

Generalità		Pecorino dei Monti della Laga	
Presentazione	Pecorino dei Monti della Laga Formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta dura e semicotta; prodotto con latte misto ovcaprino (capra ≤ 30%), intero, pastorizzato in caldaia. Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro variabile, scalzo diritto o leggermente convesso di 6÷8 cm e peso di 2÷3 Kg; crosta dura, untuosa, rigata dalle fuscelle che lo hanno contenuto, di colore paglierino scuro o marrone; pasta compatta, dura, untuosa, di colore paglierino anche scuro, con occhiatura fine e regolarmente distribuita; sapore leggermente salato e leggermente piccante; stagionatura di 3÷6 mesi. Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio oppure, grattugiato, nella gastronomia e nella cucina locale. Si abbina bene con vini rossi di buon corpo, in grado di sostenere le note saporite di un formaggio stagionato.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Rieti : territorio dei comuni di Accumoli, Amatrice	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pecore (meticce con incroci prevalenti di <i>Massese</i> e <i>Comisana</i> su antichi ceppi "merinizzati") e capre allevate allo stato brado	
	Alimentazione	Quasi esclusivamente su pascoli naturali, con rare integrazioni di cereali	
Storia	Questo formaggio è sempre stato un tipico prodotto di origine pastorale. L'impiego dei pascoli montani e dei foraggi ricavati, unitamente alla tecnica di trasformazione rimasta praticamente invariata negli anni, fanno sì che l'attuale formaggio conservi ancora le antiche caratteristiche di un prodotto tramandato da generazioni. Si produce all'interno del Parco del Gran Sasso e si trova in commercio tutto l'anno. Per questo formaggio si riscontrano: tradizione orale locale, tracce in archivi comunali, presenza storica da almeno 25 anni nei negozi della zona e nel banco al mercato locale. Il formaggio pecorino dei Monti della Laga è in parte afferente al Pecorino del Pastore citato nell' "Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi"; redatto dall'Istituto di Sociologia Rurale.		

Descrizione		Pecorino dei Monti della Laga	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora, Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabile	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 6÷8	

Peso	Kg	2,0÷3,0 Kg
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Rigata dalle fucelle
	Colore	Paglierino scuro o marrone
	Spessore	Abbastanza spessa
	Consistenza	Dura, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino anche scuro
	Struttura	Compatta, Dura, Untuosa
	Occhiatura	Abbastanza fitta
	Forma	Irregolare
	Dimensione	Fine
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, Medio elevata
	Riconoscimenti	Lattico Cotto, Leggero animale, Erbaceo (erba/fieno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente Salato
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Duro, Leggermente Friabile
Grasso (% s.s.)		Formaggio grasso – n.d.

Utilizzo		Pecorino dei Monti della Laga
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio
	In cucina	Grattugiato, viene 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
	Pane	Casereccio

Produzione		Pecorino dei Monti della Laga			
Periodo produzione		Marzo ÷ Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
			≤ 100	≤ 30	
	n° Munte Territorio	2 munte, refrigerato a 4 °C			
	Provenienza	Vedi sopra			
	Munte	Vedi sopra			
	Trattamenti Fisici	Intero			
Trattamenti Termici	Pastorizzazione a 74 °C, per 2 minuti, in caldaia				

	Aggiunte	Nessun impiego di fermenti
	Preparazione	Il latte delle 2 munte viene miscelato e portato a temperatura di coagulazione dopo 2 ore di sosta
Coagulazione	Temperatura; Tempo di presa	38 °C; in 20 minuti
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta
Trattamento coagulo	N° Rotture e Dimensione	Una rottura, con dimensioni del coagulo a <i>chicco di riso</i>
	Cottura	46 °C (semicottura), per 30 minuti. Nessuna sosta sotto siero
	Formatura	Messa in forma in fuscelle cilindriche a scalzo
Trattamenti forma	Pressatura	Rapida pressatura sulle due facce
	Salatura	A secco sulle due facce (subito dopo la pressatura), per 48 ore (24 ore su una faccia e 24 ore sull'altra faccia)
	Asciugatura	10÷20 giorni, a 10÷14 °C su tavole di legno
Stagionatura	Tempo °C - UR%	3÷6 mesi, a temperatura ambiente, su tavole di legno. Nei primi 45 giorni il locale è maggiormente umido
Commercializzazione	Trattamenti prima della commercializzazione	Lavaggio in acqua

μπ