

Generalità	Pecorino di Maglie		
Presentazione	<p>Pecorino di Maglie Formaggio di latte ovino, intero, crudo o trattato termicamente, a pasta cruda, di consistenza da semidura a dura a seconda del grado di stagionatura che può essere breve-media o lunga. Viene fatto ancora con attrezzi manuali di legno e nel periodo di lattazione delle pecore (da ottobre a maggio). Ha forma cilindrica con caratteristiche diverse a seconda della durata della stagionatura.</p> <p>Il formaggio fresco (almeno 60 giorni di stagionatura) ha facce piane del diametro di 12÷14 cm, scalzo convesso di 10÷12 cm, peso di circa 2,0 Kg; crosta sottile, abbastanza morbida di colore giallo paglierino; pasta giallo paglierino chiaro, abbastanza morbida, leggermente elastica, con occhiatura abbastanza rada e irregolare; intensità e persistenza medie; sapore tendenzialmente dolce.</p> <p>Il formaggio stagionato (8÷10 mesi di stagionatura) ha facce piane del diametro di 12÷14 cm, scalzo convesso di 5÷6 cm e peso di circa 1,0 Kg; crosta spessa, dura, rigida, color nocciola; pasta dura, tenace, occhiatura sempre irregolare ma più marcata; odore più pronunciato; sapore deciso e piccante.</p> <p>È un formaggio "da tavola" che viene usato come componente di taglieri, oppure, specialmente grattugiato, costituisce un importante ingrediente per condire ricette tradizionali, specialmente di pasta. L'abbinamento (tradizionale, con vini del territorio) per il prodotto a stagionatura più breve è con vini rosati o rossi, secchi, giovani, abbastanza caldi, freschi e di poco corpo, mentre per il prodotto più stagionato si consigliano vini rossi, maturi, caldi, di buon corpo, mediamente tannici.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Puglia		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Provincia di Lecce : territori del basso Salento compresi fra le "serre salentine" (alture collinari che attraversano tutto il Salento, caratterizzate da un paesaggio rurale molto suggestivo) e il triangolo formato dai comuni di Maglie, Otranto, Poggiardo	
	Tipologie	Semistagionato	Stagionato
Allevamento	Tipo	<p>Stabulazione libera Pecore di razza Leccese</p> <p>Pecore di razza Moscia Leccese, dalla testa leggera, allungata, asciutta, orecchie medie quasi orizzontali e ciuffo di lana corto in fronte. Questi ovini di razza asiatica o siriana (<i>Ovis aries asiatica</i>) furono importati in Salento in età medioevale. Oggi, purtroppo, le greggi costituite con ovini di questa pregiata razza sono molto poche (tanto che si teme per la sopravvivenza della razza) in quanto sostituite in modo spesso ingiustificato con greggi di razza Sarda o Comisana e con greggi costituite da meticci ottenuti incrociando la Moscia Leccese con pecore di razza Bergamasca, che hanno una mole molto maggiore e quindi una prevalente attitudine alla produzione di carne piuttosto che di latte</p>	
	Alimentazione	Pascolo estensivo con integrazione alimentare a base di sfarinati di cereali e fave	
Storia	<p>Nel paesaggio delle splendide e importanti produzioni casearie pugliesi la provincia di Lecce assume un po' la posizione di fanalino di coda, ciononostante difende ancora il primato per quanto riguarda i formaggi pecorini, la cui produzione vanta una consolidata tradizione supportata da un ancora ingente patrimonio ovino.</p> <p>È un prodotto realizzato solo a livello artigianale/famigliare.</p> <p>Viene citato nella monografia "Circa lo stato di fatto dell'agricoltura e della classe agricola della provincia di Terra d'Otranto", 1880.</p> <p>Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.</p>		

Descrizione	Pecorino di Maglie	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo Trattato termicamente nel caso di carica batterica totale molto alta (il latte viene "bollito" ad una temperatura di circa 72 °C)

	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro-Duro
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 12÷14	Piane 12÷14
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 10÷12	Convesso 5÷6
Peso	Kg	2,0	1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Canestrato	Canestrato, con possibili macchie dovute a residui di muffe
	Colore	Giallo dorato	Nocciola (più o meno intenso a seconda del grado di stagionatura)
	Spessore	Abbastanza sottile, Medio	Spesso
	Consistenza	Leggermente dura, Leggermente elastica	Dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino più intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	Abbastanza morbida, Leggermente elastica, Abbastanza compatta, Untuosa	Dura, Tenace, Asciutta, Abbastanza friabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza rada Irregolare Piccola-Media Non uniforme	Abbastanza fitta Irregolare Piccola-Media Non uniforme
	Intensità e Persistenza	Medie	Medio-Alte
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico acido (cagliata acida), Lattico cotto (burro fuso), Animale (pecora, ovile), Fruttato (mandorla fresca)	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (fieno), Fruttato (frutta secca), Animale (pecora, ovile, sudore, brodo di carne), Butirrico
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce medio, Salato medio, Acido medio-basso Dolce medio, Salato medio-alto
Sensazioni Trigeminali			Da pungente a moderatamente piccante
Struttura (in bocca)		Leggermente elastico, Moderatamente duro, Poco solubile	Duro, Moderatamente solubile, Moderatamente friabile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	45 – Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	50÷35 % (da Semistagionato a Stagionato)	

Utilizzo		Pecorino di Maglie	
Utilizzo	In tavola	A tavola viene usato prevalentemente dopo la stagionatura più breve, accompagnato	

		con verdure sia crude che cotte e pane fresco	
	In cucina	Ingrediente per preparare gustose ricette del territorio quali, per esempio, "Focaccia con patate e pecorino" (pasta di pane, patate, pecorino di Maglie, cipolle, olio EVO, sale, pepe)	Grattugiato, soprattutto per condire pasta fatta in casa con ragout misto (agnello o capretto e maiale)
Abbinamenti	Vino	Tradizionalmente si abbina ai vini rossi come il San Severo Rosso DOP ed il Cerignola Rosso DOP, vini del territorio, rossi, maturi, caldi, di buon corpo, mediamente tannici	
	Miele / Confetture		
	Verdure		
	Pane		

Produzione		Pecorino di Maglie			
Periodo produzione		Ottobre ÷ Maggio			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stabulazione libera			
	Munte	Due mungiture giornaliere			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo Termizzato o Pastorizzato (nel caso di carica batterica elevata)			
	Aggiunte	Nessuna (utilizzo esclusivo della microflora endogena del latte)			
Coagulazione	Preparazione	Il latte utilizzato è quello di entrambe le munte giornaliere (serale e mattutina) che viene filtrato direttamente in caldaia di rame stagnato internamente, tramite appositi filtri di cellulosa del tipo "usa e getta", oppure tramite teli di cotone a maglia strettissima. Utilizzando "fuoco diretto", il latte in caldaia è portato alla temperatura di coagulazione e, dopo aver spento il fuoco, addizionato del caglio			
	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	40 °C			
	Tempo Azione	~ 45 minuti Seguito da ~ 20 minuti di rassodamento della cagliata			
	Tipo di caglio	Agnello Prodotto in azienda secondo la seguente metodica: in fase di macellazione si preleva lo stomaco dell'agnello che viene riempito di latte di pecora con l'aggiunta di circa 25 g di sale marino grosso e, subito, legato alle due estremità per non perdere il liquido contenuto (anticamente veniva cosperso di polvere di calce all'esterno a scopo di disinfettarlo). Lo si appende in locali freschi ed asciutti facendolo seccare per 60÷90 gg. Trascorso questo periodo di tempo lo stomaco viene lavato e tagliato in pezzi del peso di circa 20 g che vengono disciolti in acqua tiepida conservando il tutto in recipienti di vetro. La miscela così ottenuta viene usata nella misura di 1 cucchiaino ogni 10 litri di latte			
Rottura coagulo	Dimensione	Alla dimensione di una piccola <i>fava</i> , utilizzando uno spino di legno non resinoso e stagionato (<i>ruotolo</i>) La cagliata è lasciata a riposo per qualche minuto e spinta manualmente sul fondo della caldaia			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione Formatura	La cagliata viene estratta con una schiumarola e trasferita in fiscelle di giunco (<i>fische</i>), poste a spurgare su ripiani di legno inclinati, applicando una pressione manuale per favorire lo spurgo del siero			
	Salatura	Viene eseguita "a secco" cospargendo con sale grosso il piatto superiore della forma e, dopo 24 ore, quando questa viene girata, l'altro piatto			

	Pressatura	Le forme mantenute nelle fiscelle vengono tenute impilate per 4-5 giorni e, ogni 24 ore, vengono girate cambiandone anche la posizione nelle pile. Successivamente vengono tolte dalle fiscelle e avviate ai locali di stagionatura che di solito sono i più freddi dell'edificio rurale	
Stagionatura	Tempo	2 mesi	8÷10 mesi
	°C - UR%	Locali in muratura freschi, con tavolieri di legno	
	Cura forma	Durante il primo periodo, ogni 3-4 giorni le forme vengono rivoltate	

μπ


