

Generalità		Maiorchino	
Presentazione	<p>Maiorchino Formaggio grasso, di lunga stagionatura, a pasta cotta e dura, di latte ovino intero e crudo prodotto da pecore di razze varie, stanziate nei territori alle pendici del versante nord dei Monti Peloritani in provincia di Messina, con un possibile apporto di latte di capra. Il latte prodotto da greggi a conduzione familiare viene conferito a piccoli produttori che lo lavorano con le regole dettate dalla tradizione, nel periodo da febbraio a giugno; la stagionatura ideale è di circa 8 mesi, ma può anche essere più lunga e avviene in ambienti interrati, in pietra, dove la temperatura è costante per tutti i periodi dell'anno; il formaggio viene unto con olio di oliva. Ha forma cilindrica con facce piane o leggermente concave di diametro 35 cm, scalzo leggermente convesso di 10 cm e peso di 10÷12 Kg; la crosta è di colore da giallo ambrato al marrone all'avanzare della stagionatura, abbastanza sottile, dura, rigida e untuosa; la pasta è di colore giallo paglierino caratteristico, abbastanza compatta, dura, con occhiatura fine, abbastanza regolare e diffusa; il sapore è di intensità media÷medio elevata, salato; diventa piccante con la stagionatura; l'odore/aroma, abbastanza intenso e persistente, evidenzia note di lattico cotto, erbaceo e animale (pecora). Per tutelarne l'unicità è stato istituito un Presidio Slow Food per convincere i casari locali a rilanciare la produzione di un formaggio che ha un grande potenziale. È un ottimo formaggio da tavola, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli locali, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente. Il formaggio si abbina prevalentemente a vini rossi morbidi, di buon corpo e caldi, scegliendo fra quelli del territorio (es. <i>Mamertino Nero D'Avola DOC</i>, <i>Mamertino Rosso DOC</i> - nelle isole Eolie -, <i>Faro DOC</i> - da vitigni nerello mascalese e nerello cappuccio -, ...).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sicilia	
	Province-Zona	Provincia di Messina : territori del versante nord dei Monti Peloritani, in particolare nei comuni di Santa Lucia del Mela, Novara di Sicilia, Basicò, Tripi, Mazzarrà Sant'Andrea, Fondachelli Fantina, Montalbano di Elicona	
	Tipologie	"Maiurchinu", in dialetto siciliano	
Allevamento	Tipo	Allevamento brado o semi-libero Pecore e capre di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Pascolo naturale e coltivato, con integrazione di foraggi e concentrati in stalla, in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera	
Storia	<p>In Sicilia è un formaggio molto apprezzato e ricercato. Da alcune testimonianze della cultura folkloristica siciliana si ritiene che abbia fatto la sua comparsa intorno al '600 in occasione della <i>Sagra della maiorchina</i> Viene ancora prodotto con antiche tecniche tradizionali Per il Maiorchino è stato istituito un <i>Presidio Slow Food</i> che contempla la possibilità di produrlo anche con aggiunta di latte di capra</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Caldia di rame stagnato, bastone di legno "brocca", fascera di legno "garbua", tavoliere di legno "mastrello", asta di ferro o di legno "minacino", tavoliere di legno, fuoco diretto legna-gas</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: costruzioni in pietra "interrati", tipiche della zona nelle quali la termo-igrometria si mantiene costante per tutto l'anno. Si riscontrano inoltre cantine, grotte e locali freschi ed umidi, dotati di scaffali ed altri materiali in legno</p> <p>Riferimenti storici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carmelo Campisi: "<i>Pecore e pecorino della Sicilia</i>", 1933 - Istituto Nazionale Sociologia Rurale: "<i>Atlante dei prodotti tipici: I formaggi</i>", Franco Angeli, Milano, 1990. - Associazione Regionale Allevatori: "<i>I formaggi della Valle del Belice realtà e prospettive</i>", Palermo. <p>Le tecniche di produzione tradizionali sono state illustrate in maniera esaustiva nel libro di Carmelo Campisi "<i>Pecore e pecorino della Sicilia</i>" del 1933</p> <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso documenti e testimonianze raccolte in zona, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>" ("<i>Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>", su politicheagricole.it)</p>		
Descrizione		Maiorchino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	

	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora, Capra (eventuale)
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato÷Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane o leggermente concave 35
	Scalzo Dimensioni (cm)	leggermente Convesso 10
Peso	Kg	10÷12
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Liscia, Untuosa
	Colore	Giallo ambrato ÷ Marrone (all'avanzare della stagionatura)
	Spessore	abbastanza Sottile
	Consistenza	Dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino, con evidente unghia più scura
	Struttura	Dura, Compatta, Grassa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Regolare Fine Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie ÷ Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Vegetale (erba), Animale (pecora)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Salato
Sensazioni Trigeminale		Piccante (Medio ÷ Medio-elevato)
Struttura (in bocca)		Semidura o Dura, Compatta, Grumosa, Grassa, abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.
Utilizzo		Maiorchino
Utilizzo	In tavola In cucina	È un ottimo formaggio da tavola, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente

Abbinamenti	Vino	Il formaggio si abbina prevalentemente a vini rossi morbidi, di buon corpo e caldi, scegliendo fra quelli del territorio (es. <i>Mamertino Nero D'Avola DOC</i> , <i>Mamertino Rosso DOC</i> - nelle isole Eolie -, <i>Faro DOC</i> - da vitigni nerello mascalese e nerello cappuccio -, ...)
--------------------	-------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produzione		Maiorchino			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Giugno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	≤ 100	Possibile apporto	-
	Provenienza	Allevamento brado o semi-libero			
	Munte	1 o 2 / giorno, munte "calde", oppure munta serale refrigerata e mattutina "calda"			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a. La cagliata si ottiene grazie alla microflora naturale del latte			
Coagulazione	Tipologia	Presamica Il Maiorchino viene ancora prodotto con antiche tecniche tradizionali.			
	Preparazione	Si utilizza latte intero e crudo di pecora con possibile aggiunta di latte di capra, che viene filtrato e versato in caldaia di rame o d'acciaio, riscaldato alla temperatura di coagulazione, in cui si immette il caglio per la caseificazione			
	Temperatura	39 °C			
	Tempo Azioni	60 minuti			
	Tipo di caglio	Capretto e/o Agnello, in pasta			
Rottura cagliata	Dimensione	Ottenta la cagliata, si procede alla sua rottura con uno spino finché i grani raggiungono la dimensione di un <i>chicco di riso</i> (in circa 10 minuti)			
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	60 °C (" cottura ") Con sosta della cagliata sotto siero per alcuni minuti, fino a deposizione del coagulo			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Scottatura, Salatura	<p>I bravi casari riescono a raccogliere a mano la cagliata in un'unica massa sferica, che viene posta in una grossa fascera appoggiata su un piano di legno inclinato "<i>mastrello</i>". La particolarità della lavorazione sta nel fatto che la pasta viene bucherellata con una sottile asta di ferro o di legno, il "<i>minacino</i>", per favorire lo spurgo del siero e, successivamente, viene distribuita nelle fascere di legno "<i>garbua</i>" dove viene pressata manualmente</p> <p>Il giorno successivo le forme vengono tolte dalle fascere e disposte su ripiani di legno di noce per asciugarsi</p> <p>Dopo un altro giorno, le forme vengono salate "a secco" con sale marino <i>grosso</i></p> <p>La salatura viene ripetuta ogni 24 ore per 20÷30 giorni, rivoltando le forme ogni volta</p> <p>Eliminato il sale dalle superfici, le forme vengono disposte su assi di legno e avviate alla stagionatura</p>			
Maturazione, Stagionatura	Tempo	≥ 1 mese Un ottimo Maiorchino, però, si ottiene solo dopo circa 8 mesi di stagionatura			
	Locali, Umidità Temperatura	La stagionatura avviene in costruzioni di pietra tipiche della zona, chiamate " <i>interrati</i> ", nelle quali la termo-igrometria si mantiene costante per tutto l'anno. Si riscontrano inoltre cantine, grotte e locali freschi ed umidi dotati di scaffali ed altri materiali in legno			
	Cura forme	Durante i primi 2 mesi di stagionatura il formaggio viene ripetutamente pulito, strofinato e rivoltato; dal 3° mese in poi viene trattato con olio d'oliva			