

Generalità	Pecorino dell'Appennino reggiano	
Presentazione	<p>Pecorino dell'Appennino reggiano</p> <p>Formaggio da latte ovino, intero, pastorizzato o crudo. Di diverse dimensioni, variabili da uno a due chilogrammi e mezzo, il pecorino reggiano si distingue dal toscano per un sapore più dolce e per il gusto meno salato e meno piccante nel prodotto stagionato. Sulla crosta del Pecorino reggiano non vengono usati antif fermentativi: quello fresco viene unto con olio d'oliva o con aceto, mentre sulla crosta di quello stagionato si formano muffe grigioverdi che costituiscono un elemento di tipicità di questo prodotto. Produzione unica e inimitabile, il Pecorino dell'Appennino Reggiano è un prodotto eccellente, fatto da mani esperte che lamentano però problematiche burocratiche, rigide normative sanitarie e difficoltà di accesso nelle vie di comunicazione. A oggi, a Reggio Emilia, sono 3 le aziende, con addetti con un'età media di soli 43 anni (la metà donne) che lo producono nel rispetto del disciplinare promosso dal Consorzio Con.V.A. (per la valorizzazione dell'attività di impresa). L'allevamento ovino nella zona in esame si presenta diffuso, ancora oggi, in tutto il territorio montano, in particolar modo nelle zone del crinale, nei comuni a confine con la Toscana e con l'alto Appennino modenese e parmigiano, ove è consistente la presenza di nuovi allevamenti da latte a carattere stanziale. La provincia di Reggio Emilia si colloca (dopo Forlì-Cesena) al secondo posto in Regione per il numero di pecore da latte, allevando circa il 12% del gregge lattifero Emiliano Romagnolo.</p>	
Riconoscimenti	<p>PAT Regione Emilia Romagna</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Emilia Romagna
	Zona	Provincia di Reggio Emilia : l'intero territorio dell'Appennino Reggiano così come definito dai Comuni della Comunità Montana (Baiso, Collagna, Casina, Castelnovo Monti, Canossa, Carpineti, Ligonchio, Ramiseto, Viano, Vetto, Villa Minozzo, Toano).
	Tipologie	A pasta TENERA A pasta SEMIDURA
Allevamento	Tipo	<p>Stalla, pascolo</p> <p>Scomparse le razze autoctone reggiane (<i>Cornella</i> e <i>Cornetta</i>) sul territorio sono diffuse la razza <i>Massese</i> (razza da latte presente nel 65 – 70% degli allevamenti per la rusticità e con ottime performance qualitative del latte), la <i>Sarda</i> (razza in espansione per l'elevata produzione di latte), la <i>Bergamasca</i> e l'<i>Appenninica</i> (quest'ultime due da carne).</p> <p>I comuni ove si concentra maggiormente la produzione di latte ovino (allevamenti stanziali da latte con più di 100 capi) sono: Villa Minozzo, Busana e Ramiseto.</p>
	Alimentazione	L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti per almeno il 90% dalla zona di produzione con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati e/o mangimi composti integrati.
Storia	<p>Per secoli dopo la scomparsa dell'impero romano d'Occidente l'Emilia Romagna è stata divisa, come dice il nome stesso, in due regioni, con i Longobardi nella zona occidentale e i Bizantini nella zona orientale (<i>Limes Bizantinum</i>). A questa ripartizione viene fatta risalire la diversa tradizione alimentare basata sulla prevalenza di carni bovine e suine nella parte emiliana e di carni ovine in quella romagnola. Con qualche eccezione, però. Una di queste è una piccola enclave sull'Appennino reggiano, al confine con la Toscana, dove l'allevamento delle pecore ha resistito per secoli e con una certa consistenza fino alla metà del Novecento. Fin dall'inizio del secolo XI gli allevamenti ovi-caprini sono dominanti, grazie ai quali è possibile ottenere latte (quindi caciotte), lane e carne. Donizone, il biografo di Matilde, colloca sull'Appennino Reggiano i pascoli di Publio Virgilio Marone (Marola = <i>Maronis aula</i>). Le abbazie che avevano influenza sul territorio (Marola, Canossa, San Prospero) hanno lasciato una ricchissima serie di citazioni sull'impiego di cacio, caseus e giuncate, ovvero il pecorino che si produceva sino al XV sec. Sotto l'egida degli Estensi, inoltre, sono ancora moltissimi i documenti che segnalano la diffusione di questo prodotto sull'Appennino e che, sino all'Ottocento, costava anche di più del formaggio di vacca.</p> <p>Nel 1800 l'agronomo reggiano Filippo Re stima in ben 67.000 gli ovini presenti sul territorio reggiano, ma già verso la fine del secolo l'allevamento zootecnico privilegia la vacca da latte, mentre si riducono le consistenze di pastori, ovini e produzioni di pecorino.</p> <p>Nel gennaio del 1921 si costituisce sull'Appennino Reggiano la "<i>Lega dei pastori</i>" e, nel 1982, in Appennino Reggiano si contavano ancora oltre 19.000 ovini, in prevalenza da latte. Venti anni più tardi, agli inizi degli Anni Duemila, questo numero si era ridotto al di sotto dei 5.000 capi, in prevalenza da carne. Dai dati ottenuti dagli ultimi tre censimenti dell'agricoltura si può osservare come nella Comunità Montana dell'Appennino Reggiano, in un ventennio, il numero di aziende con allevamenti ovini si sia ridotto di circa un terzo, mentre il numero di animali allevati si è ridotto di circa tre quarti. Nel volgere di quattro lustri ha drasticamente chiuso un grandissimo numero di aziende sul crinale. Connessi all'abbandono dell'attività agropastorale si sono riscontrati i fenomeni dello spopolamento e del dissesto idrogeologico ed è quasi del tutto scomparso il fenomeno del transumanza. E' dell'agosto del 2004 la segnalazione dell'intervista all'ultimo pastore transumante dell'Appennino (<i>Gabriele Arlotti, Tuttomontagna, n. 106, settembre 2004</i>).</p> <p>Nonostante questa evoluzione negativa sono ancora una trentina i pastori che hanno pecore da latte e almeno quattro di questi con strutture idonee alla vendita di pecorino che, nei secoli, si è contraddistinto per il sapore caratteristico dolce e significativamente diverso dal più famoso e vicino pecorino toscano.</p>	

Descrizione		Pecorino dell'Appennino reggiano	
		A pasta TENERA	A pasta SEMIDURA
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattam. latte	Intero, Pastorizzato	Crudo o Termizzato (nelle produzioni estive)
	Temper.Cagliata	Crudo	Semicotto
	Umidità pasta	Molle	Semiduro
	Tecnologia	Pressato	Pressato
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato / Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 15÷22	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 7÷11 (lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro)	
Peso	Kg	1,0÷2,5	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Ammuffita. Sulla crosta non si impiegano antifermentativi.	
	Aspetto	Caratteristico il trattamento con olio di oliva, o di semi vari, o aceto.	Presenza di muffe grigio-verdi.
	Colore	Bianco-giallo pastello con varie tonalità	Più o meno Bruno, in funzione della durata della stagionatura e della presenza di muffe grigio-verdi caratteristiche del prodotto.
	Spessore	Sottile	Più spessa col protrarsi della stagionatura
	Consistenza	Abbastanza Morbida	Abbastanza Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco a paglierino con l'avanzare della stagionatura. E' considerata segno di tipicità la presenza di eventuali riflessi sottocrosta verdi (in controluce)	Giallo paglierino, più scuro al protrarsi della stagionatura.
	Struttura	Compatta, moderatamente resistente al taglio.	Compatta e tenace al taglio.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Eventuale moderata occhiatura Irregolare Irregolare Irregolarmente distribuita	Eventuale Irregolare Minuta Irregolarmente distribuita
Odore / Aroma	Intensità	Media	Abbastanza elevata
	Persistenza	Mediamente persistente	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Fragrante	Fragrante e armonico
	Retrogusto	n.a.	n.a.

Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente salato	Più sapido con la stagionatura
Sensazioni Trigeminali		Assenti	A volte debolmente piccante
Struttura (in bocca)		n.d.	n.d.
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 45	≥ 40

Utilizzo		Pecorino dell'Appennino reggiano	
		A pasta TENERA	A pasta SEMIDURA
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola.	Formaggio da tavola.
	In cucina		Da uso cucina, o da grattugiare sulla pasta
Abbinamenti	Vino	Vini rossi delle colline reggiane.	Vini rossi strutturati.
	Miele/Confetture		
	Frutta		
	Verdure		
	Pane		

Produzione		Pecorino dell'Appennino reggiano			
		A pasta TENERA		A pasta SEMIDURA	
Periodo di produzione		In prevalenza da MARZO a SETTEMBRE, ma può essere prodotto anche nei restanti mesi dell'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stalla, pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato		Crudo o Termizzato. In particolare la termizzazione preventiva del latte intero è praticata nei mesi estivi a 63 °C per 5 min, ma è vietata la pastorizzazione.	
	Aggiunte	Per tutte le tipologie di formaggio è indicato l'impiego di fermenti lattici selezionati o naturali in siero o in latte ovino ottenuti all'interno della zona di produzione.			
Coagulazione	Temperatura	36 °C		39 °C	
	Tipo di caglio	Di vitello o di agnello, liquido o in polvere.			
	Tempo (minuti)	20÷30 minuti.			
Rottura coagulo	Dimensione	"chicco di mais"		"chicco di riso"	

Cottura	Temperatura	n.a.	42÷46 °C (semicottura).
	Tempo	n.a.	10÷15 minuti
	Azione	Terminata la rottura e la semicottura, la cagliata è sottoposta a una giacenza sotto siero per un periodo di tempo variabile dai 5 (se a pasta tenera) ai 20 minuti (se a pasta semidura).	
Formatura		La cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero denominate 'cascine' (dal dialetto del luogo, "cashiin"). Lo spurgo secondario è favorito tramite pressatura manuale o apponendo le "cascine" le une sopra le altre e alternandole a intervalli periodici.	
Trattamenti forma	Stufatura	Lo spurgo delle forme viene completato ponendole in un ambiente a 38 °C per 60 minuti, o a 30 °C per 5 ore.	
	Salatura	La salatura tradizionale è effettuata "a secco" per 1 giorno salando ogni 12 ore i singoli piatti. La salatura può avvenire anche in salamoia per alcune ore.	La salatura tradizionale è effettuata "a secco" per 2 giorni salando ogni 12 ore i singoli piatti. La salatura può avvenire anche in salamoia per alcune ore.
Stagionatura	Tempo	Può essere consumato fino a 90 giorni di stagionatura (ai sensi della regolamentazione vigente), e comunque non prima di 30 giorni dalla data di produzione.	Può essere consumato da 3 a 12 mesi (e oltre)
	°C - UR%	In ambienti condizionati, a temperatura adeguata e, comunque, a umidità relativa UR ≥ 80%	In ambienti freschi e ventilati e, comunque, a umidità relativa UR ≥ 80%
	Cura	Si effettuano periodiche rivoltature e lavaggi con acqua e sale, o siero. Dopo l'ultimo lavaggio è caratteristica l'oliatura della crosta con olio di oliva, o di semi vari, o aceto.	Deve produrre la caratteristica muffa grigio-verde che ne preserva la struttura e la bontà della pasta.
Marchiatura	<p>Il Pecorino dell'Appennino Reggiano è identificato dal marchio omonimo raffigurato da una testa di mufone stilizzata, coronata dal nome "Pecorino dell'Appennino Reggiano". Questo marchio è riprodotto sull'etichetta di carta ad uso alimentare su almeno uno dei due piatti della forma indicando tutto ciò che in merito è prescritto dalle normative vigenti.</p> <p>Il marchio "Pecorino dell'Appennino Reggiano" può essere riportato sulla carta di confezionamento e su altri mezzi di contenimento e di presentazione e comunicazione, purché sia rispettato quanto prescritto dal presente disciplinare.</p> <p>É altresì previsto l'utilizzo, così come regolamentato dal consorzio Con.V.A., di un marchio a fuoco, o a freddo recante l'insegna del pecorino dell'Appennino Reggiano da apporre sul prodotto. Le modalità d'uso e la gestione di tale marchio del Pecorino dell'Appennino Reggiano, sono definite congiuntamente dal consorzio Con.V.A., fautore del riconoscimento P.A.T. del Pecorino dell'Appennino Reggiano, e dai produttori.</p>		