

Generalità		Pecorino “primo sale”	
Presentazione	<p>Pecorino “primo sale” Formaggio grasso, fresco, a pasta semicotta e semidura, che si ottiene dalla lavorazione del latte intero e crudo di pecora con aggiunta del 20% di latte di capra. Ha coagulazione presamica con caglio in pasta di capretto, viene prodotto tra ottobre e luglio nei caseifici artigianali annessi agli allevamenti del territorio delle province di Catanzaro e Crotone, da lattifere che si nutrono delle erbe spontanee della zona particolarmente aromatiche, fresche o affienate 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. 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. La crosta, visibilmente segnata dalle striature causate dai canestri di giunco intrecciato che vengono utilizzati durante la formatura, è morbida ed elastica e di colore bianco giallastro; la pasta è compatta, abbastanza elastica, con occhiatura fine e rada, di colore bianco latte; il sapore è tendenzialmente dolce; odore e aroma, di intensità medio-bassi, sono gradevoli, con riconoscimenti di lattico cotto ed erbaceo. Il prodotto viene fatto maturare per 15 giorni in ambienti freschi e abbastanza umidi, ma non viene stagionato. Si consuma come antipasto, oppure grigliato. Ottimo semplicemente col pane o assieme a verdure di stagione, marmellate o mieli. Sono indicati vini bianchi leggeri, o rossi novelli.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Calabria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Province di Catanzaro, Crotone : intero territorio delle province	
	Tipologie	Fresco	
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, 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 “primo sale”	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Misto (pecora-capra)	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco	

	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), Untuosa
	Colore	Bianco giallognolo
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Compatta, Morbida, Elastica, Grassa
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Rada Sferica Fine Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse, Medio-basse
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro cotto), Erbaceo (fresco o affienato), leggero, Animale (ircino), leggero
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Leggermente gommoso, Poco adesivo, Grasso, Poco solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	n.d. - Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Pecorino "primo sale"
Utilizzo	In tavola In cucina	Si consuma come antipasto, oppure grigliato. Ottimo semplicemente col pane o assieme a verdure di stagione, marmellate o mieli
Abbinamenti	Vino	Sono indicati vini bianchi leggeri, o rossi novelli

Produzione		Pecorino "primo sale"			
Periodo produzione		Ottobre ÷ Luglio <ul style="list-style-type: none"> - <i>L'allevatore per la caseificazione utilizza strutture nei pressi dell'ovile e, talvolta, locali annessi alle abitazioni</i> - <i>Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali</i> 			
Materia prima:	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala

<ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale 	% q.tà	-	≤ 100	≤ 20	-
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	2 / giorno, manuali, in azienda, separate o unite (nel periodo invernale)			
	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	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	Temperatura	Agitando continuamente la massa la si sottopone a cottura alla temperatura di 42±44 °C			
	Tempo	5-6 minuti			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Stufatura, Salatura, ...	Si lascia compattare la cagliata sotto siero, sul fondo della caldaia, esercitando una pressatura manuale per unire i globuli caseosi			
		Il coagulo, estratto manualmente dalla caldaia, viene suddiviso in pezzi che sono accomodati in canestri di giunco posti su un tavolato con una lieve pendenza per favorire lo spurgo e la raccolta del siero Le forme vengono pressate manualmente e lasciate spurgare per almeno 3 giorni sul tavolo spersore Successivamente le forme vengono salate "a secco" Al termine del processo di produzione le forme vengono avviate alla maturazione			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo minimo	15 giorni (sola maturazione)			
	°C - UR%	La maturazione avviene su scaffali in ambienti umidi e freddi			
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme possono essere spostate e rivoltate per ottenere una asciugatura omogenea			
NOTE	REGIONE CALABRIA Prodotti agro-alimentari tradizionali				
	Motivazioni per la richiesta di deroga 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.				
	Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a: <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 				
	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 fascelle di giunco;
- confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- locali di conservazione o stagionatura.