



Luogo di emissione	Numero: 73/CSI	Pag. 1
Ancona	Data: 11/03/2014	

**DECRETO DEL DIRIGENTE DELLA P.F.
COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA STRUTTURA
DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE
N. 73/CSI DEL 11/03/2014**

Oggetto: D.lgs. n. 173/98, art. 8, comma 1 e Decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali n. 350/99 – aggiornamento elenco regionale prodotti tradizionali per l'anno 2014.

**IL DIRIGENTE DELLA P.F.
COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA STRUTTURA
DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE**

.....
(omissis)

- D E C R E T A -

- di **AGGIORNARE**, l'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Marche per l'anno 2014;
- di **APPROVARE** l'elenco dei prodotti tradizionali (all. A) e le relative schede (all. B) riportati in allegato, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente decreto;
- di **PUBBLICARE** per estremi il presente decreto, dal quale non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico del Bilancio Regionale, sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche ai sensi della L.R. 28/07/2003, n. 17.

Luogo di emissione Ancona

IL DIRIGENTE
Dott. Roberto Luciani

ALLEGATO N. B

“SCHEDE TECNICHE PRODOTTI TRADIZIONALI AGGIORNATE AL 2014”



Luogo di emissione	Numero: 73/CSI	Pag. 2
Ancona	Data: 11/03/2014	

Formaggi

PECORINO

Intero territorio regionale con particolare diffusione nelle zone interne.

Prodotto derivante da latte ovino crudo di provenienza locale. In passato era particolarmente utilizzato, nel territorio del comune di Visso e nelle zone limitrofe, il latte della pecora sopravissana ora in via di estinzione (il formaggio così ottenuto era conosciuto anche come pecorino Vissano). Il prodotto finito si presenta in forme di altezza 6-10 cm, diametro 14-20 cm, peso kg 1-2,5; forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso, crosta giallastra, pasta bianca scarsamente occhiata di sapore sapido e pastoso delicatamente aromatico (il formaggio stagionato ha la crosta unta di olio di oliva di colore tendente al rossastro, pasta compatta di colore giallo paglierino, gusto e aroma intensi).

Al latte appena munto si aggiunge caglio naturale di provenienza locale. Nella zona dei Monti Sibillini e a Monte Rinaldo è tipica la consuetudine di aromatizzare il caglio con erbe locali. In particolare si utilizzano il serpillo, basilico, maggiorana, fichi verdi, germogli di rovo e di buglossa oltre a chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, rosso d'uovo e un cucchiaino di miele. Il tutto, ridotto in pasta da sciogliere nel latte, conferisce al pecorino un aroma particolare e una maggiore digeribilità. E' possibile l'aggiunta di fermenti lattici per guidare la fermentazione purché non vengano alterate le caratteristiche tipiche del prodotto. Coagula in 20-30 minuti, la rottura della cagliata si effettua delicatamente con le mani o con attrezzi appositi in particelle della dimensione di una nocciola per il prodotto fresco e di un chicco di riso per lo stagionato; dopodiché si lascia riposare per alcuni minuti. Dopo queste operazioni, la massa viene messa nelle fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero.

Frequente la semicottura della cagliata per il prodotto stagionato che avviene a 45-48°. La salatura si effettua a secco mettendo le forme sotto sale fino ad un massimo di due giorni.

La maturazione avviene in ambiente fresco ed umidità media, dove le forme vengono rigirate giornalmente e lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido.

La vendita al dettaglio non va effettuata prima di 20 giorni.

Frequente la stagionatura del prodotto fino a oltre un anno.

Deliberazione della Giunta Regionale n.2985 del 30.11.98 che individua il pecorino tra i prodotti tradizionali in attuazione dell'art. 8 del D.L.vo n. 173/98. Studi effettuati da Comunità Montane e da Gruppi di Azione Locale.

Il prodotto viene citato in

Nicla Mazzara Morresi "La cucina marchigiana - tra storia e folklore", Edizioni F.lli Anibaldi, Ancona 1978)

"Atlante dei Prodotti Tipici: i formaggi" (ed. Franco Angeli, 1990).

Articolo sulla rivista "Mediterraneo" (n. 6 del 1998) relativo ai prodotti tipici Marchigiani a cura di Graziella Picchi).

Le tecniche di caseificazione tramandateci dagli antichi romani prevedono l'utilizzo delle erbe aromatiche (Columella, "De Rustica").