

Generalità	Pecorino Crotonese		
Presentazione	<p>Pecorino Crotonese E' uno dei prodotti lattiero-caseari più pregiati della provincia di Crotone e, dalla stessa, ne prende il nome. Si caratterizza per un basso tenore di grasso, ha forma cilindrica, pasta dura, compatta e semicotta. La crosta è sottile con impressi i segni del canestro di giunco nel quale è stagionato (appartiene infatti alla famiglia dei "canestrati"). La stagionatura, che può andare dai 4 mesi ai 2 anni, ne determina l'aspetto: se è fresco ha una pasta tenera ed elastica, dal colore bianco latte; se invece è stagionato la pasta è più compatta, di colore giallo ocra, con varie occhiature. Il sapore, pieno e gentile, può variare da sentori più leggeri nelle forme giovani, a note sempre più piccanti conferite dall'invecchiamento. Generalmente "da tavola" viene gustato il pecorino stagionato, come antipasto, accompagnato a pomodori secchi e salumi locali; quello fresco, invece, viene utilizzato come ingrediente da cucina, grattugiato sui primi piatti conditi con sugo piccante di carne di capretto o d'agnello. L'abbinamento consigliato per il vino è quello con rossi di corpo, maturi, armonici, con tannini poco evidenti.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 1262/2014		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	<p>Provincia di Crotone: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotone, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico, Verzino.</p> <p>Provincia di Catanzaro: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Crichi, Soveria Simeri, Zagarise.</p> <p>Provincia di Cosenza: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli, Terravecchia.</p>	
	Tipologie	FRESCO	SEMIDURO
Allevamento	Tipo	<p>L'allevamento è semi-brado; il gregge è lasciato libero di pascolare per fare ritorno la sera nell'ovile, ma i capi sono sorvegliati, vaccinati e curati in caso di necessità. Le greggi sono al pascolo dal mese di settembre al mese di giugno e "in monticazione" nel periodo estivo. Di pecore allevate esclusivamente nella zona di produzione.</p>	
	Alimentazione	<p>La razione di base annuale è costituita essenzialmente foraggi verdi e fieni aziendali non fermentati provenienti dalla zona geografica. La composizione floristica dei pascoli naturali è composta prevalentemente da essenze vegetali fresche, quali: <i>loglio</i>, <i>trifoglio</i>, <i>cicoria</i>, <i>sulla</i>, <i>erba medica</i> di ecotipi locali. È consentita l'integrazione con concentrati «OGM FREE» provenienti fuori della zona geografica, in particolare nelle giornate invernali quando le pecore non possono pascolare, in misura non superare al 40 % del totale della razione nell'arco dell'anno. E' vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e insilati.</p>	
Organismi di tutela	<p>CONSORZIO DI TUTELA DELLE D.O.P. PECORINO CROTONESE E RICOTTA AFFUMICATA CROTONESE VIA XXV APRILE, 62 88900 Crotone tel. Fax email web</p>		
Storia	<p>Il Pecorino Crotonese è un formaggio che rappresenta un elemento costitutivo dello spazio rurale identificato con l'area di produzione della DOP: le testimonianze della sua produzione sono molto antiche, già antecedenti il Medioevo, ma documenti comprovanti l'esportazione risalgono al XVI secolo. Durante il Viceregno Austriaco (1707-1734) si assiste ad una massiccia esportazione di formaggio e, all'inizio del gennaio 1712, a Napoli, il reverendo Giacinto Tassone di Cutro vende al mercante napoletano Aniello Montagna «200 cantara di formaggio Cotrone della presente stagione del corrente anno, non gonfio, ne tarlato, ne sboccato o serchiato».</p> <p>L'apice e la diffusione del Pecorino si è registrata nel periodo del Regno Borbonico, quando il formaggio fresco iniziò ad essere stagionato per poter giungere sul mercato di Napoli dove la richiesta era alta.</p> <p>Quella di produzione è un'area omogenea sia dal punto di vista geografico che storico-culturale e coincide, sostanzialmente, con il territorio del Marchesato di Crotone che, sin dall'anno 1390 dell'era volgare, identifica il territorio in questione.</p> <p>La tecnologia di produzione risale a quei tempi ed è rimasta immutata fino ad un decennio fa.</p>		

Descrizione		Pecorino Crotonese		
		FRESCO	SEMIDURO	STAGIONATO
Classificazione	Categoria	DOP		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte		
	Lattifera	Ovino		
	Trattam. latte	Intero, Termizzato o Pastorizzato		Intero, Crudo
	Temp. Cagliata	Semicotto		
	Umidità pasta	Molle	Semiduro, Duro	Duro
	Tecnologia	Pressato		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato, Stagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica		
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 10÷20 (per peso di 0,5÷5,0 kg)		Piane Ø 20÷30 (per peso di 5,0÷10,0 Kg)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto o Leggermente Convesso 6 ÷ 15 (per peso di 0,5÷5,0 kg)		Dritto o Leggerm. Convesso 15÷20 (per peso di 5,0÷10,0 Kg)
Peso	Kg	0,5÷5,0 (per formaggi con stagionatura fino a 6 mesi)		5,0÷10,0 (per formaggi con stagionatura superiore a 6 mesi)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Trattata (cappata (<i>curata</i>) con olio, o morchia di oliva)		
	Aspetto	Regolare, Evidenti segni del canestro, Untuosa		
	Spessore	Sottile	Spessa	
	Colore	Bianco o leggermente paglierino	Leggermente bruno	Bruno
	Consistenza	Elastica	Abbastanza dura	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte	Bianco-paglierino	Leggermente paglierino
	Struttura	Tenera Abbastanza compatta	Semidura Compatta	Dura Molto compatta
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Assente	Presente Giallo paglierino Sottile	Presente Giallo paglierino Abbastanza spessa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rara	Rara	Rara
Odore - Aroma	Intensità	Media	Medio-alta	Alta
	Persistenza	Media	Medio-alta	Alta
	Riconoscimenti	Odore lieve di latte di pecora legato armonicamente con altri odori suoi caratteristici, quali odore di fieno, erbe mature di campo, sentore di nocciola e di fumo. Leggera dominanza del sentore di pecora.		
	Retrogusto			

Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce Leggermente Acidulo Mai amaro	Abbastanza dolce, Più salato con la stagionatura	Saporito
Sensazioni Trigeminali				Leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenera, poco elastica.	Scarsamente elastica. Durante la masticazione si avvertono i granuli della struttura, che si sciolgono bene in bocca.	
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 40%		
	Proteine (%)	≥ 25 %		
	Umidità (%)	≥ 30 %		

Utilizzo		Pecorino Crotonese		
		FRESCO	SEMIDURO	STAGIONATO
Utilizzo	In tavola		Formaggio da tavola come antipasto, insieme a pomodori secchi e salumi locali	Formaggio da tavola
	In cucina	Preparazioni in cui serve un formaggio tenero	Ottimo per piatti gratinati	Da grattugia sui primi piatti, conditi con sugo piccante di carne di capretto, o d'agnello
Abbinamenti	Vino	Si abbina tradizionalmente al vino locale (DOC Cirò bianco).	Si abbina tradizionalmente al vino locale (DOC Cirò rosso).	
	Miele / Confetture			
	Frutta			
	Verdure			
	Pane			

Produzione		Pecorino Crotonese											
		FRESCO				SEMIDURO				STAGIONATO			
Periodo di produzione		Tutto l'anno											
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100				100				100		
	Provenienza	Allevamento con pascolo semibrado La tradizionale pratica della monticazione permette di tutelare gli ovini da stress ambientali e nutrizionali durante la calura estiva preservando così i contenuti aromatici del latte.											
	Munte	2 ÷ 4 munte giornaliere											
	Trattamenti Fisici	Intero											
	Trattamenti Termici	Termizzato, o Pastorizzato								Crudo Nel caso che il formaggio sia prodotto da latte intero e crudo la trasformazione deve avvenire secondo la vigente normativa in materia.			
Aggiunte	E' consentito lo sviluppo e l'utilizzo di fermenti lattici naturali esistenti nel latte sottoposto a												

		caseificazione, o l'uso di sieri innesti o lattoinnesti naturali provenienti ed esistenti nella zona di produzione.		
Coagulazione	Tipologia	Presamica		
	Temperatura	36 ÷ 38 °C.		
	Tempo	40 ÷ 50 minuti;		
	Tipo di caglio	Di capretto, in pasta		
Rottura coagulo	Dimensione	In granuli della dimensione di <i>chicco di riso</i>		
Cottura	Temperatura, Tempo, Azione	42 ÷ 44 C° (semicottura); 5 ÷ 6 minuti, con la massa in agitazione Si lascia depositare la cagliata sul fondo.		
Formatura		<p>Nel caso di utilizzo di latte crudo, una volta che la cagliata si è unita in un unico aggregato, essa viene estratta in pezzi e messa nelle tipiche forme a canestro.</p> <p>Nel caso di utilizzo di latte termizzato o pastorizzato, la cagliata viene fatta defluire insieme al siero grasso nelle tipiche forme a canestro.</p> <p>I canestri possono essere di plastica, di giunco o di altro materiale adatto a venire a contatto con i prodotti alimentari, secondo la normativa vigente.</p>		
Trattamenti forma	Pressatura	Molto importante è la <i>frugatura</i> e pressatura manuale della pasta nella <i>messa in forma</i> nei canestri, La pasta viene ancora frugata e rivoltata, poi viene ancora pressata nei canestri		
				Per la produzione a latte crudo si effettua sulle forme nei canestri, manualmente o sovrapponendo le stesse.
	Stufatura	Per la produzione a latte termizzato o pastorizzato viene effettuata l'operazione di stufatura a vapore per un periodo di 2-4 ore La pressatura e la stufatura servono ad eliminare il siero in eccesso, oltre che a conferire al coagulo la tipica forma "a canestro"		
	Sigillatura	Terminate le fasi precedenti, le forme (ancora nei canestri) vengono immerse per qualche minuto nel siero caldo (" <i>lacciata</i> "), a temperatura non superiore a 55° C, per ottenere la perfetta "chiusura delle forme", con ulteriore spurgo del siero e formazione della crosta Le forme si lasciano asciugare e acidificare per uno o più giorni per poi avviarle alla salatura		
	Salatura	La salatura delle forme può avvenire sia "a secco" (con sale cosparso manualmente sulla forma) che "in salamoia" (per immersione in salamoie sature) La durata della salatura è variabile secondo il peso delle forme		
Stagionatura	Tempo	Circa 15 giorni	60-90 giorni	oltre 180 giorni, fino a 2 anni
	°C - UR%	<p>In locali freschi e debolmente ventilati, o in grotte di arenaria adeguatamente allestite Il clima del territorio - caratterizzato da inverni freddi ed estati calde, ma con escursioni termiche relativamente contenute, umidità costante e con un valore medio di umidità relativa pari al 58 % - è determinante sulla stagionatura e contribuisce a conferire la struttura tipica al Pecorino Crotonese</p> <p>Il grado di umidità caratteristico dell'area ha contribuito nei secoli a definire le tecniche di stagionatura e costituisce un'importante risorsa ambientale per la stagionatura del formaggio Una corretta stagionatura del prodotto richiede un livello di umidità né troppo elevato, che rischierebbe di non asciugare completamente il formaggio, né eccessivamente variabile, per garantire l'omogeneità delle condizioni durante tutto l'arco del periodo di stagionatura. I livelli di umidità generalmente costanti fanno sì che la stagionatura del Pecorino Crotonese proceda gradualmente, conferendo in tal modo la struttura fisica caratteristica del prodotto, come ad esempio la compattezza e l'assenza di occhiature nella pasta</p>		
	Cura forma	<p>Durante la stagionatura sulla superficie delle forme si sviluppano alcune muffe caratteristiche, che il casaro monitora e deve saper riconoscere al fine di selezionare forme correttamente lavorate e scartare le altre</p> <p>E' poi importante valutare il giusto momento per rivoltare le forme, spazzolarle, lavarle e, se richiesto, capparle con olio di oliva, o con morchia di olio di oliva</p>		
			Durante la stagionatura la forma può essere cappata (<i>curata</i>)	

		con olio, o morchia di oliva.
Marchiatura	Il logotipo deve essere impresso a fuoco, o con timbri fustelle, sulle forme di formaggio così come il testo "Pecorino Crotonese", impresso sullo scalzo con le medesime modalità	
Commercializzazione	<p>Il Pecorino Crotonese DOP nel rispetto della normativa vigente viene commercializzato sia intero che porzionato</p> <p>L'etichetta posta sulle forme di formaggio reca, oltre alle informazioni di cui ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il logotipo del Pecorino Crotonese, seguito dalla menzione <i>Denominazione di Origine Protetta</i> o dall'acronimo <i>D.O.P.</i> con l'indicazione del regolamento comunitario e/o il logo comunitario • la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice, o confezionatrice <p>I caratteri con cui è indicata la dicitura «Pecorino Crotonese DOP» o le altre diciture previste dal presente disciplinare, devono essere raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile ed indelebile, sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotte, così da poter essere distinte nettamente dal complesso delle altre indicazioni e/o disegni</p> <p>Possono essere inseriti in etichette i marchi aziendali dei trasformatori e commercianti, ma, con caratteri di dimensioni inferiori rispetto al logotipo della DOP</p> <p>Possono anche figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale, oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente</p> <p>Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Denominazione di Origine Protetta» e il logotipo comunitario nella lingua del paese di destinazione</p>	

