

Generalità	Pecorino Siciliano		
Presentazione	<p><b>Pecorino Siciliano</b> Formaggio che si può praticamente definire grasso, a pasta semicotta e pressata, prodotto esclusivamente nella Regione Sicilia dove è conosciuto come "<i>U picurinu</i>". Si produce da latte ovino, crudo e intero, proveniente da animali allevati al pascolo spontaneo ed è coagulato con caglio di agnello in pasta. Con il Disciplinare (pubblicato sulla Gazz. Uff. UE "C 170 del 18-05-2020") si sono meglio definite le caratteristiche del prodotto che, nel documento utilizzato per la pratica di riconoscimento della DOP (Reg. CE 1107/1996), erano scarsamente dettagliate e contenevano riferimento ai termini "Tuma" e "Primo sale" ora non più riconosciuti. Da questa data per il Pecorino Siciliano DOP si definiscono unicamente le tre tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Fresco</b> maturazione: da 20 a 30 giorni</li> <li>- <b>Semistagionato</b> stagionatura: da 60 a 90 giorni</li> <li>- <b>Stagionato</b> stagionatura: ≥ 120 giorni</li> </ul> <p>per ognuna delle quali vengono specificate le caratteristiche. Ha forma cilindrica a facce piane (quella superiore può essere leggermente concava), con il caratteristico scalzo alto; la superficie/crosta è da bianca a oca chiaro e molto rugosa per i segni lasciati dalle <u>fascette</u> - i caratteristici canestri in giunco nelle quali le forme vengono adagate -; la pasta è compatta, da bianca a giallo paglierino. Attraverso l'osservazione della pur scarsa occhiatura un consumatore esperto può determinare la quantità di grasso presente: maggiore è la sostanza oleosa che fuoriesce al momento del taglio, maggiore è il grasso contenuto e, di conseguenza, più forte sarà il suo aroma. Ha sapore dolce e sapido adeguato al grado di stagionatura, piccante nella tipologia <i>Stagionato</i>, con odore/aroma marcato e caratteristico di pecora e di pascolo. Viene stagionato per durate diverse a seconda della tipologia, in locali ventilati naturalmente. Il Pecorino Siciliano DOP è un ottimo formaggio da tavola che, nelle stagionature più avanzate, viene più frequentemente usato da grattugia. I vini tradizionalmente abbinati sono quelli del territorio (<i>Etna bianco o Marsala</i> - per il tipo meno stagionato - e <i>Etna rosso, o Cerasuolo di Vittoria</i> per quello più vecchio. Naturalmente costituiscono un buon abbinamento anche vini di altre regioni con caratteristiche simili.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 10/1955</b> <b>DOP Reg. CE 1107/1996</b></p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sicilia	
	Zona	<p><b>Regione Sicilia:</b> intero territorio; Province di: <b>Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani</b></p>	
	Tipologie	<b>FRESCO</b>	<b>SEMISTAGIONATO</b>
Allevamento	Tipo	<p>Allevamento semibrado, o brado Pecore di diversa razza o loro meticci (fra cui sono anche le autoctone delle razze <i>Pinzirita, Valle del Belice, Comisana</i>).</p>	
	Alimentazione	<p>Il sistema di alimentazione degli ovini è costituito dal pascolo naturale e/o coltivato, da foraggi freschi, da fieni e paglia, provenienti, per almeno l'80% della sostanza secca su base annua, dalla zona di produzione individuata dal Disciplinare È consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi. È vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di piante o parti di piante (semi) di trigonella, tapioca e manioca. È altresì vietato l'utilizzo di insilati e fienosilo.</p>	
Organismi di tutela	<p><b>Nuovo Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP</b> via dell'Amicizia, 26 91020 Poggioreale (TP) fax: 0924 71416 email <a href="mailto:contatti@consorziopecorinosiciliano.it">contatti@consorziopecorinosiciliano.it</a> web: <a href="http://www.consorziopecorinosiciliano.it">www.consorziopecorinosiciliano.it</a></p>		
Storia	<p>Omero (IX sec. a.C.) nell'<i>Odissea</i>, in uno dei passi più famosi, quando Ulisse incontra Polifemo, cita i canestri di giunco quali contenitori di formaggi siciliani a pasta compatta: «...<i>fa cagliare metà del latte e lo depone in canestri intrecciati</i>...». In seguito anche Aristotele e Plinio ne esaltano il gusto unico. In particolare quest'ultimo, nella sua opera "<i>Naturalis Historia</i>", redige una carta dei formaggi nella quale vengono citati tra i migliori pecorini quelli provenienti da Agrigento. Il Pecorino siciliano non solo è il più antico formaggio prodotto in Sicilia, ma è stato il primo formaggio della regione ad essere inserito tra i prodotti storici protetti dalla Denominazione d'Origine: nel 1955 viene infatti pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI n.295 del 22-12-1955) il provvedimento di tutela del Pecorino Siciliano (D.P.R. n.1269 del 30-10-1955) Il territorio vocato alla produzione del Pecorino Siciliano è caratterizzato da suoli di diversa matrice: l'area più centrale dell'isola è formata da colline irregolari costituite da formazioni argillose e gessoso-solfifere; la zona più occidentale della Sicilia e le isole Egadi presentano terreni argilloso-arenacei; le isole di Ustica, Eolie e Pantelleria hanno terreni vulcanici; le zone di pianura sono molto ristrette e sono di origine alluvionale con terreni molto fertili. In quest'ambiente i pascoli naturali e coltivati sono ricchi di essenze spontanee e di ecotipi locali, che caratterizzano la qualità e composizione del latte conferendo al prodotto finito il suo particolare sapore. I fattori climatici dell'area di produzione del Pecorino Siciliano, in considerazione della latitudine e della particolare</p>		

orografia, sono molto diversi fra le diverse aree della Sicilia: il clima è comunque mediterraneo, tuttavia troviamo diversi microclimi che sono legati al contrasto tra i monti e il mare.

L'ovinicoltura e l'attività casearia siciliana hanno un'antichissima tradizione; ancora oggi l'allevamento è di tipo tradizionale e viene praticato in ovili in grado di offrire un ricovero adatto alle esigenze degli ovini e al loro benessere, con positivi riflessi sulla qualità del latte prodotto che conferisce al Pecorino Siciliano le sue peculiarità. La qualità e le caratteristiche organolettiche del latte utilizzato per la produzione del formaggio sono strettamente legate al pascolo e assumono carattere peculiare e non ripetibile altrove. Molteplici sono gli studi scientifici che hanno dimostrato come il pascolo e la sua composizione botanica influenzano le produzioni casearie modificandone la loro composizione chimica ed aromatica. Inoltre, l'utilizzazione di caglio in pasta prodotto da agnelli siciliani trasferisce al formaggio un patrimonio enzimatico che sviluppa aromi e sapori che non si riscontrano in altri pecorini.

Il Pecorino Siciliano è legato in maniera indissolubile al particolare ambiente della Sicilia, alle essenze pabulari locali, a caratteristiche tecnologie di lavorazione, oltre alle popolazioni ovine autoctone allevate in Sicilia ed all'ambiente di trasformazione in cui sono presenti specifici ceppi ubiquitari della microflora casearia che sono in grado di caratterizzare il formaggio, così da renderlo unico nel suo genere.

L'origine è quella di un formaggio che si produceva nella notte dei tempi, quando ogni allevatore di pecore era solito trasformare il proprio latte in Pecorino Siciliano, utilizzando le tecniche antiche e soprattutto le attrezzature storiche in legno. Una tecnologia di produzione antica ma sapiente, legata all'uso di strumenti della tradizione quali il legno, conferisce quella particolarità che fa del formaggio Pecorino Siciliano un prodotto unico.

Viene ancora prodotto con tecniche tradizionali ed utensili storici, quali: *tina di legno*, rotula di legno, *cisca di legno*, *tavoliere di legno*, *fascedde* (canestri di giunco), caldaia di rame stagnato; fuoco diretto di legna o gas.

La produzione costituisce quindi, oltre che un indiscusso ed esclusivo patrimonio storico-culturale e produttivo della Sicilia, una solida realtà commerciale in continua crescita.

Descrizione		Pecorino Siciliano		
		FRESCO	SEMISTAGIONATO	STAGIONATO
Classificazione	Categoria	DOP		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte		
	Lattifera	Ovino		
	Trattam. latte	Intero, Crudo		
	Temperatura Cagliata	Semicotto (solo se si considera l'immersione delle forme in scotta calda per 3-4 ore come una sorta di "semicottura"; questo passaggio tecnico agisce in modo diverso dalla classica "semicottura" del coagulo in caldaia, ma produce effetti abbastanza simili sulla selezione della flora batterica e sulla sua produzione enzimatica all'interno delle forme appena formate)		
	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro - Duro	Duro
	Tecnologia	Pressato		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato / Stagionato	Stagionato
	Contenuto Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	Cilindrica	Cilindrica
	Facce	Piane o la superiore leggermente concava	Piane o la superiore leggermente concava	Piane o la superiore leggermente concava
	Dimensioni (cm)	Ø 10	Ø 10	Ø 15÷30
Scalzo	Dimensioni (cm)	Diritto	Diritto	Diritto
		10÷20	10÷20	15÷25
Peso	Kg	3,0÷5,0	3,0÷5,0	6,0÷14,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, parte esterna edibile	Pulita	Pulita
	Aspetto	La superficie reca impressi i segni del canestro nel quale è stata formata	Reca impressi i segni del canestro nel quale è stata formata	Reca impressi i segni del canestro nel quale è stata formata
	Spessore	n.a.	Sottile	Abbastanza spessa÷Spessa
	Colore	Bianco o giallo paglierino	Giallo paglierino	Giallognola÷Ocra chiaro

	<b>Consistenza</b>	n.a.	Tenera÷Leggermente dura	Abbastanza dura÷Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco ÷ Giallo paglierino, con eventuale presenza di bacche di pepe nero in grani	Giallo paglierino ÷ Giallo carico, con eventuale presenza di bacche di pepe nero in grani	Giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Morbida, Compatta Leggermente elastica	Leggermente dura Compatta	Dura, Scagliabile o Abbastanza friabile al procedere della stagionatura
	<b>Unghia/Sottocr. Colore Spessore</b>	Assente	Presente Bianco brunastro Sottile	Presente Ocra, Più spessa al procedere della stagionatura
	<b>Occhiatura, Forma, Dimensione, Distribuzione</b>	Limitata	Limitata	Limitata
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Bassa	Media	Medio-alta, Alta
	<b>Persistenza</b>	Poco persistente	Abbastanza persistente	Persistente
	<b>Riconoscim.</b>	Caratteristico del formaggio di pecora, Spiccati aromi di pascolo, Leggermente speziato nella tipologia con pepe, Assenza di odore di stalla	Caratteristico del formaggio di pecora, Spiccati aromi di pascolo, Leggermente speziato nella tipologia con pepe, Assenza di odore di stalla	Caratteristico del formaggio di pecora, Spiccati aromi di pascolo
	<b>Retrogusto</b>	n.a.	n.a.	n.a.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce. Col procedere della stagionatura assume una maggiore sapidità		
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.	n.a.	Piccante caratteristico
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza tenera Leggermente elastica, Globosa Poco solubile	Leggermente dura Poco elastica Globosa Leggermente solubile	Dura, Tenace, Non elastica, Abbastanza Friabile Abbastanza solubile
<b>Caratteristiche chimiche principali</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	≥ 40%	≥ 40%	≥ 40%

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino Siciliano</b>		
		<b>FRESCO</b>	<b>SEMISTAGIONATO</b>	<b>STAGIONATO</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma come formaggio da tavola con pane casereccio e verdure		
	<b>In cucina</b>	Ingrediente base di ricette tradizionali quali che impiegano il formaggio cotto sulla griglia		E' utilizzato come formaggio da grattugia per arricchire di gusto i piatti tipici della cucina regionale
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	<i>Etna bianco, o Marsala</i> - per le stagionature più brevi Naturalmente costituiscono un buon abbinamento anche vini di altre regioni con caratteristiche simili		<i>Etna rosso, o Cerasuolo di Vittoria</i> per quelle più avanzate
	<b>Frutta</b>	Frutta fresca o insalate di frutta fresca, anche con agrumi		Frutta dolce e matura, Fichi d'India
	<b>Verdure</b>	Insalate di verdura fresca	Insalate di verdura fresca	
	<b>Pane</b>	Pane casereccio		

Produzione		Pecorino Siciliano			
		FRESCO	SEMISTAGIONATO	STAGIONATO	
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Pepe nero (in grani, se previsto)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	Il latte deve provenire da una o due mungiture e la lavorazione deve essere eseguita entro 24 ore dall'effettuazione della prima mungitura È consentita la refrigerazione del latte nel pieno rispetto dei valori minimi previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia.			
	Trattamenti Fisici	Il latte intero viene filtrato con appositi setacci e/o filtri in tela, Riscaldato tradizionalmente in caldaie di acciaio o rame stagnato, fino alla temperatura massima di 40° C e quindi versato in una tina di legno dove viene poi coagulato			
	Trattamenti Termici	Latte crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	34 ÷ 40°C			
	Tempo	40÷50 minuti e comunque fino a che la rotula immersa nella tina in legno rimane in posizione verticale			
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta (10÷30 g/hl di latte), che prima dell'uso viene sciolto in acqua tiepida e quindi filtrato Il caglio utilizzato per la coagulazione presamica del latte si ricava dall'abomaso di agnelli lattanti degli animali indicati nel disciplinare e deve essere ottenuto nella zona di produzione del prodotto			
Rottura coagulo	Dimensione	A dimensione di "chicco di riso" utilizzando un bastone in legno, detto <i>rotula</i> o <i>rotella</i> , recante una protuberanza all'apice, necessaria per una rottura omogenea della cagliata Durante la rottura della cagliata, per favorirne la sineresi, viene aggiunta nella tina acqua calda a 70÷90°C.			
Cottura	Temperatura	Nessuna cottura della pasta (il coagulo non subisce trattamenti termici)			
	Azione	n.a.			
Formatura		I grumi di cagliata depositati sul fondo della tina, vengono lasciati riposare per 5÷10 minuti, per consentirne il compattamento e quindi la formazione del coagulo. La massa caseosa viene prelevata dalla tina e depositata nelle tradizionali fuscelle di giunco, operando una pressatura manuale della pasta			
		Durante questa fase è consentita l'eventuale aggiunta del pepe nero in grani nella tipologia "Fresco" e "Semistagionato". I grani di pepe nero, devono essere preventivamente trattati con acqua calda alla temperatura superiore a 80 °C per alcuni secondi			n.a.
Trattamenti forma	"Cottura" (sotto siero)	La cagliata viene lasciata all'interno delle fuscelle per 1÷2 ore fino a quando, terminata la produzione della ricotta con il siero residuo della caseificazione, si utilizzerà la <i>scotta</i> per una sorta di "semicottura" delle forme, che avviene quindi sotto scotta, all'interno delle tine di legno, per un tempo di 3÷4 ore			
	Rassodamento	Le forme vengono estratte dai canestri di giunco per essere rivoltate, così da assumere la caratteristica forma impressa dal canestro Durante questa operazione, su ciascuna forma, viene applicata una marca di caseina che ne assicura la tracciabilità e la rintracciabilità. Le matrici di caseina hanno forma ovale e riportano			

		<p>le indicazioni utili per ogni forma. All'interno dell'ovale, prima del numero progressivo, è riportata l'immagine della <i>Trinacria</i></p> <p>Le forme vengono lasciate rassodare a temperatura ambiente per 24÷48 ore e poi salate</p>		
	<b>Salatura</b>	<p>Salatura a secco e/o in salamoia fino a "prendere" la quantità di sale ottimale, poi avvio alla stagionatura</p> <p>I tempi e le temperature della salatura in salamoia variano al variare delle tipologie di attrezzatura che, per volume, modalità di circolazione dell'acqua, temperatura, modalità di immersione, modalità di pulitura della salamoia ecc. presentano una diversa efficacia nella fase di penetrazione del sale all'interno del formaggio</p>		
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	20 ÷ 30 gg	60 ÷ 90 gg	≥ 4 mesi
	<b>°C - UR%</b>	Ambienti a 14÷18 °C e > 75% UR in cui le forme di formaggio vengono stagionate su scaffalature di legno non trattato		
	<b>Cura forma</b>	n.d.		
<b>Marchiatura</b>	<b>Sulla forma</b>	<p>Sullo stesso piatto del formaggio che contiene la matrice di caseina deve essere riportato ad impressione il codice identificativo del caseificio</p> <p><b>Per la sola tipologia "Stagionato"</b> è richiesta l'aggiunta di un apposito marchio a fuoco, impresso a fuoco su almeno una faccia del formaggio e solo dopo 120 giorni di stagionatura dalla data di produzione</p>		
	<b>Sulle confezioni</b>	<p>Su ogni confezione di formaggio, sia essa intera o porzionata, è riportata un'etichetta con il logo identificativo con la scritta <b>Pecorino Siciliano DOP</b>, oltre ai dati di legge. Le porzioni del formaggio preconfezionato devono comprendere una parte dello scalzo e/o della faccia che testimoniano l'origine del formaggio. L'etichetta non è richiesta qualora la confezione venga preparata nel punto vendita per il prodotto definito "<i>preincartato</i>". È consentito inoltre anche l'uso d'indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o d'azienda individuale, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente. L'accesso al logo identificativo è garantito a tutti i produttori della DOP</p>		

