



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Pecorino in grotta del viterbese**



- [Operatori di Filiera](#)
- [Scheda Analitica](#)
- [Ricette](#)

<b>Categoria del prodotto:</b>	Formaggi
<b>Nome ufficiale in elenco G.U.:</b>	Pecorino in grotta del viterbese
<b>Aree di rinvenimento del Prodotto:</b>	Bagnoregio (VT), Bolsena (VT), Montefiascone (VT), Piansano (VT)
<b>Aree di rinvenimento produttori censiti:</b>	Bagnoregio (VT), Capodimonte (VT), Piansano (VT)



- REGIONE LAZIO
- ARSIAL**
- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici



Regione Lazio



### Dati del prodotto

<b>Tipologia produzione:</b>	<input type="checkbox"/> A rischio <input checked="" type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
<b>Periodo di produzione:</b>	Tutto l'anno
<b>Mercato di riferimento:</b>	Nazionale
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Formaggio ovino a pasta dura che dopo circa 15 giorni di conservazione din cella a 8 - 10°C viene affinato in grotte di lapillo per 60 - 90 giorni a 10 - 11°C circa e 90% di UR. La pezzatura va da 1,8 a 3,5 kg; il colore è giallo paglierino e la crosta è rugosa, asciutta od oleata. La stagionatura può protrarsi fino a 100 giorni. Sapore da leggermente salato a piccante.
<b>Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:</b>	Utilizzo di latte ovino al 100%; Il formaggio viene affinato in grotte di lapillo.
<b>Materiali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Utilizzo di assi di legno per la stagionatura.
<b>Locali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Grotte di lapillo site in Montefiascone.
<b>Storia tradizionale del Prodotto:</b>	Formaggio pecorino recuperato, tradizionalmente prodotto nell'area del Lago di Bolsena ed affinato nelle rare grotte di lapillo del sottosuolo site nel comune di Montefiascone. Molto ricercato nella gastronomia locale.
<b>Ottenuto anche con metodo Biologico:</b>	NO

## Scheda Analitica del prodotto

Per visualizzare un titolo di un documento in "Normativa" o in "Bibliografia", passare, senza cliccare, il mouse su un numero: verra' visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione latte	2 - 4 munte refrigerate; impiego di latte ovino al 100%	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte ovino 100%.	Latte ovino al 100%	Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione	Filtrazione centrifuga del latte	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Pastorizzazione da 62 - 68°C per 20 secondi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Utilizzo fermenti	Fermenti mesofili inoculati a 36 - 38°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Con caglio in polvere di vitello a 35 - 36°C con presa in 30 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Piansano (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Coagulazione	Caglio in pasta di agnello a 35 - 36°C con presa in 30 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Caglio in pasta di agnello.		Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Coagulazione	Con caglio in pasta a 38 - 40°C con presa in 10 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Caglio in pasta.		Capodimonte (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Rottura della cagliata	Effettuazione di una rottura della cagliata con dimensioni a chicco di mais	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Tipologia di rottura della cagliata	Capodimonte (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Rottura della cagliata	Effettuazione di due rotture della cagliata con dimensioni a quadroni e chicco di	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Tipologia di rottura della	Piansano (VT);	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo



in grotta di lapillo per 60 - 90 giorni a 10 - 11°C circa e 90% di UR	materiali.		locali.					SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Affinatura del formaggio in grotte di lapillo	Affinatura del formaggio in grotte di lapillo	Capodimonte (VT); Bagnoregio (VT)	Assi di legno	Grotte di lapillo				
Per 10 - 15 giorni in cella a 9 - 10°C e poi in grotta di lapillo a 10 - 11°C e 9% di UR per 50 - 60 giorni	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Affinatura del formaggio in grotte di lapillo	Affinatura in grotta di lapillo	piansano (VT)	Assi di legno	Grotte di lapillo			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti durante la maturazione	Spazzolatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Piansano (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
oliatura eed eventuale immersione delle forme in strati di fieno di prato naturale		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Uso di fieno di prato naturale per la maturazione.		Capodimonte (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)