

Generalità		Pecorino (viterbese, ciociaro)	
Presentazione	<p>Pecorino (viterbese, ciociaro) Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta dura, semicotto; prodotto con latte ovino, intero, crudo o pastorizzato. Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro variabile, scalzo diritto di 8÷10 cm e pezzatura da 1÷2 kg (nel territorio di S. Vittore nel Lazio fanno eccezione la pezzatura di 1 kg per il prodotto "classico fresco" e quella di 12 Kg per il prodotto "avvinato"). La crosta è dura, untuosa, di colore paglierino o marrone, a seconda della stagionatura che può andare da 20 a 365 giorni (tradizionalmente 3÷6 mesi); la pasta è compatta, dura, di colore bianco o paglierino, con occhiatura fine, rada e regolarmente distribuita. Sapore intenso, mai salato, leggermente piccante nelle forme stagionate oltre 6 mesi. Il pecorino può essere "affumicato" durante la fase di "spurgo". Durante la maturazione può essere trattato superficialmente con olio, oppure "avvinato" con Aglianico (dopo 60 giorni di stagionatura), immergendolo nel vino contenuto in mastelli di legno. Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio, oppure utilizzato nella gastronomia e nella cucina locale. Si abbina bene con vini rossi di buon corpo, in grado di sostenere le note piccanti e saporite di un formaggio stagionato. A breve stagionatura si accompagna con vino bianco, sia di produzione locale, sia quello normalmente in commercio.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Frosinone : Picinisco, San Donato Val di Comino, San Vittore del Lazio, Atina, Cassino	
	Tipologie	Oltre al tipo " classico ", vengono prodotti anche il tipo " affumicato " (durante la fase di spurgo delle forme) e il tipo " avvinato " (dopo una stagionatura di 2 mesi)	
Allevamento	Tipo	Pecore allevate allo stato brado su pascoli ad altitudini minime di 800 m s.l.m. in inverno, mentre in estate si spingono fino a 2000 m s.l.m.	
	Alimentazione	Quasi esclusivamente su pascoli naturali, con rare integrazioni di cereali	
Storia	<p>Definito storicamente dai caseifici locali come il "Pecorino ciociaro" viene prodotto presso caseifici locali. Vi sono testimonianze scritte che risalgono al '600 (Castrucci) e compare anche nella statistica Murattiana del 1811. Altra documentazione è depositata negli archivi comunali: bolle di accompagnamento, licenze per la vendita, bollette di imposte comunali.</p> <p>Censito nell' "<i>Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi</i>", dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.</p> <p>Sin da tempi molto antichi, era pratica usuale delle famiglie ciociare commissionare direttamente ai pastori del luogo le proprie "forniture annuali" di formaggio fresco. Il formaggio doveva essere ottenuto preferibilmente da pascolo invernale, più adatto alla trasformazione</p>		

Descrizione		Pecorino (viterbese, ciociaro)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Affumicato, Aromatizzato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane Ø variabile	

	Dimensioni (cm)	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8÷10 (generalmente)
Peso	Kg	0,500÷1,500 Kg (nel tipo "classico stagionato") Nel tipo "classico fresco" è di 1 Kg, mentre nel tipo "avvinato" raggiunge i 12 Kg
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Trattata ("avvinata")
	Aspetto	Liscia
	Colore	Paglierino o Marrone (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile o Abbastanza spessa (secondo stagionatura)
	Consistenza	Dura, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Paglierino
	Struttura	Compatta, Dura
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Fine Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, Medio elevata
	Riconoscimenti	Lattico Cotto, Leggero animale, Erbaceo (erba/fieno). Nelle forme sottoposte ad affumicatura è evidente l'odore/aroma di fumo, mentre in quelle "avvinate" è evidente l'odore/aroma del vino
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapore intenso, mai salato, leggermente piccante nelle forme stagionate oltre 6 mesi
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante (nelle forme stagionate oltre 6 mesi) e/o prodotte con caglio di agnello o capretto)
Struttura (in bocca)		Da Leggermente Duro e Leggermente Adesivo, a Duro, Abbastanza Friabile (in progressiva evoluzione con la stagionatura)
Grasso (% s.s.)		Formaggio grasso – n.d.

Utilizzo		Pecorino (viterbese, ciociaro)			
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio			
	In cucina	Utilizzato nella gastronomia e nella cucina locale			
Abbinamenti	Vino	Si abbina bene con vini rossi di buon corpo, in grado di sostenere le note piccanti e saporite di un formaggio stagionato. A breve stagionatura si accompagna con vino bianco, sia di produzione locale, sia quello normalmente in commercio			
	Pane				

Produzione		Pecorino (viterbese, ciociaro)			
Periodo produzione		Luglio ÷ aprile pecorino stagionato 3 mesi Maggio ÷ Agosto stagionato di 6 mesi			
Materia prima: • Latte • Sale • Vino	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
			100		

	n° Munte Territorio	2 munte, di cui la serale refrigerata. Territorio di Picinisco; Atina; San Donato Val Comino (allevamento al pascolo nei mesi di maggio-agosto). 2-4 munte, refrigerato. Allevamento al pascolo (S. Donato Val Comino) da maggio ad agosto; Territorio di Cassino; San Donato Val Comino. 1 munta, refrigerato a 4 °C e posto subito in caldaia la mattina successiva. Territorio di S. Vittore nel Lazio.
	Provenienza	Vedi sopra
	Munte	Vedi sopra
	Trattamenti Fisici	Intero Filtrazione a telo su colino o centrifuga. Territorio di Picinisco; San Donato Val Comino; Atina; Cassino Filtrazione a telo. Territorio di S. Vittore nel Lazio
	Trattamenti Termici	Pastorizzazione a 68-70 °C per 30 secondi. Territorio di Cassino Nessun trattamento. Territorio di San Donato Val Comino (FR); Atina (FR); Picinisco Normalmente non effettuato. In alcuni periodi non viene effettuato per il 70% del latte trasformato in giornata mentre il restante 30% viene termizzato a 62 °C per 5 minuti. Territorio di S. Vittore nel Lazio
	Aggiunte	Impiego di fermenti termofili a 35-36 °C. Territorio di Cassino Nessun impiego di fermenti. Territorio di S. Vittore nel Lazio, S. Donato V.C., Atina, Picinisco, Cassino)
	Preparazione	Il latte delle varie munte viene eventualmente miscelato insieme agli innesti e portato a temperatura di coagulazione
Coagulazione	Temperatura; Tempo di presa	38 °C; tempo di 30-40 minuti. Territorio di Cassino 38 °C; tempo di 20 minuti. Territorio di San Donato Val Comino; Picinisco 38-40 °C; tempo di 30-40 minuti. Territorio di S. Vittore nel Lazio 35-36 °C; tempo di 60 minuti. Territorio di Cassino
	Tipo di caglio	Caglio liquido; Territorio di Cassino Caglio in pasta di agnello o capretto. Territorio di San Donato Val Comino; Picinisco Caglio in polvere di vitello. Territorio di S. Vittore nel Lazio Caglio liquido (tipo pasta filata). Territorio di Cassino
Trattamento coagulo	N° Rotture e Dimensione	Due rotture a distanza di 1 ora, fino al raggiungimento della dimensione di un <i>chicco di mais</i> . Territorio di Cassino Una rottura fino al raggiungimento delle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> e nessuna cottura del coagulo, seguita da una sosta di 10 minuti sotto siero. Territorio di S. Vittore nel Lazio Una rottura fino al raggiungimento delle dimensioni di un chicco di riso, seguito da una sosta massima di 10 minuti
	Cottura	Fino al raggiungimento di 45 °C (semicottura), con sosta di 30 minuti e pressatura manuale del coagulo. Territorio di San Donato Val Comino; Picinisco; Atina Nessuna cottura. Territorio di Cassino
	Formatura	Lenta, seguita dalla pressatura delle forme. Territorio di San Donato Val Comino; Picinisco; Atina, Cassino In formette cilindriche
Trattamenti forma	Pressatura	Forte pressatura sulle due facce nella versione " <i>classica</i> " Nessuna pressatura per la versione " <i>avvinata</i> "
	Spurgo	Per 10-12 ore, durante l'affumicatura con legna o paglia. Territorio di Picinisco Per 2-4 ore a temperatura ambiente. Territorio di Cassino Con stufatura a 40-45 °C per 24 ore. Territorio di San Donato Val Comino; Picinisco; Atina Nessuno spurgo. Territorio di Cassino
	Salatura	A secco per 24-48 ore a temperatura ambiente. Territorio di San Donato Val Comino; Atina; Picinisco; Cassino In salamoia per 5 ore/kg di prodotto a 20° Baumè. Territorio di Cassino In salamoia non satura, dopo spurgo di 6 ore/kg (nella versione " <i>classica</i> "), o dopo 60 minuti (nella versione " <i>avvinata</i> "). Territorio di S. Vittore nel Lazio

	Asciugatura	In cella, alla temperatura di 4÷8 °C, subito dopo la salatura, per 4÷5 giorni. Territorio di S. Vittore nel Lazio
Stagionatura	Tempo °C - UR%	30÷180 giorni; a temperatura ambiente. La stagionatura più lunga viene effettuata per il pecorino ottenuto dal latte di maggio÷agosto a temperatura di circa 10 °C. Territorio di San Donato Val Comino; Atina; Picinisco; Cassino 20 giorni; in cella a 7÷8 °C e 55÷60% di UR. Territorio di Cassino 30÷365 giorni (per la versione "classica"), in cella a 12÷15 °C. Territorio di S. Vittore nel Lazio 70 giorni (per la forma "avvinata"), in cella a 12÷15 °C. Territorio di S. Vittore nel Lazio
	Trattamenti durante la conservazione	2÷3 trattamenti con aspersione di olio fino a crosta colorata (ogni 7÷8 giorni per i primi 20 giorni). Territorio di San Donato Val Comino; Picinisco; Atina; Cassino. Avvinatura con Aglianico, per 49 ore, dopo 60 giorni di stagionatura, e ripetizione per altre 48 ore dopo altri 10 giorni di stagionatura

μπ