

Generalità		Pecorino salaprese	
Presentazione	<p><b>Pecorino salaprese</b> Formaggio grasso, fresco, a pasta semidura, prodotto artigianalmente, tutto l'anno, da latte ovino intero e crudo di pecore di razze autoctone, allevate nelle province di Caserta, Salerno, Napoli e Avellino. È chiamato "salaprese" perché, a differenza delle altre varietà di pecorino, viene consumato subito dopo che ha "preso il sale", cioè subito dopo la salatura, senza il consueto periodo di stagionatura. È molto apprezzato nel periodo estivo per la sensazione di freschezza che lo contraddistingue. Ha forma cilindrica con facce piane di diametro 14÷22 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 4÷8 cm e peso di 0,8÷2,5 Kg. La crosta è spesso assente, o sottile, tenera, untuosa, con aspetto rugoso dovuto alle fucelle utilizzate durante la formatura, di colore bianco o avorio; la pasta è compatta, grassa, morbida, leggermente elastica, spesso "stridente" alla masticazione, di colore bianco o paglierino chiarissimo, senza occhiatura o rada e fine; il sapore è armonico, con tendenza dolce persistente, non è piccante; odore/aroma prevalente di lattico fresco (latte e burro freschi) con intensità media. È un formaggio "da tavola" che si consuma in purezza o in fresche insalate, molto gradito nel periodo estivo, oppure come ingrediente di piatti campani. L'abbinamento di elezione è con vini bianchi di buon corpo, giovani, abbastanza freschi e moderatamente caldi, provenienti da vitigni locali (es. <i>Falanghina, Greco, Fiano, Trebbiano</i>)</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di <b>Napoli, Avellino, Caserta, Salerno</b> : nelle aree interne della Campania	
	Tipologie	È detto " <b>salaprese</b> " perché, a differenza degli altri pecorini, viene consumato subito dopo che ha "preso il sale", cioè subito dopo la salatura, senza il consueto periodo di stagionatura	
Allevamento	Tipo	Allevamento brado o semi-libero Pecore di razze autoctone 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 tagli impiegati e dell'abilità del casaro</p> <p>Nelle province di Caserta, Salerno, Napoli e Avellino si produce artigianalmente il pecorino detto "<i>salaprese</i>" poiché, a differenza delle altre varietà di pecorino viene consumato immediatamente dopo che ha "preso il sale" ovvero subito dopo la salatura, senza il consueto periodo di stagionatura ed è prodotto con latte ovino di razze autoctone presenti nelle diverse aree della regione</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 salaprese	
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	Fresco	

	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 14÷22
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto o Leggermente convesso 4÷8
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,8÷2,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente, o Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rugosa (con i segni delle fuscelle), Untuosa
	<b>Colore</b>	Bianco, o Avorio
	<b>Spessore</b>	Sottile (se presente)
	<b>Consistenza</b>	Tenera (se presente)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco, o Giallo paglierino chiarissimo
	<b>Struttura</b>	Compatta, Grassa, Morbida, Leggermente elastica
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Rada (se presente) Abbastanza regolare Fine Abbastanza distribuita
	<b>Intensità</b> <b>Persistenza</b>	Media Medio-elevata
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco (latte e burro freschi)
	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico, Delicato, Abbastanza Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Compatta, Grassa, Abbastanza tenace, Leggermente elastica, spesso "stridente" alla masticazione, Globoso, Poco Solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino salaprese</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b> <b>In cucina</b>	Formaggio "da tavola", che si consuma in purezza o in fresche insalate, molto gradite nel periodo estivo, oppure come ingrediente di piatti campani
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Abbinamento con vini bianchi di buon corpo, giovani, abbastanza freschi e moderatamente caldi, provenienti da vitigni locali (es. <i>Falanghina, Greco, Fiano, Trebbiano, ...</i> )

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino salaprese</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<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>	Allevamento brado o semi-libero			

	<b>Munte</b>	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
	<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 delle due munte viene filtrato, versato nella caldaia, riscaldato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio
	<b>Temperatura</b>	36 °C
	<b>Tempo</b>	20-30 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Agnello o Capretto, in pasta
<b>Rottura cagliata</b>	<b>Dimensione</b>	Si effettua manualmente con spino di legno, o con attrezzatura rompicagliata in acciaio inox, fino ad ottenere grumi di dimensioni di <i>chicco di riso</i> La cagliata viene mantenuta sotto siero per alcuni minuti per consolidare il coagulo a fondo caldaia
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura Tempo Azioni</b>	n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Estrazione, Formatura, Pressatura, Spurgo, Salatura</b>	Il coagulo, viene estratto dalla caldaia, distribuito in fuscelle di plastica e pressato con le mani per far uscire il siero e per fissare l'aspetto delle forme Dopo 3-4 ore, ancora nelle fascere, le forme 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 Liberate dalle fascere, le forme vengono salate "a secco" per 24 ore, sfregando e massaggiando a mano le superfici con sale a grana "media" Terminata la salatura le forme vengono poste a maturare
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	Alcuni giorni (per asciugatura e "Maturazione")
	<b>Locali Temperatura Umidità</b>	In ambienti freschi e ventilati, su tavolati di legno, a temperatura costante
	<b>Cura forme</b>	n.d.