i>, soprattutto dopo le “guerre annibaliche” (264÷ 146 a.C.) che distrussero la piccola proprietà contadina con il conseguente inurbamento verso Roma e con il crearsi del latifondo che trasformò le campagne in <i>deserta oppida</i> (agri deserti), la transumanza scomparve con la caduta dell’Impero romano a seguito della scomparsa della certezza del diritto che dava ai transumanti la sicurezza di poter andare e tornare da terre altrui alle proprie, senza timori di possibili violente confische, o prepotenze, o rapine. Il venir meno di queste di sicurezza la rese tanto precaria che, nel periodo carolingio, scomparve quasi completamente. Già alla fine del XII sec., però, due Assise normanne di re Guglielmo II, tramandateci dai “codici” svevi, ne avevano ridefinito in parte le regole fondamentali tanto che i pastori transumanti poterono riprendere con una certa tranquillità gli spostamenti dal loro territorio a un altro, di proprietà diversa</p> <p>Alfonso I di Aragona, re di Napoli, continuando l’operato del normanno Guglielmo II e di Federico II di Svevia, riprese ed ampliò le regole per l’attività di allevamento “transumante” delle pecore, organizzandola sul modello dell’analogia “<i>Mesta</i>” spagnola, istituendo i <i>Regi Tratturi</i>, una rete viaria di circa 3.000 km e, a Lucera nel 1447, la <i>Regia dogana della mena delle pecore</i> che regolamentava la “mena” (cioè, la conduzione) attraverso i territori agricoli, dell’allevamento e della transumanza nel Tavoliere delle Puglie. Questa istituzione riscuoteva dai pastori i cui armenti svernavano in Puglia i proventi derivanti dalla transumanza e dal diritto di pascolo, assicurando così uno dei principali cespiti dell’erario del Regno di Napoli. Dal 1532 la <i>Dogana</i> estese la sua competenza anche all’Abruzzo attivando la cosiddetta <i>Doganella d’Abruzzo</i>, nata per controllare e tassare le greggi che non svernavano in Puglia, che divenne autonoma dalla “<i>Dogana Grande</i>” di Foggia nel 1590. Grazie a queste istituzioni, nel ‘600 e nel ‘700 si calcola che con la transumanza si muovessero stagionalmente circa 3 milioni di capi di bestiame, con una importante ricaduta economica dovuta alla vendita delle pelli, dei formaggi e della lana</p> <p>Queste istituzioni furono soppresse durante l’occupazione francese del Regno di Napoli con una legge promulgata da Giuseppe Bonaparte il 21 maggio 1806, ma la prassi antichissima della transumanza mantenne la sua importanza tradizionale ed economica che, pur con i dovuti aggiustamenti normativi e logistici, continua ancora oggi</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell’area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell’ “<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>”</p>	

Descrizione		Pecorino fresco e stagionato
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 8÷10
Peso	Kg	≤ 2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Trattata
	Aspetto	Rugosa (con i segni delle fuscelle), Untuosa (a lunga stagionatura può essere trattata superficialmente con olio extra vergine d'oliva e aceto)
	Colore	Giallo paglierino ÷ Marrone chiaro (secondo stagionatura)
	Spessore	Abbastanza sottile ÷ Leggermente Spessa
	Consistenza	Tenera ÷ Abbastanza Dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco÷Giallo paglierino più o meno intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, Grassa, Morbida÷Abbastanza dura, Più o meno elastica(secondo stagionatura), Scagliabile (a stagionatura prolungata)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Abbastanza regolare Fine Regolarmente distribuita
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse ÷ Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico fresco÷Lattico cotto (burro fuso), Animale (vello ovino) leggero, Erbaceo (erba fresca, fieno), Composti della maturazione (secondo stagionatura)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce e Delicato ÷ Salato (secondo stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		Piccante (durante stagionatura)
Struttura (in bocca)		Più o meno duro, Grasso, Abbastanza Solubile, Leggermente Granuloso, Poco Friabile (secondo stagionatura)
Principali	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso

caratteristiche chimico-fisiche	Acqua (%)	n.d.
---------------------------------	-----------	------

Utilizzo		Pecorino fresco e stagionato
Utilizzo	In tavola In cucina	Formaggio "da tavola", che si consuma in purezza
Abbinamenti	Vino	Abbinamento con vini rossi abbastanza strutturati, moderatamente caldi

Produzione		Pecorino fresco e stagionato			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento brado o semi-libero			
	Munte	Doppia mungitura (mattina e sera) Refrigerato in stalla a 4 °C e quindi trasferito, una volta al giorno, la sera, con bidoni in acciaio inox, al caseificio dove viene coagulato la mattina successiva			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte delle due munte viene filtrato, versato nella <i>caldara</i> di acciaio, o nel tradizionale recipiente di rame stagnato, riscaldato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	37÷38 °C (secondo la temperatura esterna)			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Agnello o Capretto, in pasta			
Rottura cagliata	Dimensione	Si effettua manualmente con spino di legno, o con attrezzatura rompicagliata in acciaio inox, fino ad ottenere grumi di dimensioni di <i>chicco di mais</i> La cagliata viene mantenuta sotto siero per circa 10 minuti per consolidare il coagulo a fondo caldaia			
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Pressatura, Spurgo, Salatura	<p>Il coagulo, estratto dalla caldaia con teli di cotone, viene distribuito in fuscelle di plastica o di giunco e pressato delicatamente con le mani</p> <p>Le forme, ancora nelle fascere, vengono immerse per alcuni minuti nella <i>scotta</i>, da cui precedentemente è stata ricavata la ricotta, riscaldata a 80÷82 °C, poi lasciate raffreddare</p> <p>Liberate dalle fascere, le forme vengono salate "a secco" sfregando e massaggiando a mano le superfici con sale a grana "media", oppure per immersione "in salamoia"</p> <p>Dopo un tempo proporzionale al peso delle forme (alcune ore) le forme vengono lavate per eliminare il sale dalle superfici, lasciate asciugare fino al giorno successivo su tavolati di legno, o graticciati e, successivamente, avviate alla stagionatura</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	3÷6 mesi e anche fino a 1 anno			
	Locali Temperatura Umidità	In locali di stagionatura freschi, con aereazione naturale e ventilazione non forzata, su tavolati di legno di essenze non porose			

	Cura forme	Durante la stagionatura il prodotto destinato alla più lunga stagionatura viene periodicamente trattato in superficie con una miscela di olio extravergine di oliva e aceto, sia per condizionare l'armonica stagionatura delle forme, sia per limitare l'insediamento di muffe superficiali
--	-------------------	--

μτ



onaf



onaf