

82

Codice prodotto

F - 12

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

FORMAGGI

PECORINO MISTO

PROVINCIA DI CROTONE

Il pecorino rappresenta il principale prodotto lattiero-caseario ottenuto in tutta la provincia di Crotone. E' un formaggio a pasta dura, semi-cotto, che si ottiene dalla lavorazione del latte di pecora e di capra miscelato, quest'ultimo in aggiunta fino ad un massimo del 20%. Il latte va utilizzato subito dopo ogni mungitura, eccetto che nei mesi invernali quando al latte del mattino può essere aggiunto quello della sera. Notizie documentabili sul pecorino si hanno a partire dal 1500, ma risale al 1759 il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte. Quest'ultimo descrive in poche righe molte caratteristiche del particolare e gustoso formaggio a coagulazione presamica, rotto in piccoli grani con il bastone, semi-cotto e del peso poco inferiore ai 2 Kg:

"primo, che detto formaggio deve essere d'ogni bontà e qualità, non rotto, non buffato, non crepato, ma sano ed intero, e che il latte sia rotto il latte sia rotto tenerello, e di mescolo e di quaglio e di collasolita vampata, e di peso di libbre 5,5 a pezza."

RIFERIMENTI STORICI

Achille Bruni - Nuova Enciclopedia Agraria, VOL. III - Napoli, 1859.

CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che provi che il prodotto ha più di 25 anni?

Sì, presso le aziende EUROLATTE sri a Strongoli (KR) e IL PECORINO CROTONESE di Isola Capo Rizzuto (KR).

83

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte ovino in miscela equivalente con il caprino. A volte vi è anche la presenza di una piccola frazione di latte vaccino., caglio in pasta di capretto, sale.

Forma

Rotonda

Dimensioni medie

20-25 cm. di diametro

Peso medio

1-1,5 chili al pezzo

Sapore

Piccante

Odore

Tipico

Colore

Bianco-giallognolo

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La coagulazione è attuata generalmente ad una temperatura compresa fra i 32 ed i 38 °C, utilizzando caglio in pasta di capretto o agnello. Una volta ottenuto il coagulo della consistenza desiderata si procede alla rottura spinta fino ad ottenere granuli della dimensione di un chicco di riso.

La messa in forma è effettuata con una pressatura manuale molto spinta ed una leggera frugatura. La salatura è prevalentemente a secco.

84

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da ottobre a luglio

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

La stagionatura generalmente è molto breve (qualche settimana), ma può essere portata a qualche mese e viene attuata in cantine o magazzini non condizionati.

Conservazione**Materiali e strumenti per la produzione****Mater. utilizzati**

Canestri contenitori, tavole in legno

Strumenti utilizzati

Mestoli, colini, caldaie di rame stagnate.

Macchinari utilizzati**Locali dove avviene la produzione**

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitata capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.

Deroga richiesta

Si

85

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco, latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale sono da addurre a:

- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- locali di stagionatura.

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

86

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari;
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte).

Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione)

Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede la deroga per:

- le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- Il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, giunco e latta, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
- per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- per il confezionamento;
- per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- per i locali di stagionatura.