

Generalità		Pecorino di Ferentino	
Presentazione	<p>Pecorino di Ferentino Formaggio tradizionale della provincia di Frosinone prodotto con metodi antichi, grasso, a pasta dura, ottenuto da latte di pecora, intero, crudo o pastorizzato, di breve o lunga stagionatura che può raggiungere anche un anno. Di forma cilindrica, a facce piane e scalzo di dimensioni variabili, ha una pezzatura che va da 0,500 a 7÷8 kg. La crosta, con aspetto rugoso, di colore da giallo a giallo scuro, ha uno spessore da sottile a spesso. La pasta ha colore bianco o giallo paglierino e una struttura compatta o con leggera occhiatura. Il sapore è dolce e intenso, con spiccati aromi di erba di pascolo di montagna che, nel formaggio a latte crudo (prodotto nei soli mesi di marzo, aprile, maggio), mantiene tutta la componente aromatica e microbiologica apportata dalle essenze spontanee presenti nei prati naturali e prati-pascolo della zona particolarmente presenti. A seconda del periodo di stagionatura di durata variabile tra 6÷7 e 12 mesi, presenta note piccanti. In alcuni casi, durante la stagionatura, il formaggio viene sottoposto ad affumicatura per 30 minuti con paglia di grano, o trattato con vinaccia per circa 1 mese (nel periodo di settembre-ottobre). Il pecorino di Ferentino, a seconda delle richieste del consumatore, può anche essere commercializzato fresco, come "Primo sale". Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio, oppure utilizzato nella gastronomia e nella cucina locale (è il formaggio che arricchisce svariate ricette del territorio). Si abbina bene con vini rossi di buon corpo, in grado di sostenere le note piccanti e saporite di un formaggio stagionato.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Frosinone : territorio del comune di Ferentino e zone limitrofe	
	Tipologie	Primo sale	Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento di pecore di razza Sarda, Comisana e relativi incroci	
	Alimentazione	Pascoli del territorio	
Storia	<p>Sulla via Casilina, Ferentino, a circa 400 metri s.l.m., sorge su un'altura della catena dei monti Ernici. Il suo territorio, ricco di acque che in più punti l'attraversano, domina la valle del fiume Sacco ed è limitato, ad ovest, dalla prima catena dei Sub- Appennini.</p> <p>L'ambiente naturale ha reso possibile, sin dall'antichità pre-romana, che la pastorizia costituisse il perno dell'economia, della società e della cultura. A questo si aggiunga la salubrità dell'aria e la tranquillità del luogo, l'abbondanza di acque e le elevate precipitazioni che impediscono l'aridità dei prati naturali e dei prati-pascolo e concorrono a preservare un eccellente nutrimento per ovini e caprini autoctoni.</p> <p>Il Pecorino di Ferentino è ottenuto da lavorazioni artigianali, con metodi antichi. Apprezzato sin dall'epoca imperiale quando il luogo ospitava la nobiltà romana, attirata dall'ottimo cibo, dal buon clima e dalle sorgenti di acqua acidulo-solforosa</p>		

Descrizione		Pecorino di Ferentino		
Classificazione	Categoria	PAT		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte, Sale		
	Lattifera	Pecora		
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato		
	Temperatura Cagliata	Crudo		
	Umidità pasta	Duro		
	Tecnologia		Affumicato o Affinato in vinaccia (qualora richiesto)	
	Stagionatura	Fresco	Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso		
Aspetto	Cilindrico			

Geometria forma	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	Ø variabile	
	Scalzo	Leggermente convesso o Convesso	
	Dimensioni (cm)	variabili	
Peso	Kg	0,5÷8,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Trattata	
	Aspetto	Rugosa	
	Colore	Giallo	Giallo scuro
	Spessore	Sottile	Abbastanza spessa
	Consistenza	Abbastanza morbida	Dura, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza compatta, Abbastanza dura	Abbastanza compatta, Dura
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine Abbastanza regolare	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-bassa	Medio-elevata
	Riconoscimenti	Lattico Cotto, Erbaceo (erba fresca), Animale	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapore intenso, non salato	
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante	
Struttura (in bocca)		Duro, Poco solubile	Duro, Abbastanza solubile, Leggermente friabile (a stagionatura elevata)
Grasso (% s.s.)		Formaggio grasso – n.d.	

Utilizzo		Pecorino di Ferentino	
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio	
	In cucina		Grattugiato, arricchisce le ricette locali, specialmente di pasta
Abbinamenti	Vino	Si abbina bene con vini rossi del territorio, di buon corpo, in grado di sostenere anche le note piccanti e saporite del formaggio stagionato	
	Pane	Pane casereccio	

Produzione		Pecorino di Ferentino			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno. "A latte crudo" solo nei mesi di marzo, aprile, maggio			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
			100		

	n° Munte Territorio	Latte proveniente da fino a quattro mungiture Il latte, lavorato dopo 2 giorni dalla mungitura, viene refrigerato a una temperatura compresa tra +4 °C e +6 °C e poi lavorato. Pascolo brado estensivo	
	Trattamenti Fisici	Intero	
	Trattamenti Termici	Latte crudo (solo nel periodo Marzo÷Maggio) Se nel corso della lavorazione è richiesto il trattamento termico del latte la pastorizzazione si effettua per 3 minuti, a 70 °C (nel periodo Giugno ÷ Febbraio)	
	Aggiunte	Nessun utilizzo di fermenti (nella produzione con latte crudo) Impiego di fermenti termofili a 38 °C (nella produzione con latte pastorizzato)	
	Preparazione	Il latte delle varie munte, messo in caldaia di rame e/o acciaio, viene portato a temperatura di coagulazione	
Coagulazione	Temperatura; Tempo di presa	38 °C; tempo di 40÷60 minuti	
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta	
Trattamento coagulo	N° Rotture e Dimensione	Rottura della cagliata, con lo spino rompigliata (di legno), mantenendola in movimento per 15 minuti per favorire un maggiore spurgo del coagulo stesso	
	Cottura	n.a.	
	Formatura	La cagliata viene convogliata all'interno della fucelle di dimensioni variabili (da 500 g, 2÷3 kg, 7÷8 kg)	
Trattamenti forma	Asciugatura	n.a.	
	Stufatura	Immersione delle forme in una vasca di acciaio contenente siero caldo a 60 °C, per 2÷3 ore, per favorirne lo spurgo	
	Salatura	"A secco", per 1 giorno su una faccia del formaggio e 1 giorno sull'altra faccia	
Stagionatura	Tempo - °C - UR%	Alcuni giorni. Come "Primo sale", su richiesta del 6÷7 mesi, o fino a 12 mesi In ambiente condizionato, o in locale naturale, ponendo le forme su assi di legno di abete o faggio, oppure su assi di acciaio	
	Trattamenti della forma	n.a.	Durante la stagionatura, il formaggio può essere: - sottoposto ad affumicatura per 30 minuti, con paglia di grano, oppure - trattato con vinaccia per circa 1 mese (nel periodo settembre÷ottobre)