

Generalità		Pecorino in grotta del viterbese	
Presentazione	<p>Pecorino in grotta del viterbese Formaggio grasso, a pasta dura, cruda, ottenuto da latte di pecora, intero, pastorizzato, con stagionatura di almeno 100 giorni e fino a circa 1 anno. Prodotto nel Viterbese, nell'area del Lago di Bolsena, viene da una lunga tradizione locale ed è particolarmente gustoso e richiesto nell'ambito della gastronomia per l'ottimo aroma che conferisce ad ogni ricetta. Si presenta in forma cilindrica di dimensioni variabili, con facce piane, scalzo leggermente convesso e peso di 1,8÷4 Kg. Ha crosta compatta, di colore variabile dal giallo paglierino al bruno grigiastro, rugosa, asciutta o untuosa. La pasta si distingue per il suo colore che può variare dal bianco al giallo paglierino e per la consistenza compatta, con occhiatura fine e sparsa. Al palato rivela un sapore da salato a lievemente piccante, caratterizzato da intense note aromatiche sviluppate durante la stagionatura. Trattato superficialmente con olio di oliva e cenere, può essere anche rivestito con foglie di noce e, dopo circa 15 giorni di conservazione in cella a 8÷10 °C, viene affinato in grotte di lapillo per 60÷90 giorni a 10÷11 °C circa e 90 %UR con eventuale "immersione" delle forme in strati di fieno di prato naturale. Si degusta in purezza, o in ricette semplici e tradizionali (<i>fave con il pecorino</i>), oppure utilizzato nella gastronomia e nella cucina locale, anche grattugiato, per arricchire svariate ricette del territorio. Si abbina bene con vini bianchi o rossi del territorio, di buon corpo, in grado di sostenere anche le note piccanti e saporite del formaggio.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Viterbo : territorio dei comuni di Bagnoregio, Bolsena, Montefiascone, Piansano e zone limitrofe (in particolare nel comune di Cellere), tutti nell'area prossima al lago di Bolsena	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pecore di razze varie, stanziate nella zona	
	Alimentazione	Pascoli del territorio	
Storia	<p>Formaggio pecorino, recuperato dalla tradizione pastorizia dell'area del Lago di Bolsena, che viene tramandato da molti decenni, in particolare nel territorio di Cellere. Viene affinato nelle rare grotte di lapillo del sottosuolo site nel comune di Montefiascone ed è molto ricercato nella gastronomia locale. Si tratta di una ricetta antica che ha mantenuto inalterate le tradizionali tecniche di produzione che ne garantiscono l'unicità e l'eccellenza.</p> <p>Una leggenda ormai tramandata per generazioni narra di come Saverio, l'oste della stamberga situata in una grotta di Montefiascone, per caso si rese conto di quanto le forme di pecorino lasciate a stagionare vicino alle erbe aromatiche assumessero un profumo tanto piacevole ed intenso. Fu così che nacque la tradizione, ancora oggi profondamente radicata nella zona, specialmente quella del Lago di Bolsena da cui proviene questa prelibatezza, di produrre un formaggio pecorino che viene fatto maturare su mensole di castagno, adagiato su un letto di erbe aromatiche, proprio all'interno di grotte di lapillo nel sottosuolo della zona di Montefiascone.</p>		

Descrizione		Pecorino in grotta del viterbese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Fieno di prato	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Affinato (in letto di erbe)	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	

	Dimensioni (cm)	Ø variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso variabili
Peso	Kg	1,8÷4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata (con olio d'oliva e cenere, o foglie di noce)
	Aspetto	Rugosa
	Colore	Da Giallo paglierino a Bruno-grigiastro
	Spessore	Abbastanza spessa
	Consistenza	Dura, Compatta, Asciutta, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da Bianco a Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza compatta, Abbastanza dura
	Occhiatura	Sparsa
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Fine Abbastanza regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, Medio-elevata
	Riconoscimenti	Lattico Cotto, Erbaceo (fieno di prato naturale), Animale
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Leggermente salato
Sensazioni Trigeminali		Lievemente piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro, Abbastanza solubile, Leggermente friabile (a stagionatura elevata)
Grasso (% s.s.)		Formaggio grasso – n.d.

Utilizzo		Pecorino in grotta del viterbese
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza, o in ricette semplici e tradizionali come le classiche fave con il pecorino: <i>Tagliare il pecorino a fette e disporlo su un piatto da portata, aggiungere le fave crude e dei gherigli di noce per donare un tocco di sapore più particolare al piatto. Servire in tavola accompagnando con un buon bicchiere di vino bianco.</i>
	In cucina	É molto apprezzato in cucina dove viene utilizzato per preparare numerosi ottimi piatti. Nella versione più stagionata può essere impiegato come formaggio da grattugia.
Abbinamenti	Vino	Si abbina bene con vini bianchi o rossi del territorio, di buon corpo, in grado di sostenere anche le note piccanti e saporite del formaggio
	Pane	

Produzione		Pecorino in grotta del viterbese			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Fieno di prato	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
			100		

	n° Munte Territorio	Latte proveniente da 2 a 4 mungiture, refrigerate Allevamento, Pascolo brado estensivo
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Pastorizzazione a 62÷68 °C per 20 secondi
	Aggiunte	Impiego di fermenti mesofili inoculati a 36÷38 °C
	Preparazione	Il latte delle varie munte viene filtrato con centrifuga, messo in caldaia di rame e/o acciaio e portato a temperatura di coagulazione
Coagulazione	Temperatura Tempo di presa Tipo di caglio	34÷36 °C; tempo di 30 minuti; caglio di vitello, in polvere (Zona di Piansano) 35÷36 °C; tempo di 30 minuti; caglio di agnello, in pasta (Zona di Bagnoregio) 38÷40 °C; tempo di 10 minuti; caglio di agnello, in pasta (Zona di Capodimonte)
Trattamento coagulo	N° Rotture e Dimensione	Una rottura, con dimensioni a <i>chicco di mais</i> (Zona di Capodimonte) Due rotture, con dimensioni a quadroni e poi a <i>chicco di mais</i> (Zone di Piansano e Bagnoregio)
	Cottura	n.a.
	Formatura	La cagliata viene rapidamente convogliata all'interno della fuscelle e non viene pressata
Trattamenti forma	Stufatura	In cassone per 10 minuti a 50÷60 °C (Zone di Capodimonte e Bagnoregio) In camera calda a 38 °C e 95 %UR (Zona di Piansano)
	Salatura	In salamoia a 20÷22 °Baumè, a 15 °C, per 8÷18 ore/kg, dopo la fase di stufatura (Zone di Capodimonte e Bagnoregio) "A secco", a temperatura ambiente, per 24 ore, effettuata dopo 12 ore dalla stufatura (Zona di Piansano)
	Asciugatura	Per 12÷24 ore, a temperatura ambiente (Zone di Capodimonte e Bagnoregio) Non effettuata (Zona di Piansano)
Stagionatura	Tempo - °C - UR%	Per 12÷24 ore, a temperatura ambiente, poi per 15 giorni in cella a 8 °C. Affinatura in grotta di lapillo per 60÷90 giorni, a circa 10÷11 °C e 90 %UR (Zona di Capodimonte e Bagnoregio) Per 10÷15 giorni, in cella a 9÷10 °C. Affinatura in grotta di lapillo per 50÷60 giorni, a 10÷11 °C e 9 %UR (Zona di Piansano) Il formaggio può essere stagionato fino a circa 12 mesi
Trattamenti durante maturazione	Spazzolatura	Effettuata (Zona di Piansano)
	Affinatura	Oliatura ed eventuale immersione delle forme in strati di fieno di prato naturale (Zona di Capodimonte)