

Generalità	Pecorino di Bagnolese			
Presentazione	<p><b>Pecorino di Bagnolese</b> Formaggio grasso, <b>fresco, semistagionato o stagionato</b>, a pasta cruda e dura, di latte ovino intero, crudo o dopo trattamento termico, che proviene da pecore prevalentemente di razza autoctona "Bagnolese" in allevamenti di piccole dimensioni, a gestione familiare e lontani dai grandi insediamenti urbani. Prodotto tutto l'anno (più frequentemente da novembre a luglio) nel <i>Parco Regionale dei Monti Picentini</i> sull'Altopiano Laceno (1050 m s.l.m.), nei comuni di Bagnoli Irpino e Venticano (AV), viene stagionato per almeno 20 giorni e fino a 6 mesi e oltre. Il bestiame è alimentato quasi esclusivamente con pascoli naturali, salvo poche integrazioni nei mesi invernali, in modo tale che le ricche e variate essenze del pascolo forniscano al formaggio un aroma molto intenso e caratteristico. La forma cilindrica o cilindro-conica, a facce piane del diametro di 12÷20 cm, con scalzo diritto o leggermente convesso di 8÷15 cm e peso di 1,5÷2,0 Kg, presenta una superficie segnata dalle rigature impresse dalle fucelle o dai cesti di vimini, con tutte le caratteristiche morfologiche del prodotto molto condizionate dalla durata della stagionatura: la crosta da sottile e morbida diventa più spessa e dura, di colore giallo con varie tonalità fino al marrone chiaro (ma in funzione di trattamenti subiti può anche assumere diverse colorazioni); la pasta è di colore da bianco-paglierino a giallo intenso, con struttura compatta, da abbastanza morbida a tenace al taglio, grassa, scagliabile e untuosa, con una fitta e minuta occhiatura irregolarmente distribuita e con eventuali "aperture" con presenza di "lacrime" nelle forme più stagionate; il sapore da tendenzialmente dolce diventa salato evidenziando via via una piccantezza crescente; l'odore/aroma, inizialmente con prevalenti note lattiche (da "fresche" a "cotte"), diventa sempre più intenso e persistente, fragrante, con riconoscimenti erbacei (delle essenze vegetali aromatiche dei pascoli locali in quota), animali (vello ovino, brodo di carne) ed evidenti composti legati ai processi di stagionatura. Il prodotto, a seconda della durata della stagionatura, può essere consumato già dopo qualche settimana, preparato a fettine e arrostito, oppure dopo 2÷6 mesi come formaggio "da tavola", con frutta o miele, oppure dopo 6 mesi e oltre, quando è molto piccante, utilizzato come formaggio da grattugia. L'abbinamento tipico è con vini rossi locali di corpo, maturi, morbidi, abbastanza caldi e il vino "di elezione" è il rosso da vitigno Aglianico, denso e alcolico come si produce nell'Avellinese (in tutte le sue manifestazioni, fino al <i>DOCG Taurasi</i>). Considerato il profilo olfattogustativo del pecorino Bagnolese "stagionato", però, sarebbe meglio abbinare il formaggio molto duro con vini dolci o passiti, ma questa tipologia di vini è poco diffusa in Irpinia così si può sopperire con lo <i>Sciassinoso passito</i> del Sannio (<i>DOC Sannio – Sciassinoso passito</i>).</p> <p><i>Il Pecorino di Bagnolese è un Presidio Slow Food iscritto fra i prodotti dell'Arca del Gusto, un progetto 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> <p>Fanno parte di questo Presidio svariati tipi di Pecorino Bagnolese: pecorino semistagionato, stagionato di 6 mesi, stagionato in grotta, stagionato in fossa con vinaccia, con fieno, con grano, con paglia.</p>			
Riconoscimenti	PAT Regione Campania			
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Campania		
	Province-Zona	Provincia di <b>Avellino</b> : territorio dei comuni di Bagnoli Irpino e Venticano, dell' <i>Altopiano Laceno</i> , nel <i>Parco Regionale dei Monti Picentini</i>		
	Tipologie	Conosciuto anche col nome dialettale " <b>Casu'r pecora</b> " <table border="1" data-bbox="587 1344 1477 1424" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 50%;"><b>Fresco</b></td> <td style="width: 50%;"><b>Semistagionato Stagionato</b></td> </tr> </table>		<b>Fresco</b>
<b>Fresco</b>	<b>Semistagionato Stagionato</b>			
Allevamento	Tipo	Allevamento brado o semi-libero – ≥ 70% di pecore di razza <i>Bagnolese</i> – o <i>Malvizza</i> - (iscritte al LG, razza autoctona un tempo molto diffusa anche fuori dell'Irpinia); – il restante 30% da meticcì e/o razze diverse purché allevate esclusivamente nell'area indicata		
	Alimentazione	L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati, derivati da pascoli naturali della zona, con eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati		
Storia	<p>È un formaggio antico, legato a sapienti tecniche di produzione tramandate fra le generazioni di allevatori/casari che storicamente si sono succedute nel territorio</p> <p>L'aspetto e il sapore del Pecorino Bagnolese si sono mantenuti invariati negli anni perché è rimasto immutato il suo procedimento di produzione, diligentemente tramandato. Ancora oggi la produzione segue la stessa tecnologia: possono essere cambiate le attrezzature e i locali, ma la lavorazione è la stessa</p> <p>Sull'altopiano Laceno, nel Parco Regionale dei Monti Picentini, si alleva una razza ovina autoctona, la <i>Bagnolese</i>. Un tempo molto diffusa anche fuori dall'Irpinia, la Bagnolese è oggi ridotta a un migliaio di capi, tenuti allo stato brado o semibrado e condotti ai pascoli estivi secondo l'antica pratica della "monticazione". Di taglia piuttosto grossa, questa pecora ha manto bianco chiazato di scuro lungo il dorso e dal suo latte si ricavano pregiati pecorini, prodotti secondo il sistema tradizionale</p> <p><i>Il Pecorino di Bagnolese è un Presidio Slow Food iscritto fra i prodotti dell'Arca del Gusto, un progetto 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> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da</p>			

almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona  
 È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"

Descrizione		Pecorino di Bagnolese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo, o Trattato termicamente	
	Temperatura Cagliata	Crudo	Semicotto
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, o Cilindro-conico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 12÷20	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o Leggermente convesso 8÷15	
Peso	Kg	1,5÷2,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	Pulita, o Trattata Può essere trattata esternamente con prodotti naturali (olio, cera, sugna, etc.) e alcuni produttori la trattano con olio e polvere di peperoncino)
	Aspetto	Rugosa (con i segni caratteristici dei canestri)	
	Colore	Giallo paglierino	Giallo intenso ÷ Marrone chiaro Può anche assumere diverse colorazioni in funzione di trattamenti subiti
	Spessore	Sottile	Abbastanza sottile ÷ Spessa
	Consistenza	Morbida	Abbastanza Morbida ÷ Dura e Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-paglierino	Giallo più o meno intenso
	Struttura	Compatta, Grassa, Abbastanza morbida, Abbastanza elastica	Compatta, Grassa, Abbastanza dura÷Dura, Scagliabile (molto stagionata)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Abbastanza regolare Abbastanza Fine Irregolare	Diffusa Abbastanza regolare Fine (con qualche "apertura" che presenta "lacrime" nelle forme più stagionate) Abbastanza regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse	Medie ÷ Elevate
	Riconoscimenti	Lattico fresco/cotto (burro fresco/fuso), Erbaceo (leggero), Animale (vello ovino)	Evidenti composti legati ai processi di stagionatura, Animale (ircino, brodo di carne), Erbaceo (essenze vegetali)

			aromatiche dei pascoli locali), Lattico cotto (burro fuso)
<b>Sapore</b>	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce e Delicato	Salato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.	Piccante (crescente durante stagionatura)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza tenero, Abbastanza elastico, Grasso, Globoso, Poco Solubile	Più o meno duro, Grasso, Leggermente adesivo, Abbastanza Solubile, Leggermente Friabile (a stagionatura molto prolungata)
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso	
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.	

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino di Bagnolese</b>	
<b>Utilizzo</b>	In tavola In cucina	Già dopo qualche settimana, preparato a fettine e arrostito sulla brace	A seconda della durata della stagionatura, può essere consumato: - dopo 2÷6 mesi come formaggio "da tavola", con frutta o miele, - oltre 6 mesi come formaggio da grattugia, quando è molto piccante
<b>Abbinamenti</b>	Vino	L'abbinamento tipico è con vini rossi locali di corpo, maturi, morbidi, abbastanza caldi o caldi e il vino "di elezione" è il rosso da vitigno Aglianico, denso e alcolico come si produce nell'Avellinese (in tutte le sue manifestazioni, fino al <i>DOCG Taurusi</i> ). Considerato il profilo olfatto-gustativo del pecorino Bagnolese "stagionato", però, sarebbe meglio abbinare il formaggio molto duro con vini dolci o passiti, ma questa tipologia di vini è poco diffusa in Irpinia così si suggerisce lo <i>Sciassinoso passito</i> del Sannio ( <i>DOC Sannio – Sciassinoso passito</i> )	

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino di Bagnolese</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno (più frequentemente da novembre a luglio)			
<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>	-	100	-	-
	<b>Provenienza</b>	Allevamento brado o semi-libero			
	<b>Munte</b>	Doppia mungitura (sera e mattina), tradizionalmente manuale			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo, o Trattato termicamente			
	<b>Aggiunte</b>	n.d.			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Preparazione</b>	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			
	<b>Temperatura</b>	33÷38 °C			
	<b>Tempo</b>	20÷25 minuti			
	<b>Tipo di caglio</b>	Agnello e/o Vitello			
<b>Rottura cagliata</b>	<b>Dimensione</b>	Fino a che i grumi abbiano raggiunto le		Fino a che i grumi abbiano raggiunto le	

		dimensioni di una <i>nocciola</i>	dimensioni di un <i>chicco di mais</i>
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura Tempo Azioni</b>	n.a.	40÷42 °C - ( <b>Semicottura</b> ) Per diversi minuti
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Estrazione, Formatura, Spurgo, Salatura</b>	<p>Al termine della rottura della cagliata, o della cottura, il coagulo viene separato dalla massa del siero (che verrà utilizzato per preparare la ricotta, fresca o salata) e distribuito in apposite fucelle/cesti di vimini per lo sgrondo del siero</p> <p>Lo spurgo (<i>sineresi</i>) viene effettuato con una pressatura manuale, oppure con una stufatura "a vapore" di durata variabile</p> <p>La salatura può essere effettuata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per immersione in salamoia (di circa 20% di cloruro di sodio), con permanenza di almeno 8 ore/Kg di peso, oppure</li> <li>- "a secco", con aspersione del sale sulle superfici, successivo massaggio delle forme e ripulitura del sale non utilizzato</li> </ul> <p>Successivamente, opportunamente disposte su assi di legno, le forme sono avviate alla stagionatura</p>	
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	20÷60 giorni ( <b>Fresco</b> )	2÷6 mesi ( <b>Semistagionato</b> ) 6 mesi ed oltre ( <b>Stagionato</b> )
	<b>Locali Temperatura Umidità</b>	In idonee celle, o in locali naturali ventilati, ad una temperatura tra 10÷15 °C con umidità relativa del 60÷80%	
	<b>Cura forme</b>	n.a.	Può essere trattato esternamente con prodotti naturali (olio, cera, sugna, peperoncino in polvere, etc.)