

Generalità		Pecorino foggiano	
Presentazione	<p>Pecorino foggiano Formaggio di latte ovino, intero, crudo o trattato termicamente, a pasta cruda, dura, con stagionatura che può essere breve-media o lunga. Prodotto stagionalmente da latte di pecore allevate prevalentemente al pascolo, viene fatto ancora con attrezzi manuali di legno e nel periodo di lattazione delle pecore (da ottobre a maggio). Ha forma cilindrica, di piccole o grandi dimensioni, con facce piane di 15÷35 cm, scalzo diritto di 6÷12 cm e peso variabile di 2,0÷7,0 Kg. Il formaggio fresco (almeno 60 giorni di stagionatura) ha crosta abbastanza dura, di colore giallo dorato; pasta abbastanza morbida, leggermente elastica, di colore paglierino chiaro e occhiatura fine, regolarmente distribuita; intensità e persistenza medie; sapore tendenzialmente dolce. Il formaggio stagionato (di 6÷8 mesi di stagionatura) ha facce piane, scalzo leggermente convesso; crosta spessa e dura, di colore giallo scuro o marrone e molto rugosa; pasta dura, tenace, di colore giallo intenso, con occhiatura fine-media, regolarmente distribuita; odore pronunciato; sapore deciso e piccante. Viene comunemente consumato come formaggio "da tavola", servito insieme a salumi o a insalate fresche (es. Insalata baccelli e pecorino: <i>in una insalatiera mescolare i baccelli (fave fresche), naturalmente sgusciati, il pecorino a pezzettini l'olio e il pepe; mescolare bene e lasciare riposare qualche ora prima di servire</i>). L'abbinamento tradizionale è con vini del territorio, rossi, maturi, caldi, di medio corpo, mediamente tannici (es. San Severo Rosso DOP, Cerignola Rosso DOP, ...).</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Puglia		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Provincia di Foggia : intero territorio provinciale	
	Tipologie	Semistagionato	Stagionato
Allevamento	Tipo	Stabulazione libera Pecore di razza Gentile di Puglia	
	Alimentazione	Pascolo estensivo con eventuali integrazioni alimentari all'ovile	
Storia	<p>La sua storia si intreccia con la storia della "<i>Dogana delle Pecore</i>" di origine aragonese, che fu in essere dal 1447 al 1806 in Capitanata, lungo la tratta Puglia-Abruzzo. Per conto del re o imperatore di turno la <i>Dogana</i> gestiva i pascoli e i tratturi lungo le vie della Transumanza che videro passare, nei momenti di maggiore splendore, fino a 5 milioni di animali. Nel sistema transumante il formaggio pecorino era spesso "moneta sonante" ed era anche impiegato nei baratti: il formaggio veniva spesso venduto dai pastori ai "<i>quarantini</i>" (mercanti che venivano dal comune di Corato, in provincia di Bari) che lo acquistavano fresco, lo affinavano e lo commercializzavano in tutto il Regno di Napoli. Il pecorino, che potremmo definire "transumante", con il tempo venne chiamato "<i>Incanestrato Foggiano</i>" e fu il precursore dell'odierno <i>Canestrato Pugliese DOP</i>.</p> <p>Il pecorino è uno dei formaggi della provincia di Foggia di più lunga tradizione. Le prime notizie risalgono già all'età dei Greci. All'epoca degli Aragona erano distinte due varietà, il pecorino foggiano, di grande dimensioni e piccante, e il pecorino dauno con un periodo di maturazione inferiore. Entrambe erano prodotte con latte di razze ovine locali, derivate da riproduttori di razza Merinos. Negli anni più recenti, un'indagine sui generi alimentari di primo consumo nel Comune di Monte Sant'Angelo individua il Pecorino foggiano tra gli alimenti di più largo consumo. La Rivista della Fiera dell'Agricoltura di Foggia cita, circa 50 anni fa, il Pecorino foggiano come condimento per piatti tipici della cucina foggiana e come formaggio tipico della zona della Capitanata.</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> <p>Approfondimenti in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Francesco Nicola De Dominicis, "<i>Lo stato politico, ed economico, della Dogana della mena delle pecore</i>", 1781 - Faccia Michele et al., "<i>Il Formaggio Canestrato Pugliese: stato dell'arte e prospettive di una "piccola DOP" in "Sci. Tecn. Latt-Cas."</i> Vol 55, pp. 423-441, 2004 - Galanti G. M., "<i>Nuova descrizione del Regno di Napoli</i>", Vol. I, 1771 - Vitulli A., "<i>La pastorizia in Capitanata nel periodo della dogana delle pecore (1447-1806)</i>", 1995 - G. Tancredi, "<i>Folklore Garganico</i>", ediz. Armillotta e Marino, 1938 		

Descrizione		Pecorino foggiano	
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	Duro
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 15÷35	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 6÷12	
Peso	Kg	2,0÷7,0	
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	Medio	Spesso
	Consistenza	Abbastanza dura, Leggermente elastica	Dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro	Giallo più o meno intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	Abbastanza morbida, Leggermente elastica, Abbastanza compatta, Untuosa	Dura, Tenace, Asciutta, Abbastanza friabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza rada Irregolare Fine Abbastanza uniforme	Abbastanza fitta Irregolare Fine-Media Abbastanza 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 foggiano	
Utilizzo	In tavola	Viene prevalentemente consumato come formaggio "da tavola", dopo la stagionatura più breve, servito insieme a salumi o accompagnato con verdure o legumi freschi (es. Insalata di "baccelli" e pecorino: <i>in una insalatiera mescolare i baccelli (fave fresche), naturalmente sgucciati, il pecorino a pezzettini, l'olio e il pepe; mescolare bene e lasciare riposare qualche ora prima di servire</i>).	
	In cucina		Grattugiato, soprattutto per condire pasta fatta in casa con ragout di agnello
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 medio corpo, mediamente tannici	
	Miele / Confetture		
	Verdure	Verdure fresche in insalata (fave, in particolare)	
	Pane	Pane fresco	

Produzione		Pecorino foggiano			
Periodo produzione		Ottobre ÷ Maggio			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stabulazione libera			
	Munte	Una o 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 viene filtrato direttamente in caldaia di rame stagnato internamente, tramite teli di cotone a maglia strettissima, o colini a rete fine, portato alla temperatura di coagulazione e addizionato del caglio			
	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	37÷43 °C			
	Tempo Azione	30÷45 minuti Seguito da ~15 minuti per il rassodamento della cagliata			
	Tipo di caglio	Capretto, o Agnello			
Rottura coagulo	Dimensione	Eseguita manualmente con un bastone di legno liscio a forma di cucchiaio, detto " <i>m'natur</i> ", o liscio e chiodato, detto " <i>spinu</i> ", fino ad ottenere granuli della grandezza di una " <i>fava</i> " o " <i>pisello</i> " La cagliata è lasciata a riposo per qualche minuto e spinta manualmente sul fondo della caldaia			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione e Formatura	La cagliata viene raccolta mediante colini di plastica e posta in fiscelle di giunco o vimini, di sezione rotonda, dove si esegue una pressatura manuale per favorire lo sgrondo del siero Successivamente le forme sono lasciate spurgare per circa 24 ore a temperatura ambiente evitando, d'inverno, che si raffreddino eccessivamente			
	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. L'operazione viene ripetuta per 3÷7 giorni Successivamente vengono tolte dalle fiscelle e avviate ai locali di stagionatura			

	Pressatura	n.d.	
Stagionatura	Tempo	2 mesi	6÷8 mesi
	°C - UR%	Su "tavolieri" di legno posti in locali di stagionatura in muratura, freschi e poco luminosi, con temperatura di 13÷15 °C	
	Cura forma		Dopo 2÷3 mesi di stagionatura le forme vengono periodicamente unte con olio di oliva ed aceto.

μτ