

Generalità	Pecorino del Monte Poro		
Presentazione	<p><b>Pecorino del Monte Poro</b>            Formaggio prodotto esclusivamente con latte ovino e caglio, in tre diverse stagionature: "<b>fresco</b>" (20-60 giorni), "<b>semistagionato</b>" (61 gg ÷ 6 mesi), "<b>stagionato</b>" (6÷24 mesi). Al momento dell'immissione al consumo presenta: forma cilindrica con facce piane del diametro di 6÷20 cm e scalzo di 6÷20 cm; peso di 0,600÷2,5 Kg, per la tipologia «fresco» e «semistagionato» e fino a 10 Kg per la tipologia «stagionato». La crosta è dura, rugosa, di colore variabile dal giallo oro nella tipologia «fresco», al marrone più o meno scuro per la tipologia «semistagionato» e «stagionato», tendente al rossiccio quando unta con peperoncino. In caso di utilizzo dell'olio d'oliva per trattare la crosta esterna, la colorazione risulterà tendente al marrone scuro con venature giallognole distribuite irregolarmente sulle varie facce del prodotto. La pasta ha struttura compatta, con eventuale leggera occhiatura irregolarmente distribuita, morbida nella tipologia "fresco" e via via più consistente nella tipologia "stagionato", di colore variabile dal bianco nella tipologia «fresco», al paglierino più o meno intenso nella tipologia «semistagionato» e «stagionato». Il sapore è fragrante, con aromi di fiori selvatici, di macchia mediterranea e di fieno, "pastoso" e piacevolmente nocciolato, caratteristiche che diventano sempre più intense con l'aumentare della stagionatura; presenta una decisa "pungenza" e sapidità nella tipologia "stagionato". Si consuma principalmente con stagionatura di 5÷6 mesi e si abbina tradizionalmente ai vini della Calabria (es. <i>Cirò</i> DOC bianco, o rosso).</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DOP Reg. CE In attesa OK UE (2019/C 333/08)</b></p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	<p>Provincia di <b>Vibo Valentia</b>. L'intero territorio amministrativo dei comuni di: Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanopoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, S. Calogero, Parghelia, Pizzo Calabro, Stefanaceni, Filogaso, Tropea, S. Costantino Calabro, S. Gregorio d'Ippona, S. Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi, Francica.            Tutti i comuni appartengono al Comprensorio del Monte Poro.</p>	
	Tipologie	<b>FRESCO</b>	<b>SEMISTAGIONATO</b>
Allevamento	Tipo	Ovini allevati con sistema semi-brado nel territorio, che solo nel corso della notte vengono ricoverati negli ovili.	
	Alimentazione	<p>L'alimentazione è, per almeno il 70%, a base di essenze tipiche della zona del Monte Poro sotto forma di foraggio fresco nel periodo estivo, e affienato nel periodo invernale. Per il restante 30% l'alimentazione è costituita da foraggio affienato, cereali fioccati e paglia. Gli ovini non possono essere alimentati con prodotti geneticamente modificati (OGM).</p>	
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio per la tutela del Pecorino del Monte Poro</b>            Via C. Alvaro, 20 89900 Vibo Valentia            tel. Fax            email: <a href="mailto:consorziopecorinomonteporo@cia.legalmail.it">consorziopecorinomonteporo@cia.legalmail.it</a>            web:</p>		
Storia	<p>A sostegno dell'utilizzo consolidato della denominazione proposta e della reputazione acquisita sul territorio troviamo numerose fonti bibliografiche che citano il pecorino, le prime risalenti addirittura al XVI secolo. Nell'opera "<i>De antiquitate et situ Calabriae</i>" del 1571, scritta dall'umanista e storico vibonese Gabriele Barrio di Brancica (1506-1577), l'autore in riferimento al territorio di Monteleone di Calabria (antico nome attribuito fino al 1928 al Comune di Vibo Valentia) segnala come degne di nota le proprietà di "<i>un buon cascio di cui si ha stima in tutte le parti d'Italia</i>".</p> <p>Successivamente l'economista e filosofo reggino Domenico Grimaldi da Seminara (1734-1805), nel capitolo della sua opera principale "<i>Saggio per l'economia campestre per la Calabria Ultra</i>" (1770) relativo alla "<i>Perfezione dei latticini</i>", l'autore si sofferma a commentare i formaggi prodotti nel comprensorio di Zaccanopoli, comune dell'area del Monte Poro (il cui nominativo, come illustrato in precedenza, pare proprio derivare dal termine greco <i>zaccanos</i> ovvero recinto di pecore) come particolarmente rinomati e apprezzati.</p> <p>A metà degli anni Ottanta, il prof. Saverio Di Bella, politico e docente universitario originario di Vibo Valentia, nel volume "<i>Rombiolo anni '80</i>" (1985) fornisce una approfondita testimonianza bibliografica della presenza consolidata e dell'importanza socio-economica della pastorizia per Rombiolo, piccolo comune del Monte Poro situato all'interno dell'areale di produzione, e a proposito del prodotto rileva che "<i>[...] i formaggi e le ricotte di pecora del Poro sono bianchi, morbidi e saporiti, grazie ai pascoli ed alla vasta produzione spontanea di origano</i>".</p> <p>Nel 1991 viene pubblicata la terza edizione del "<i>Atlante dei prodotti tipici - I formaggi</i>", curato dall'INSOR Istituto Nazionale di Sociologia Rurale: il <i>Pecorino del Monte Poro</i> è citato tra i formaggi ovini della Calabria corredato dalla seguente nota: "<i>I pascoli del Monte Poro e della Serra San Bruno sono ricchi di molte essenze erbacee e fra queste molte sono odorose. I formaggi prodotti in questa zona vengono venduti ai turisti della costa per il pregio e la notorietà acquisita</i>".</p> <p>Nel 1999 la Fondazione Slow Food nella sua pubblicazione "<i>Formaggi d'Italia. Guida alla scoperta ed alla conoscenza</i>", seleziona e recensisce 200 tipologie tradizionali di formaggi, tra i quali figura, per la Regione Calabria, la denominazione "<b>Pecorino del Monte Poro</b>": "<i>I pascoli del Monte Poro sono particolarmente ricchi di essenze aromatiche e odorose e da sempre i pecorini prodotti in questa zona hanno goduto di una buona rinomanza</i>". L'anno successivo, nel 2000, il <i>Pecorino del Monte Poro</i> viene inserito tra i Presidi della Slow Food.</p>		

Paolo Massobrio ne "Il Golosario - guida alle mille e più buone cose d'Italia" (2006), cita il Pecorino del Monte Poro come "formaggio di antiche origini prodotto con latte delle pecore allevate sull'altopiano del Monte Poro, zona vocata all'agricoltura e alla zootecnica da latte. [...] Il sapore esclusivo e molto aromatico di questo formaggio sono dovuti alle erbe con cui si alimentano le razze locali ovi-caprine e dalla tecnica di lavorazione che prevede l'utilizzo di latte di due mungiture (quella della sera e delle mattina) al quale viene aggiunto caglio di origine naturale".

Infine, nel 2012, il prodotto viene presentato al Salone del Gusto di Torino dove vince il premio "I fuoriclasse" del Gambero Rosso, che consacra il Pecorino del Monte Poro tra i migliori 17 formaggi d'Italia.

Descrizione		Pecorino del Monte Poro		
		FRESCO	SEMISTAGIONATO	STAGIONATO
Classificazione	Categoria	DOP		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte		
	Lattifera	Ovino		
	Trattam. latte	Intero, Crudo		
	Temp. Cagliata	Crudo		
	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro, Duro	Duro
	Tecnologia			
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato, Stagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica		
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 6÷20	Piane ø 6÷20	Piane ø 6÷20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 6÷20	Dritto 6÷20	Dritto 6÷20
Peso	Kg	0,600÷2,5	0,600÷2,5	< 10,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita (può essere cappata con olio di oliva)		
	Aspetto	Evidenti segni del canestro	Rugosa, Evidenti segni del canestro, Untuosa	
	Spessore	Abbastanza sottile	Più spessa al progredire della stagionatura	
	Colore	Giallo oro	Marrone più o meno scuro, tendente al rossiccio quando unta con peperoncino. In caso di utilizzo dell'olio d'oliva per trattare la crosta esterna, la colorazione risulterà tendente al marrone scuro con venature giallognole, irregolarmente distribuite sulle superfici del prodotto	
	Consistenza	Abbastanza morbida	Leggermente dura, Dura	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Paglierino più o meno intenso	
	Struttura	Morbida al taglio, Abbastanza compatta	Via via più consistente (con la stagionatura), Abbastanza compatta	
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	n.d.	n.d.	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rara Irregolare Irregolare Irregolarmente distribuita	Rara Irregolare Irregolare Irregolarmente distribuita	
Odore - Aroma	Intensità	Medio-bassa	Media	Medio-alta

	<b>Persistenza</b>	Medio-bassa	Media	Medio-alta
	<b>Riconoscimenti</b>	Fragrante, lattico fresco o cotto, con aromi di fiori selvatici, di macchia mediterranea e di fieno, "pastoso" e piacevolmente nocciolato all'assaggio. Spesso si avverte anche il sentore di animale. Le caratteristiche diventano più intense con l'aumentare del periodo di stagionatura.		
	<b>Retrogusto</b>			
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico, Equilibrato	Più salato con la stagionatura	
<b>Sensazioni Trigeminali</b>				Piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza tenera, poco elastica, poco solubile.	Scarsamente elastica. Durante la masticazione si avvertono i granuli della struttura, Buona solubilità.	
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 45		
	<b>Proteine (%)</b>	≥ 20		
	<b>Umidità (%)</b>			

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino del Monte Poro</b>		
		<b>FRESCO</b>	<b>SEMISTAGIONATO</b>	<b>STAGIONATO</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Come formaggio da tavola abbinato a verdure	Come antipasto insieme a pomodori secchi salumi e ortaggi sott'olio.	
	<b>In cucina</b>	Tradizionalmente, nel periodo pasquale, viene consumato accompagnato da fave crude	Grattugiato nella preparazione della minestra di fave e cicorie selvatiche e delle cipolle gratinate	Grattugiato su primi piatti conditi con sugo piccante di carne di capretto, o d'agnello
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Bianchi tipici calabresi quali le DOC <i>Cirò</i> , <i>Val di Neto</i> o <i>Melissa</i>	Vini rossi di corpo, caldi, armonici, invecchiati. Tradizionalmente le DOC <i>Cirò rosso Superiore</i> o <i>Classico</i> , anche nella tipologia " <i>Riserva</i> ".	
	<b>Miele / Confetture</b>	Tutti i vari tipi di miele della regione: d'arancio, di castagno, d'eucalipto, di corbezzolo, di sulla, di clementino e di melata di abete	Particolarmente indicati il miele d'eucalipto e di clementino	
	<b>Frutta</b>			
	<b>Verdure</b>	Verdure fresche	Verdure cotte, stufate o gratinate	
	<b>Pane</b>	Buon pane locale		

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino del Monte Poro</b>			
		<b>FRESCO</b>	<b>SEMISTAGIONATO</b>	<b>STAGIONATO</b>	
<b>Periodo di 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>	Pascolo semibrado			
	<b>Munte</b>	2 munte giornalieri (mattina e sera precedente)			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero,			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo, Il latte destinato alla trasformazione non deve essere sottoposto ad alcun intervento di			

		termizzazione		
	<b>Aggiunte</b>	n.a.		
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica		
	<b>Temperatura</b>	32 ÷ 38 °C.		
	<b>Tempo</b>	30 ÷ 90 minuti		
	<b>Tipo di caglio</b>	Di agnello o di capretto, in pasta, ottenuto dalle pareti del quarto stomaco dell'agnello e/o del capretto, alimentato esclusivamente con latte		
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	In granuli della dimensione di "chicco di riso", con il <i>rodu</i> (o <i>roju</i> ), o della <i>lira</i> frangicagliata		
<b>Cottura</b>		n.a.		
<b>Formatura</b>		Il coagulo, raccolto manualmente dalla caldaia, viene posizionato e pressato in piccole forme cilindriche ( <i>fuscelle</i> ) di dimensioni variabili e lasciato riposare su tavole di legno fino al completo spurgo del siero presente		
<b>Salatura</b>		<p>Estratta dalle fuscelle, la forma viene salata "a secco" e adagiata su tavole dove è girata una volta al giorno, per 3-4 giorni</p> <p>La salatura può avvenire anche "in salamoia", per immersione, con durate diverse in relazione al peso delle forme:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-40 minuti fino a 600 gr;</li> <li>-2 ore fino a 1,2 kg;</li> <li>-12 ore fino a 2,5 kg;</li> <li>-24 ore fino a 5 kg;</li> <li>-36 ore fino a 10 kg, .</li> </ul>		
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	20÷60 giorni	61 gg ÷ 6 mesi	6÷24 mesi
	<b>°C - UR%</b>	In locali freschi, ben aerati e poco illuminati		
	<b>Cura forma</b>	<p>Durante la stagionatura il prodotto può essere lavato con acqua calda, oppure trasferito in cella di stagionatura per favorire la formazione di muffe naturali.</p> <p>Il pecorino sottoposto ad un breve periodo di maturazione (inferiore a due mesi) può essere trattato in superficie con olio di oliva.</p> <p>Se la stagionatura è prolungata oltre i sei mesi, il formaggio può essere trattato in superficie con olio d'oliva, oppure con una soluzione di olio d'oliva e peperoncino frantumato.</p>		
<b>Marchiatura</b>		n.d.		
<b>Commercializzazione</b>		<p>Il <i>Pecorino del Monte Poro</i> può essere immesso al consumo in forme intere, o porzionato.</p> <p>All'atto dell'immissione ai consumo deve recare una etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto intero, o sulle confezioni del prodotto porzionato e preconfezionato in tranci.</p> <p>L'etichetta reca, a caratteri chiari e leggibili, oltre al <b>logo</b> e alle informazioni corrispondenti ai requisiti della normativa vigente di settore, le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Testo: "Pecorino del Monte Poro" (nome intraducibile);</li> <li>- Testo: "Denominazione di Origine Protetta", oppure "DOP" (traducibili);</li> <li>- Tipologia di stagionatura: «fresco», «semistagionato, o «stagionato»;</li> <li>- Logotipo europeo della DOP;</li> </ul> <p>E vietata l'aggiunta di ogni qualificazione non espressamente prevista</p> <p>È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi, o ragioni sociali, o marchi privati purché non abbiano significato laudativo, o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare</p> <p>Il logotipo può essere utilizzato anche in "bianco e nero"</p> <p>Il logo sarà impiegato in modo inscindibile con il logo DOP e si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo</p> <p>La dimensione minima di utilizzo è pari a 40 mm</p> <p>Il logotipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo</p>		