

Generalità		Pecorino del Pollino	
Presentazione	<p>Pecorino del Pollino Formaggio grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura, prodotto con latte di pecora, intero e crudo, a coagulazione presamica con caglio in pasta di agnello preparato direttamente dai pastori. Viene prodotto nei caseifici artigianali annessi agli allevamenti del territorio dell'area del Parco Nazionale del Pollino, tra ottobre e luglio, da pecore che si nutrono esclusivamente delle erbe spontanee della zona, particolarmente aromatiche, fornendo un latte con un sapore speciale che si trasferisce al formaggio. Tutta la lavorazione viene effettuata esclusivamente a mano sia a livello familiare che aziendale. E' preferibile consumarlo stagionato in quanto conserva una eccellente morbidezza dovuta alla quantità di sostanza grassa presente nel latte originario. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 20 cm, scanzo convesso di 10 cm, peso di 1÷4 Kg, con caratteristiche organolettiche diverse secondo il grado di stagionatura. La crosta, visibilmente segnata dalle striature causate dai canestri di giunco intrecciato che vengono utilizzati durante la formatura, è dura e di colore da paglierino a marrone; la pasta è compatta, con occhiatura abbastanza rada e irregolarmente distribuita, di colore da bianco a giallo paglierino, semidura o dura, abbastanza friabile a stagionatura prolungata; il sapore è armonico per i formaggi con 3-4 mesi di stagionatura, ma diventa più sapido e piccante per quelli stagionati più a lungo (fino a 12 mesi); intensità e persistenza aromatica sono di livello medio o medio-elevato, con sentori che, pur rimanendo legati al lattico cotto e alle note animali (ircine), sono caratterizzati dall'alimentazione delle pecore evidenziando interessanti note erbacee. Il pecorino del Pollino viene consumato più frequentemente a media stagionatura, presentato come piccolo antipasto accompagnato da olive schiacciate e peperoncini calabresi ripieni sott'olio (per arricchire cene di ispirazione calabrese) o, a tutto pasto, in abbinamento con le insalate, oppure accompagnato da frutta o miele. In cucina il prodotto si utilizza spesso a scaglie per connotare un ricco piatto di pasta, o come ripieno per melanzane o peperoni imbottiti oppure, più stagionato, viene utilizzato "da grattugia" per insaporire svariati piatti tradizionali e non. Questo formaggio, utilizzato "tal quale", con il suo gusto forte può essere abbinato a un vino bianco o rosato, strutturato e morbido, abbastanza fresco e abbastanza caldo, oppure a un vino rosso poco strutturato.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Provincia di Cosenza : territorio dell'area del Parco Nazionale del Pollino NOTA: Il disciplinare della Regione Calabria indica erroneamente la produzione in prov. di Reggio Calabria)	
	Tipologie	Semistagionato	Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo Pecore di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze pabulari reperite "a pascolo brado" con aggiunta di fieni ed eventuali integrazioni nel periodo invernale	
Storia	<p>Formaggio tradizionale a latte di pecora, stagionato, il Pecorino del Pollino è meno noto degli altri pecorini DOP calabresi, ma non per questo meno buono</p> <p>Viene prodotto nel territorio del Parco Nazionale del Pollino dove, da tempi immemorabili, le pecore allo stato brado si alimentano di erbe spontanee e aromatiche tipiche della macchia mediterranea - grazie alla vicinanza dei mari Ionio e Tirreno - fornendo un latte dalle qualità organolettiche eccellenti che, lavorato con metodi tradizionali, garantisce questo prodotto caseario di assoluto pregio</p> <p>Presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari esiste documentazione che comprova che il prodotto viene prodotto da più di 25 anni</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria" dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali</p> <p>Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AA.VV. - "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi", a cura di INSOR - Milano 1990, Angeli ed. - CNR - "prodotti caseari del Mezzogiorno", Progetto strategico - Milano 1992 - ARSSA 		

Descrizione		Pecorino del Pollino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	

	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	Duro
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 20	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 10	
Peso	Kg	1,0÷4,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Rigata (con l'impronta dei canestri di giunco), con possibile presenza di residui di colonie di muffe	
	Colore	Giallo paglierino più o meno intenso	Marrone
	Spessore	Leggermente spessa	Spessa
	Consistenza	Abbastanza dura, Leggermente elastica, Untuosa	Dura, Rigida, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco÷Giallo paglierino	Giallo paglierino intenso
	Struttura	Compatta, Abbastanza dura, Leggermente elastica, Grassa	Compatta, Dura, Grassa, Friabile
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Rada Sferica Irregolare Irregolare	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie	Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (fresco o affienato), Animale (ircino)	Lattico cotto (burro fuso), Vegetale (legno), Animale (brodo di carne, ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico	Sapido
Sensazioni Trigeminali		Piccante (in evoluzione con stagionatura)	Piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro, Leggermente adesivo, Grasso, Poco solubile, Buona palatabilità	Duro, Poco adesivo, Grasso, Abbastanza friabile, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	n.d. - Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	n.d.	

Utilizzo		Pecorino del Pollino	
Utilizzo	In tavola	Viene consumato tal quale, come antipasto, spesso accompagnato da frutta o miele, oppure in abbinamento con le insalate o altre pietanze	n.d.

	In cucina	Ottimo per la preparazione di polpette, da gustare nella "carbonara", o per la preparazione del classico piatto "cacio e pepe"	È utilizzato "da grattugia" per insaporire piatti tradizionali
Abbinamenti	Vino	Questo prodotto può essere gustato con un bel vino bianco, sia strutturato e morbido, ma anche più leggero e fruttato	n.d.

Produzione		Pecorino del Pollino			
Periodo produzione		Ottobre ÷ Luglio - L'allevatore per la caseificazione utilizza strutture nei pressi dell'ovile e, talvolta, locali annessi alle abitazioni - Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento con stabulazione libera, pascolo brado			
	Munte	2 / giorno (sera e mattina), manuali, in ovile			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Nessuna			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte della mungitura della sera precedente e quello del mattino vengono filtrati con un colino a maglie fitte nel momento in cui sono versati in caldaia poi, dopo averlo riscaldato alla temperatura di coagulazione, gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	38÷39 °C			
	Tempo	30÷40 minuti dall'aggiunta del caglio			
	Tipo di caglio	Agnello o Capretto, in pasta, preparato dagli stessi pastori e preventivamente diluito in acqua tiepida			
Rottura coagulo	Dimensione	In piccoli grani, oppure Dopo 2 ore si rompe la cagliata con una spada di legno di ciliegio (secondo la tradizione questo particolare strumento, utilizzato per rompere la cagliata, consente di ottenere grani dalla forma perfettamente cubica e il legno di ciliegio non altera il sapore originale della caciotta) Il coagulo viene lasciato compattare sul fondo della caldaia			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Stufatura, Salatura, ...	Estratto dal siero, il coagulo viene suddiviso manualmente in canestri di giunco posti su tavolati con una lieve pendenza per favorire lo spurgo e la raccolta del siero, per circa 15 minuti La successiva sequenza di operazioni può essere effettuata in due modi: Procedimento 1: - Stufatura delle forme per circa 6 ore (nei canestri, per favorire l'espulsione del siero) - Le forme vengono rivoltate per un giorno al di fuori delle celle - Il secondo giorno si procede alla loro salatura "a secco", o in salamoia Procedimento 2: - Dopo aver prodotto la ricotta, le forme vengono immerse nella "scotta" calda per 5÷10 minuti (variabile a seconda delle dimensioni delle forme stesse) - Vengono quindi sistemate sul tavolo spersore, poi lasciate raffreddare e asciugare fino al giorno successivo - Salatura delle forme "a secco" o in salamoia Al termine del processo di produzione le forme vengono avviate alla stagionatura			
Maturazione/	Tempo minimo	2÷5 mesi		5 mesi ÷ 1 anno (e oltre)	

Stagionatura	°C - UR%	In cantine o locali non condizionati, adatti alla stagionatura, freschi e asciutti, con le forme appoggiate su ripiani in canne, o in legno
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme vengono spostate frequentemente per ottenere una asciugatura omogenea, rivoltate e, all'occorrenza, pulite per eliminare eventuali formazione di muffe
NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CALABRIA</p> <p style="text-align: center;">Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Motivazioni per la richiesta di deroga</p> <p>I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna, fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.</p> <p>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali</p> <p>I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di latte crudo - utilizzo di caldaie in rame stagnato - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco) - confezionamento - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione - locali per la conservazione o stagionatura <p>Riferimenti normativi</p> <p>L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73 - D.L. 108 del 25/01/92</p> <p>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive</p> <p>Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari) - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto. <p>Aspetti relativi alla sicurezza alimentare</p> <p>L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo.</p> <p>Questi problemi possono essere superati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte) - rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione) - effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie <p>Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria</p> <p>Si richiede la deroga per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione; - contatto della materia prima ed il prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - contatto con fiscelle di giunco; - confezionamento; - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; - locali di conservazione o stagionatura. 	