

| Generalità | | Pecorino del Monte Marzano |
|---------------|--|--|
| Presentazione | <p>Pecorino del Monte Marzano Formaggio grasso, semistagionato o stagionato, a pasta cruda e dura, di latte ovino - a volte con aggiunta di latte caprino-, intero e crudo che proviene spesso da piccoli allevamenti a carattere familiare. Viene prodotto nell'area del Massiccio del Monte Marzano, in provincia di Salerno, e stagionato per almeno 2 mesi. Il bestiame è alimentato quasi esclusivamente con pascoli naturali, salvo poche integrazioni nei mesi invernali, in modo tale che le essenze variegiate del pascolo forniscano al formaggio un aroma molto intenso e caratteristico. La forma cilindrica, a facce piane e con scalzo dritto o leggermente convesso, presenta una crosta abbastanza spessa, recante i segni caratteristici della canestratura, di colore dal giallo dorato al marrone nelle forme più stagionate, con durezza crescente con la stagionatura; le dimensioni sono variabili e il peso è di 0,750÷1,5 Kg; a seconda della stagionatura la pasta è di colore dal bianco al paglierino, compatta, con presenza di minute occhiature distribuite abbastanza regolarmente, grassa, con durezza crescente con la stagionatura e scagliabile a stagionatura prolungata; il sapore inizialmente dolce e delicato, diventa più salato e con note piccanti al crescere della stagionatura; odore e aroma sono di intensità e persistenza medie÷medio-elevate, con riconoscimenti di lattico cotto (burro fuso), erbaceo (essenze vegetali aromatiche dei pascoli locali), animale (ircino, se presente latte caprino in quantità significativa). Specialmente dopo una stagionatura di 4÷6 mesi è un ottimo formaggio da tavola, valorizzato dall'eventuale abbinamento con miele di castagno o di corbezzolo. A stagionatura prolungata viene impiegato in cucina, grattugiato, per insaporire ricette della tradizione locale. Tradizionalmente si abbina con vini rossi locali di buon corpo, maturi, morbidi, abbastanza caldi (es. <i>DOC Cilento – Rosso</i>, da vitigni Aglianico, Piediroso, Primitivo). <i>Il Pecorino del monte Marzano fa parte dell'Arca del Gusto che Slow Food ha sviluppato in tutto il mondo con l'obiettivo di conservare e diffondere la conoscenza dei prodotti tradizionali, delle razze locali, dei "saperi" che appartengono alle comunità che li hanno preservati nel tempo.</i></p> | |
| | Riconoscimenti | PAT Regione Campania |
| Produzione | Nazione | Italia |
| | Regione | Campania |
| | Province-Zona | Provincia di Salerno : area del Massiccio del monte Marzano, prevalentemente nei Comuni di Ricigliano, San Gregorio Magno, Colliano e Buccino |
| | Tipologie | n.a. |
| Allevamento | Tipo | Allevamento semi-libero Pecore e capre di razze varie, stanziate nel territorio |
| | Alimentazione | Pascolo semibrado con eventuale integrazione di cereali e foraggi locali |
| Storia | <p>L'aspetto e il sapore del formaggio pecorino prodotto sulle pendici del Monte Marzano, in provincia di Salerno, si sono mantenuti invariati negli anni perché è rimasto immutato il suo procedimento di produzione, diligentemente tramandato di padre in figlio. Ancora oggi, pur negli attuali caseifici, la produzione segue la stessa tecnologia: sono cambiate le attrezzature ed i locali, ma la lavorazione è la stessa.</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona</p> <p>É stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p> | |

| Descrizione | | Pecorino del Monte Marzano |
|-----------------|----------------------|------------------------------|
| Classificazione | Categoria | PAT |
| | Prodotto | Formaggio |
| | Materia prima | Latte, Sale |
| | Lattifera | Pecora, Misto (Pecora-Capra) |
| | Trattamento latte | Intero, Crudo |
| | Temperatura Cagliata | Crudo |
| | Umidità pasta | Duro |
| | Tecnologia | n.a. |
| | Stagionatura | Semistagionato, Stagionato |

| | | |
|---|--|---|
| | Conten. Grasso | Grasso |
| Geometria forma | Aspetto | Cilindrico |
| | Facce Dimensioni (cm) | Piane variabili |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Leggermente convesso variabili |
| Peso | Kg | 0,750÷1,500 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Trattata: unta con olio di oliva e aceto durante la stagionatura |
| | Aspetto | Rugosa (con i segni della caratteristica canestratura) |
| | Colore | Giallo dorato=Marrone (più o meno intenso, secondo stagionatura) |
| | Spessore | Abbastanza Spessa |
| | Consistenza | Più o meno dura (secondo stagionatura), Untuosa |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco ÷ Giallo paglierino (secondo stagionatura) |
| | Struttura | Compatta, Grassa, Dura (più o meno secondo stagionatura), Leggermente Scagliabile (a stagionatura prolungata) |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Diffusa Abbastanza regolare Fine Abbastanza regolare |
| Odore / Aroma | Intensità e Persistenza | Medie ÷ Medio-elevate (secondo stagionatura) |
| | Riconoscimenti | Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (essenze vegetali aromatiche dei pascoli locali), Animale (ircino, se presente latte caprino in quantità significativa) |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Inizialmente Dolce e Delicato, diventa più Salato all'aumentare della stagionatura |
| Sensazioni Trigeminale | | Leggermente piccante (al crescere della stagionatura) |
| Struttura (in bocca) | | Abbastanza duro, Grasso, Abbastanza Solubile, Leggermente Friabile (a stagionatura prolungata) |
| Principali caratteristiche chimico-fisiche | Grasso (% s.s.) | Formaggio Grasso |
| | Acqua (%) | n.d. |

| Utilizzo | | Pecorino del Monte Marzano |
|--------------------|--------------------------------|--|
| Utilizzo | In tavola In cucina | Specialmente dopo una stagionatura di 4÷6 mesi è un ottimo formaggio da tavola, valorizzato dall'eventuale abbinamento con miele di castagno o di corbezzolo A stagionatura prolungata viene impiegato in cucina, grattugiato, per insaporire ricette della tradizione locale |
| Abbinamenti | Vino | Tradizionalmente si abbinava con vini rossi locali di buon corpo, maturi, morbidi, abbastanza caldi (es. <i>DOC Cilento – Rosso</i> , da vitigni <i>Aglianico, Piediroso, Primitivo</i>) |

| Produzione | | Pecorino del Monte Marzano | | | |
|-------------------------------------|---|---|--------|--------------------|--------|
| Periodo produzione | | Tutto l'anno | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | - | ≤ 100 | Possibili aggiunte | - |
| | Provenienza | Allevamento semi-libero | | | |
| | Munte | Doppia mungitura (sera e mattina) | | | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | | | |
| | Trattamenti Termici | Crudo | | | |
| | Aggiunte | n.a. | | | |
| Coagulazione | Tipologia | Presamica | | | |
| | Preparazione | Il latte delle due munte (serale e mattutina) viene filtrato, versato nel tradizionale recipiente di rame stagnato (<i>caccavo</i>), riscaldato con fuoco a legna alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio | | | |
| | Temperatura | 37 °C | | | |
| | Tempo | 30 minuti, circa | | | |
| | Tipo di caglio | Agnello e/o Capretto, in pasta (30 g/hl, precedentemente diluito in acqua tiepida e filtrato) | | | |
| Rottura cagliata | Dimensione | Ottenuta la cagliata, dopo alcuni minuti si procede alla sua rottura con un attrezzo di legno finché i grani raggiungono la dimensione di un <i>chicco di riso</i> , poi la si lascia riposare sotto siero per alcuni minuti | | | |
| Cottura | Temperatura Tempo Azioni | n.a. | | | |
| Formatura e Trattamenti forma | Estrazione, Formatura, Scottatura, Salatura | <p>Sempre con procedimenti manuali, si raccoglie la cagliata e la si distribuisce nei cesti di vimini, <i>frugandola</i> e pressandola manualmente per favorire lo spurgo del siero</p> <p>Dopo la produzione della ricotta dal siero residuo della coagulazione, la <i>scotta</i> che rimane viene scaldata a circa 80 °C e le forme ottenute, ancora all'interno dei cesti, vengono immerse nel liquido bollente per 4-5 minuti, scottandole per accelerare il processo di spurgo, per favorire sia il compattamento della pasta, sia la formazione di una crosta omogenea</p> <p>Nelle 12 ore successive alla messa "in fuscella", le forme vengono liberate dai cesti di vimini e salate "a secco" per 2-3 giorni massaggiandone le superfici con sale marino</p> <p>Successivamente, opportunamente ripulite del sale e disposte su assi di legno, le forme sono avviate alla stagionatura</p> | | | |
| Maturazione/ Stagionatura | Tempo | ≥ 2 mesi e fino a circa 1 anno (il periodo di stagionatura varia a seconda delle richieste) | | | |
| | Locali Temperatura Umidità | In locali freschi e ben areati con temperatura di 8÷10 °C e umidità di circa 80 %UR | | | |
| | Cura forme | Durante la stagionatura la superficie delle forme viene ripetutamente lavata e trattata con una miscela di olio di oliva e aceto per evitare la formazione di muffe o la loro eccessiva asciugatura | | | |