

Generalità	Pecorino di Picinisco		
Presentazione	<p><b>Pecorino di Picinisco</b>            E' un formaggio a latte misto ovi-caprino appena munto, intero, crudo, con pasta cruda, prodotto nella provincia di Frosinone. Viene commercializzato nelle tipologie "Scamosciato" e "Stagionato" che, avendo unicamente diversa durata della stagionatura, presentano solo diverse caratteristiche sensoriali. Crosta e pasta: nello "Scamosciato" sono quelle di un formaggio a breve stagionatura, abbastanza morbide, abbastanza elastiche e di colore chiaro; nello "Stagionato" assumono caratteristiche più marcate in cui il progredire della stagionatura vira le tonalità di colore decisamente a giallo paglierino, le consistenze verso più elevati livelli di durezza e il sapore verso sensazioni più marcate. Analogamente si comportano intensità e persistenza del profilo olfattogustativo in cui, avanzando la stagionatura, compare una piccantezza via via crescente. In entrambe le tipologie rimangono però invariati i riconoscimenti olfattivi, connotati da spiccati aromi di pascolo di montagna e assenza di odore di stalla. Le specificità qualitative del Pecorino di Picinisco sono attribuibili a tre fattori principali: l'impiego di latte crudo, l'utilizzo di caglio in pasta di agnello o capretto allevati nella zona di produzione delimitata, il mancato inoculo di fermenti lattici che permette la conservazione e la salvaguardia della flora specifica. Il formaggio Pecorino di Picinisco ha una notevole influenza sulla gastronomia locale, essendo un ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale. Normalmente il formaggio "Scamosciato" ha un utilizzo "da tavola" e, talvolta, viene addirittura consumato pochi giorni dopo la salatura. Lo "Stagionato", invece, ha un uso prevalente "da grattugia" per insaporire le preparazioni regionali. L'abbinamento con il vino è di tipo tradizionale con "Atina" DOC <i>Cabernet, Rosso, Genazzano</i></p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 1161/2013		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di <b>Frosinone</b> . La zona ricade nella valle di Comino, un bacino inquadrato nel Lazio meridionale, in provincia di Frosinone, pochi km a Nord di Cassino ed ad Est di Sora, nel settore occidentale della catena montuosa della Meta-Mainarde. Il comprensorio, incluso in parte nel Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise, è caratterizzato da rilievi calcarei a forte valenza ambientale e da una vasta superficie investita a pascolo, fonte primaria di alimentazione degli ovini e caprini allevati sul territorio. Prodotto nel territorio dei comuni di: Acquafondata, Alvito, Atina, Belmonte Castello, Campoli Appennino, Casalattico, Casalvieri, Fontechiari, Gallinaro, Pescosolido, Picinisco, Posta Fibreno, San Biagio Saracinisco, San Donato Val di Comino, Settefrati, Terelle, Vallerotonda, Villa Latina, Vicalvi, Viticuso.	
	Tipologie	<b>SCAMOSCIATO</b>	<b>STAGIONATO</b>
Allevamento	Tipo	Pascolo semibrado, Alpeggio ("monticazione") <b>Pecore</b> delle razze <i>Sopravissana, Comisana, Massese</i> , o incroci con almeno una di queste <b>Capre</b> di razze a diffusione limitata quali <i>Capra grigia ciociara, Capra bianca monticellana, Capra capestrina</i> , o incroci con almeno una di queste razze.	
	Alimentazione	Deve provenire per almeno il 70% dalla zona di produzione. Deve basarsi su pascoli naturali e foraggi freschi ottenuti esclusivamente nell'areale di produzione. Le greggi pascolano in inverno ad un'altitudine di 800 metri e, in estate, ad una di 2000 metri Il periodo minimo di pascolo è di 8 mesi all'anno E' consentito, durante tutto l'arco dell'anno, l'integrazione con materie prime quali cereali, proteaginosi e sottoprodotti dell'industria molitoria ed olearia, somministrati singolarmente o in miscela aziendale tra loro, per un massimo del 30 %/capo della razione alimentare giornaliera È inoltre consentito l'utilizzo di fieno di graminacee, di leguminose e di prato naturale, che rappresenta la quota prevalente di foraggio durante il periodo autunno-vernino, mentre durante il periodo primaverile-estivo non deve superare la quota del 15% /capo/giorno di tal quale Per i soli capi "non in lattazione" è ammesso l'impiego di fieno-silo ed insilati	
Organismi di tutela	<b>Associazione Produttori Pecorino di Picinisco</b> Via Giustino Ferri, 03040 Picinisco (FR)		
Storia	La storicità del prodotto Pecorino di Picinisco è testimoniata dal ritrovamento di una serie di scritti (Castrucci del '600, la Statistica Murattiana del 1811), nonché dall'abbondante documentazione archivistica conservata presso il Comune di Picinisco (bollette di accompagnamento delle merci, licenze di vendita al minuto e all'ingrosso, bollette di pagamento delle imposte). Il gran numero di capi ovini e caprini dei comuni dell'areale di produzione DOP ed in particolare di Picinisco, riscontrata dai censimenti del bestiame del periodo 1875÷2000, conferma il legame del territorio con l'attività pastorale e con la conseguente produzione casearia.		

Inoltre, è possibile evidenziare un elemento storico-culturale insito nelle radici sociali locali e allo stesso tempo di primaria importanza per le caratteristiche del prodotto: la tradizionale pratica della monticazione, che permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e di conseguenza ai possibili stress ambientali e nutrizionali che soffrirebbe nel fondo valle durante il periodo estivo.

Il contributo fornito dal fattore umano al prodotto è essenzialmente legato all'abilità del casaro durante le fasi di produzione. Per la produzione del *Pecorino di Picinisco* è richiesta una particolare attenzione da parte del casaro nella lavorazione del latte. Il metodo di produzione infatti prevede la caseificazione di latte crudo, senza l'aggiunta di eventuali fermenti lattici ed il mantenimento delle temperature di coagulazione anche durante l'operazione della rottura della cagliata.

Numerose sono le sagre, le feste campestri e le manifestazioni popolari che si svolgono sulla pastorizia e sul formaggio pecorino, su tutto il territorio di produzione del *Pecorino di Picinisco* (es. il *Festival annuale della pastorizia* a Picinisco, la *festa della montagna*, il *festival della storia*, la *sagra della pecora* e la *sagra dell'abbuoto* - fegato e budelline di agnello - e *formaggio pecorino*). In queste manifestazioni il *Pecorino di Picinisco* rappresenta il prodotto simbolo del territorio.

Descrizione		Pecorino di Picinisco	
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Misto ovino-caprino	
	Trattam. latte	Intero, Crudo	
	Temper.Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 12 ÷ 25	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente Convesso 7 ÷ 12	
Peso	Kg	0,7 ÷ 2,5	0,5 ÷ 2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Trattata (può essere trattata con olio e aceto prodotti nella zona di produzione indicata).	
	Aspetto	Rugosa, leggermente untuosa	Rugosa, untuosa
	Colore	Da bianco latte a giallo paglierino	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile	Sottile/Leggermente spessa
	Consistenza	Abbastanza tenera ed elastica	Abbastanza Dura / Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco tendente a giallo paglierino	Giallo paglierino
	Struttura	Compatta e moderatamente dura.	Compatta e abbastanza dura.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Leggera	Leggera
	Odore/Aroma	Intensità	Abbastanza intensa
Persistenza		Abbastanza intensa	Intensa

	<b>Riconoscimenti</b>	Spiccati aromi di pascolo di montagna. Assenza di odore di stalla.	
	<b>Retrogusto</b>		
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato, Acido, Amaro</b>	Dolce	Intenso e corposo
<b>Sensazioni Trigeminali</b>			Piccante al progredire della stagionatura.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza morbida; Abbastanza elastica; Globosa; Poco solubile; Leggermente adesiva	Abbastanza dura/Dura; Poco elastica; Leggermente friabile; Poco solubile; Leggermente adesiva
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	< 55	< 55
	<b>Umidità (% s.t.q.)</b>	< 45	< 35

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino di Picinisco</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Il formaggio ha un utilizzo "da tavola" e, talvolta, viene addirittura consumato pochi giorni dopo la salatura	Poco utilizzato
	<b>In cucina</b>	Non facile da abbinare in cucina	Il formaggio " <b>stagionato</b> " ha un uso prevalente "da grattugia" per insaporire le preparazioni regionali
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vino " <b>Atina</b> " DOC <i>Cabernet, Rosso, Genazzano</i> (abbinamento tradizionale)	
	<b>Miele/Confetture</b>	Miele del Parco Nazionale d'Abruzzo	
	<b>Frutta</b>		
	<b>Verdure</b>		
	<b>Pane</b>	E' preferito con il pane casereccio, come vuole la tradizione	

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino di Picinisco</b>			
<b>Periodo di produzione</b>		Tutto l'anno Il periodo di produzione, tradizionalmente concentrato tra novembre e settembre, coincide con i due principale periodi di lattazione in cui sono suddivise le greggi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• autunno/primavera in cui prevale la produzione dello <b>Scamosciato</b></li> <li>• primavera/estate in cui prevale la produzione dello <b>Stagionato</b></li> </ul>			
<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>		< 25	≥ 75	
	<b>Provenienza</b>	Pascolo, Alpeggio			
	<b>Munte</b>	Una o più mungiture/giorno			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Il latte qualora non venga lavorato entro le 2 ore dalla fine della mungitura, può essere raffrescato a una temperatura non superiore a +15°C e lavorato entro le 14 ore dalla fine mungitura, oppure essere refrigerato a una temperatura compresa tra +4°C e +6°C e lavorato entro le 48 ore dalla fine mungitura			
	<b>Aggiunte</b>	Senza aggiunte di fermenti. Il mancato inoculo di fermenti lattici è un elemento chiave nella lavorazione tradizionale di questo formaggio, in quanto permette la conservazione e la salvaguardia della flora specifica			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			

	<b>Temperatura</b>	36÷38 °C	
	<b>Tipo di caglio</b>	Agnello o capretto, in pasta, da animali lattanti allevati nella zona di produzione delimitata	
	<b>Tempo (minuti)</b>	n.d.	
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Alla dimensione di <i>chicco di riso</i> , con un bastone di legno detto " <i>frasca</i> " o " <i>spino</i> "	
<b>Formatura</b>		In caldaia viene eseguita una leggera pressatura del coagulo che viene poi trasferito nelle <i>fuscelle</i> , forme di vimini realizzate a mano dagli artigiani locali	
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Sigillatura</b>	È ammessa eventuale scottatura delle forme in scotta bollente per un periodo di 2 ÷ 5 minuti	
	<b>Pressatura</b>	Pressatura manuale, o mediante sovrapposizione delle forme	
	<b>Salatura</b>	Dopo una breve fase di spurgo, le forme vengono sottoposte a salatura "a secco" per 12÷24 ore in funzione della pezzatura La quantità di sale utilizzata non deve essere inferiore a 20 g/kg di formaggio	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	30 ÷ 60 giorni	> 90 giorni
	<b>Temperatura</b>	Può avvenire in ambiente condizionato o in locale naturale, preferibilmente su assi di legno di abete o di faggio	
	<b>Cura forma</b>	E' consentito durante la stagionatura di sottoporre le forme a trattamenti a base di olio di oliva e aceto di vino	
<b>Marchiatura</b>		Non sono previste marchiature sulla forma	
<b>Commercializzazione</b>		<p>Il "Pecorino di Picinisco" DOP è commercializzato intero o porzionato nel rispetto della normativa vigente.</p> <p>La forma intera o porzionata, reca obbligatoriamente un'etichetta che riporta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il simbolo grafico comunitario</li> <li>• il logo del prodotto</li> <li>• la tipologia di prodotto ("Scamosciato" o "Stagionato")</li> <li>• le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge</li> </ul>	

