

Generalità	Pecorino di Filiano	
Presentazione	<p><b>Pecorino di Filiano</b>            È un formaggio a pasta dura, semicotta, prodotto con latte di pecora intero e crudo, proveniente da allevamenti ovinu ubicati in provincia di Potenza nell'area Nord-Occidentale della Basilicata, nella fascia appenninica che va dal Monte Vulture arriva al Monte Li Foy fino ad arretrare alla Montagna Grande di Muro Lucano. Ha forma cilindrica caratterizzata dai segni dei tipici canestri in cui viene riposto il formaggio, con pasta granulosa e friabile, di consistenza compatta e piccole occhiature distribuite in maniera irregolare. Il sapore dolce e delicato del formaggio più fresco, una volta raggiunta la fase minima di stagionatura, diventa leggermente piccante (caratteristica che tende ad accentuarsi con l'avanzare dell'invecchiamento). Viene messo a stagionare nelle caratteristiche grotte in tufo ad una temperatura di 12÷14°C, per almeno 180 giorni. A partire dal 20-esimo giorno di maturazione la crosta del pecorino viene <i>curata</i> (cosparsa) con olio extravergine d'oliva, prodotto in Basilicata. Trascorsi non meno di 180 giorni (stagionatura minima prevista) e solo per le forme idonee e certificate, il pecorino è pronto per essere marchiato a fuoco come Pecorino di Filiano D.O.P. È un eccellente formaggio da tavola. Quello giovane si serve guarnito con insalata di sedano, noci e valerianella; quello più stagionato si può invece servire con purè di fave, riso bianco o broccoli bolliti. Per il suo gusto deciso e le sue peculiarità organolettiche entra in naturale connubio con molti piatti dai sapori forti, tipici della cucina lucana, specialmente come formaggio grattugiato, sulla pasta fatta in casa condita con ragù di carne. Le stagionature più giovani si abbinano a vini bianchi di buona struttura; quelle più avanzate, invece, a vini rossi di buon corpo.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 1485/2007	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	Provincia di <b>Potenza</b> , nell'area Nord-Occidentale della Basilicata, nella fascia appenninica che dal Monte Vulture arriva al Monte Li Foy fino ad arretrare alla Montagna Grande di Muro Lucano. Nei comuni di: Atella, Avigliano, Balvano, Baragiano, Barile, Bella, Cancellara, Castelgrande, Filiano, Forenza, Ginestra, Maschito, Melfi, Muro Lucano, Pescopagano, Picerno, Pietragalla, Pignola, Potenza, Rapolla, Rapone, Rionero in Vulture, Ripacandida, Ruoti, Ruvo del Monte, San Fele, Savoia di Lucania, Tito, Vaglio di Basilicata, Vietri di Potenza.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Allevamento. Di pecore di razza <i>Gentile di Puglia e di Lucania, Leccese, Comisana, Sarda</i> e loro incroci
	Alimentazione	L'alimentazione è caratterizzata da eccellenti pascoli prevalentemente costituiti da <i>loglio, trifoglio, poa, festuche, avena selvatica, sulla spontanea, timo e finocchio selvatico</i> e dalla freschezza di acque, ricche di sali minerali delle falde vulcaniche del Monte Vulture Eventuale integrazione è consentita solo con granella di cereali e leguminose prodotti nella stessa area di produzione Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale, di insilati e di piante o parti di piante (semi) di trigonella, tapioca, e manioca È vietato utilizzare alimenti di origine animale o vegetale, di qualsiasi tipo, geneticamente modificati Soltanto il latte conforme è ammesso ai centri di lavorazione
Organismi di tutela	<b>Consorzio per la Tutela del Pecorino di Filiano</b> Via Giovanni XXIII 85020 Filiano (PZ) Tel.: (39) 0971 83 60 10 Fax: (39) 0971 83 60 09 email web <a href="http://www.pecorinodifiliano.it">www.pecorinodifiliano.it</a>	
Storia	Studiosi di storia locale fanno risalire il toponimo di Filiano all'abbondanza di lana filata dovuta alla presenza di tanti allevamenti di pecora. Gli allevamenti ovinu esistevano già al tempo della conquista romana e si addensavano in prossimità della Via Appia che costituiva l'asse portante di una fitta rete di «tratturi», percorsi utilizzati dai pastori durante la transumanza. In tempi relativamente più recenti la produzione del formaggio pecorino ha assunto un importante ruolo nell'economia del Regno di Napoli, la cui capitale costituisce il naturale sbocco del mercato. La stirpe dei Doria, feudatari dal 1530, a seguito di donazione ricevuta dall'Imperatore Carlo V, della zona circostante il Monte Vulture (in gran parte coincidente con la delimitazione territoriale del Pecorino di	

Filiano), organizza strutture produttive e stabilimenti per la trasformazione del latte e della lana. Nei registri dell'azienda di famiglia è documentato che il patrimonio ovino di Filiano, che nel 1952 ha ottenuto l'autonomia amministrativa dal Comune di Avigliano del quale costituiva frazione, raggiunge punte di 10 000 capi, che dalla piana del fiume Ofanto si trasferivano in estate sulle alture della Valle di Vitalba.

La reputazione raggiunta dal formaggio nel secolo scorso è provata dal successo della sagra del Pecorino di Filiano che si svolge ininterrottamente da un trentennio con larga partecipazione di produttori, di esperti e di consumatori.

Descrizione		Pecorino di Filiano
Classificazione	<b>Categoria</b>	DOP
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Pecora
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto
	<b>Umidità pasta</b>	Duro
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Stagionato
	<b>Grasso %</b>	Grasso
Geometria forma	<b>Aspetto</b>	Cilindrica
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø 15 ÷ 30
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto o leggermente convesso 8 ÷ 18 cm
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	2,5 ÷ 5,0 in relazione alle dimensioni
Aspetto esterno (Crosta)	<b>Tipo</b>	Pulita (o oliata)
	<b>Aspetto</b>	Segni caratteristici della canestratura, Untuosa (specialmente se trattata con olio)
	<b>Colore</b>	Da giallo dorato a bruno scuro nelle forme più stagionate e trattate superficialmente con olio extravergine di oliva e aceto di vino
	<b>Spessore</b>	Da sottile a spessa con il protrarsi della stagionatura
	<b>Consistenza</b>	Da semidura a dura con il protrarsi della stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	<b>Colore</b>	Da bianco a paglierino, quest'ultimo relativo al prodotto più stagionato
	<b>Struttura</b>	Dura, compatta, granulosa e friabile
	<b>Unghia/Sottocrosta</b> <b>Colore</b> <b>Spessore</b>	
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Rara Minuta Irregolarmente distribuita
Odore / Aroma	<b>Intensità</b>	Intenso ed equilibrato
	<b>Persistenza</b>	Persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Sentori di burro, fieno, erbe dei pascoli, nocciola, soprattutto nei prodotti più stagionati

	<b>Retrogusto</b>	n.a.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce e delicato nel formaggio più fresco. Equilibrato, con evidenza di sapidità con il protrarsi della stagionatura
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Leggermente piccante una volta raggiunta la fase minima di stagionatura (questa caratteristica tende ad accentuarsi col progredire dell'invecchiamento)
<b>Struttura (in bocca)</b>		La buona sapidità induce una piacevolissima succulenza che equilibra la poca solubilità del formaggio
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 30%

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino di Filiano</b>			
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	E' un eccellente formaggio da tavola Quello giovane si serve guarnito con insalata di sedano, noci e valerianella; i formaggi maggiormente affinati si possono guarnire con purè di fave, riso bianco o broccoli bolliti			
	<b>In cucina</b>	Per il suo gusto deciso e le sue peculiarità organolettiche entra in naturale connubio con molti piatti dai sapori forti, tipici della cucina lucana, specialmente come formaggio grattugiato, sulla pasta fatta in casa condita con ragù di carne			
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Le versioni più giovani si abbinano a vini bianchi di buona struttura, le stagionate a vini rossi di buon corpo Abbinamento tradizionale con DOC <i>Matera</i> (Rosso, Rosso Jonico, Primitivo, Greco, Bianco)			
	<b>Miele / Confetture</b>				
	<b>Frutta</b>	Frutta fresca matura, noci			
	<b>Verdure</b>	Fresche in insalata (es. sedano, valerianella) Cotte (es. fave, broccoli)			
	<b>Pane</b>				

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino di Filiano</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno La produzione vede il suo apice in primavera e all'inizio dell'estate, sia per consentire agli ovini di alimentarsi degli eccellenti pascoli primaverili di montagna, sia per rispondere alla maggiore richiesta di agnelli nel periodo di Pasqua, sia quale conseguenza dei parti programmati			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		100		
	<b>Provenienza</b>	Allevamento			
	<b>Munte</b>	Una o due mungiture giornaliere lavorate entro 24 ore dall'effettuazione della prima mungitura			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	n.a.			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Temperatura</b>	max 40 °C			

		<p>Il latte viene riscaldato tradizionalmente in caldaie di rame stagnato, con fuoco a legna o gas</p> <p>Quando la temperatura della massa è compresa tra 36 e 40 °C si aggiunge il caglio</p>
	<b>Tipo di caglio</b>	<p>Di agnello o di capretto, in pasta, prodotto artigianalmente da animali allevati nella stessa area di produzione.</p> <p><b>ALLEGATO "A" al disciplinare di produzione del "CAGLIO"</b></p> <p><i>Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti e agnelli lattanti degli animali indicati nel presente disciplinare di produzione.</i></p> <p><i>Modalità di preparazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i capretti o gli agnelli vanno allevati in recinti ove non vengono a contatto con alimenti e ricevono solo il latte materno;</li> <li>- a 25÷40 giorni di età si procede alla mattazione prelevando i caglioli che vanno gonfiati e posti ad asciugare all'aria con eventuale aggiunta di latte intero crudo di capra o pecora;</li> <li>- i caglioli asciutti vanno riposti stratificati con sale da cucina in cassette che ne permettono lo sgrondo per circa 15 giorni;</li> <li>- dopo la sosta sotto sale i caglioli vanno asciugati per circa 60 giorni;</li> <li>- i cagli vanno raccolti, puliti togliendo le parti di grasso e impurità, tagliati a strisce sottili e macinati. Alla pasta ottenuta, ben mescolata, viene aggiunto 150 gr. di sale fino per Kg di pasta. Il tutto si reimpasta e si conserva in barattoli di vetro ben chiusi, in luogo fresco e al riparo dalla luce.</li> </ul>
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Fino ad avere grumi delle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> , utilizzando in modo energico un mestolo di legno recante una protuberanza all'apice (lo "scuopolo" o "ruotolo")
<b>Formatura</b>		<p>Dopo una sosta sotto siero di pochi minuti, la cagliata viene estratta e inserita in contenitori di giunco o di altro materiale idoneo per prodotti alimentari con la sagomatura tipo giunco</p> <p>Durante la messa in forma, la cagliata viene "fugata" mediante pressatura con le mani, per favorire la fuoriuscita del siero</p>
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Cottura</b>	Le forme vengono immerse, per 15 minuti, nella scotta (siero da cui si ottiene la ricotta ) a temperatura non superiore a 90 °C ( <b>questa pratica induce nelle forme una sorta di semicottura</b> )
	<b>Salatura</b>	La salatura della forma viene fatta a secco (si protrae per diversi giorni, variabili per le dimensioni della forma e con aggiunta diretta di sale), o per immersione in salamoia satura (10 ÷ 12 ore per Kg di formaggio)
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 180 gg
	<b>°C – UR %</b>	<p>A temperatura costante di 12÷14 °C e ad UR del 70÷85 %</p> <p>La stagionatura, ma spesso anche la caseificazione quando si tratta di piccole unità produttive, avviene in grotte naturali di tufo o in locali interrati che conferiscono al prodotto la freschezza e le caratteristiche organolettiche di grande pregio</p>
	<b>Cura forma</b>	Dal 20-esimo giorno di maturazione la crosta dei pecorini può essere curata con olio extravergine di oliva e aceto di vino prodotti in Basilicata, tramite sfregamento superficiale effettuato a mano
<b>Marchiatura</b>	All'atto della sua immissione al consumo ogni forma di Pecorino di Filiano deve recare, apposto a fuoco, il marchio previsto dal disciplinare	
<b>Commercializzazione</b>	<p>Il prodotto può essere immesso al consumo anche in porzioni corrispondenti alla metà, o ad un quarto della forma certificata, a condizione che ciascuna porzione rechi il marchio a fuoco</p> <p>Al fine di consentire la tracciabilità del prodotto sono istituiti, e costantemente aggiornati, presso l'Organismo di Controllo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il registro degli allevatori all'interno del quale vengono registrati i dati sul latte che viene destinato alla produzione del "Pecorino di Filiano";</li> <li>• il registro dei produttori;</li> <li>• il registro degli stagionatori;</li> <li>• il registro dei porzionatori, se soggetti diversi dagli stagionatori</li> </ul> <p>Alla denominazione "PECORINO DI FILIANO" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle prevista dal disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra, superiore, fine, scelto, selezionato" e similari</p>	