

Generalità		Pecorino misto	
Presentazione	<p>Pecorino misto Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semicotta e dura, che si ottiene dalla lavorazione del latte intero e crudo di pecora e di capra, miscelati in parti uguali, a cui può essere aggiunta una piccola frazione di latte vaccino. Ha coagulazione presamica con caglio in pasta di agnello o capretto, viene prodotto tra ottobre e luglio nei caseifici artigianali annessi agli allevamenti del territorio della provincia di Crotone, da lattifere che si nutrono esclusivamente delle erbe spontanee della zona particolarmente aromatiche, fresche o affienate, che forniscono 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. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 20÷25 cm, scalzo diritto o leggermente convesso, di 4÷8 cm, peso di 1,0÷1,5 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 abbastanza dura e di colore bianco giallastro nei pezzi freschi, più rigida e giallo paglierino più o meno intenso nei pezzi stagionati; la pasta è compatta, con occhiatura rada, di colore che varia dal bianco latte nelle forme più fresche, al giallo paglierino in quelle più stagionate e quindi più dure; il sapore, inizialmente dolce, prolungando la stagionatura evidenzia una sapidità crescente e una sensibile nota piccante; odore e aroma sono più o meno intensi a seconda della stagionatura, gradevoli, con riconoscimenti di lattico cotto ed erbaceo. La stagionatura è variabile da circa 1 mese a 5-6 mesi, e avviene in cantine o magazzini non condizionati. Viene consumato in purezza, con il pane e con confetture di zucca o zenzero. Predilige un vino bianco fruttato e strutturato.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Calabria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Provincia di Crotone : territorio dell'intera provincia	
	Tipologie	Fresco	Semistagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo, o semi-estensivo Pecore di razze varie (in particolare di razza <i>Gentile</i>) stanziate nel territorio e capre solitamente della popolazione autoctona <i>Capra dell'Aspromonte</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche con aggiunta di fieni ed eventuali integrazioni nel periodo invernale	
Storia	<p>Il pecorino, in genere, è un prodotto calabrese tipico per il quale si hanno notizie documentali a partire dal 1500, ma risale al 1759 il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte che ne descrive molte caratteristiche: "<i>primo, che detto formaggio deve essere d'ogni bontà e qualità, non rotto, non buffato, non crepato, ma sano ed Intero, e che il latte sia rotto tenerello, e di mescolo e di quaglio e colla solita vampata, e di peso di libbre 5,5 a pezza</i>"</p> <p>Tradizionalmente si otteneva dalla lavorazione del latte di pecora e di capra, miscelato quest'ultimo in aggiunta fino ad un massimo del 20%, e utilizzato subito dopo ogni mungitura, eccetto che nei mesi invernali quando al latte del mattino poteva essere aggiunto quello della sera.</p> <p>Presso le aziende EUROLATTE srl a Strangoli (KR) e IL PECORINO CROTONESE di Isola Capo Rizzuto (KR), esiste documentazione che comprova che il prodotto viene prodotto da più di 25 anni</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria</i>" dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali</p> <p>Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Achille Bruni - "<i>Nuova Enciclopedia Agraria</i>" - vol III - Napoli 1859 - CNR - "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico</i>" - Milano 1992 - ARSSA 		

Descrizione		Pecorino misto	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Misto (pecora-capra-vacca)	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	

	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 20÷25	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente convesso 4-8	
Peso	Kg	1,0÷1,5	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Rigata (con l'impronta dei canestri di giunco), con possibile presenza di residui di colonie di muffe, Untuosa	
	Colore	Bianco giallognolo	Giallo paglierino ÷ Ocra
	Spessore	Sottile	Più o meno spessa (secondo stagionatura)
	Consistenza	Morbida, Abbastanza elastica	Abbastanza dura, Poco elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte	Giallo paglierino più o meno intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, Morbida, Elastica, Grassa	Abbastanza dura, Più o meno elastica (secondo stagionatura), Grassa
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Rada Sferica Irregolare Irregolare	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse	Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro cotto), Erbaceo (fresco o affienato), leggero, Animale (ircino), leggero	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (fresco o affienato), Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente dolce	Sapido
Sensazioni Trigeminale		Piccante con il protrarsi della stagionatura	
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenero, Poco adesivo, Grasso, Poco solubile, Buona palatabilità	Più o meno duro (secondo stagionatura), Poco adesivo, Grasso, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	n.d. - Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	n.d.	

Utilizzo		Pecorino misto
Utilizzo	In tavola In cucina	Viene consumato in purezza, con il pane e con confetture di zucca o zenzero
Abbinamenti	Vino	Predilige un vino bianco fruttato e strutturato

Produzione		Pecorino misto			
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	Piccola aggiunta	≤ 50	≤ 50	-
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	2 / giorno, manuali, in azienda			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Nessuna Non è necessario inoculare fermenti lattici, in quanto sfrutta la microflora naturale del latte			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene filtrato con un colino a maglie fitte nel momento si versa in caldaia poi, dopo averlo riscaldato alla temperatura di coagulazione, gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	32÷38 °C			
	Tempo	40÷50 minuti dall'aggiunta del caglio			
	Tipo di caglio	Agnello o Capretto, in pasta			
Rottura coagulo	Dimensione	Con un bastone o con lo spino, in piccoli grani, fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i>			
Cottura	Agitando continuamente la massa la si sottopone a cottura alla temperatura di 42÷44 °C per alcuni minuti				
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Stufatura, Salatura, ...	Si lascia riposare la cagliata sotto siero, sul fondo della caldaia, e con le mani si compattano le particelle caseose fino a formare un'unica massa Estratto manualmente, a pezzi, dalla caldaia, il coagulo viene suddiviso in canestri di giunco posti su un tavolato con una lieve pendenza per favorire lo spurgo e la raccolta del siero Ogni forma viene leggermente "frugata" e pressata manualmente, a lungo, per consentire il più completo spurgo del siero Il giorno successivo le forme vengono salate "a secco" e rivoltate ripetutamente per qualche giorno fino alla loro asciugatura Al termine del processo di produzione le forme vengono avviate alla stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo minimo	≥ 1 mese		Fino a 5-6 mesi	
	°C - UR%	Riposto su scaffali in ambienti umidi e freddi inizia a maturare dopo 15 giorni La stagionatura avviene 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 possono essere spostate 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 superfici 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

Riferimenti normativi

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

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo.

Questi problemi possono essere superati:

- 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

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede la deroga per:

- 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.