

Generalità	Pecorino di Carmasciano	
Presentazione	<p><b>Pecorino di Carmasciano</b>            Formaggio grasso, <b>semistagionato o stagionato</b>, a pasta cruda e dura, di latte ovino intero e crudo di pecore di razza <i>Laticauda</i> - dalla "<i>coda larga</i>" - e suoi meticci (una specie a rischio di estinzione presente soltanto sull'Appennino campano) e di razza <i>Bagnolese</i>. La sua produzione è molto limitata, in piccole aziende agricole a conduzione familiare situate nella zona di Carmasciano (AV) e tenute al pascolo nella Valle d'Ansanto: un'area votata al pascolo che degrada dal monte Forcuso verso la Valle dell'Ufita e verso Carmasciano (750 m s.l.m.). Le caratteristiche peculiari del Pecorino di Carmasciano derivano sia dalle razze ovine particolari il cui latte è di ottima qualità e con un'elevata attitudine alla caseificazione, sia dall'alimentazione delle pecore, basata su essenze erbacee locali i cui aromi si possono rintracciare anche nel formaggio. Prodotto tutto l'anno (più frequentemente da novembre a luglio), viene stagionato per almeno 3-4 mesi 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 a facce piane del diametro di 15÷20 cm, con scalzo convesso di 10÷12 cm e peso di 1,5÷2,0 Kg, presenta una superficie segnata dalle rigature impresse dalle fuscelle o dai cesti di vimini, con tutte le caratteristiche morfologiche del prodotto molto condizionate dalla durata della stagionatura: la crosta è di colore giallo intenso-marrone, più o meno dura, rugosa, untuosa per le ripetute cappature con olio, aceto e vino; la pasta, di colore giallo paglierino anche intenso, è compatta, dura, grassa, con occhiatura fine-media, regolarmente distribuita, solubile, leggermente granuloso e friabile, scagliabile a stagionatura avanzata; il sapore è inizialmente dolce e delicato, ma diventa salato evidenziando via via una piccantezza crescente man mano che avanza la stagionatura; l'odore/aroma è di erba, di latte e di zolfo (nella lunga stagionatura). È un formaggio unico nel suo genere, consumato principalmente "da tavola", che viene anche usato "da grattugia" nelle stagionature più prolungate. A stagionatura media si abbina, a vini bianchi, maturi, di buon corpo (es. <i>DOCG Fiano di Avellino</i>, <i>DOCG Greco di Tufo</i>); se stagionato, a vini rossi invecchiati, di corpo, morbidi e caldi (es. <i>DOCG Taurasi</i>, <i>IGP Campania Aglianico</i>).</p>	
Riconoscimenti	<b>PAT Regione Campania</b>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Provincia di <b>Avellino</b> : Carmasciano è il nome della contrada, tra i comuni di Guardia dei Lombardi e Rocca San Felice che, insieme a S. Angelo dei Lombardi, Torella dei Lombardi, Morra de Sanctis e Frigento, sono i comuni di produzione, posti tra la valle dell'Ofanto, l'Arsanto e l'altopiano Formicoso  L'area di produzione degrada dal monte Forcuso verso la Valle dell'Ufita e verso Carmasciano (750 m s.l.m.): zona votata al pascolo, reso peculiare da essenze i cui aromi si rintracciano nel prodotto finale
	Tipologie	Chiamato semplicemente anche " <b>Carmasciano</b> "
Allevamento	Tipo	Allevamento brado o semi-libero Pecore di razza <i>Laticauda</i> ( <i>e i suoi meticci</i> ) il cui latte è di ottima qualità e con un'elevata attitudine alla caseificazione
	Alimentazione	Il territorio offre una grande varietà di erbe fresche spontanee, tra le quali particolari tipologie di trifoglio e di timo, a cui possono aggiungersi eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati. La singolarità del territorio è data dal laghetto <i>Mefite</i> , di origine sulfurea che con le sue esalazioni – attraverso le piogge e i venti – influenza tutti i terreni circostanti e li arricchisce di zolfo. Tutte queste prerogative vengono trasmesse al latte e dunque al formaggio che, sul prodotto a lunga stagionatura, evidenzia un sensibile sentore di zolfo.
Storia	<p>È un formaggio di origine molto antica, legata alla presenza dei Romani nella zona irpina. Il nome "Carmasciano" deriva dalla contrada <i>Carmasciano</i>, compresa tra i comuni di Rocca San Felice e Guardia dei Lombardi, nella valle d'Ansanto, al centro della piccola zona di produzione. In seguito alla vittoria sui Sanniti, alleati dei Cartaginesi, nel 209 a.C., i Romani concessero ai propri veterani i territori conquistati: l'etimologia del termine <i>Carmasciano</i> deriva infatti dall'unione di "<i>Camarsius</i>" ("soldato") e "<i>Anius</i>" ("fondo")</p> <p>L'odierna valle d'Ansanto (il sito "<i>Ampsactus</i>" o "<i>Ansactus</i>") venne celebrato da diversi autori latini. "<i>Est locus Italiae medio sub montibus altis, nobilis et fama multis memoratus in oris, Ampsancti valles... Hic specus horrendum et saevi spiracula Ditis Monstrantur, ruptoque ingens Acheronte vorago pestiferas aperit fauces...</i>" ("C'è nell'Italia centrale un lago alle pendici di alti monti di cui molto si parla per la nobile fama, le valli d'Ansanto... Qui un orrendo speco e diversi spiragli di Dite vengono mostrati e una grande voragine dove inizia l'Acheronte che spalanca le fauci pestifere...")</p> <p>Così scriveva Virgilio nel VII libro dell' Eneide riferendosi alla Valle d'Ansanto che caratterizza questi territori e che circonda la "<i>Mefite</i>", un laghetto di acqua sulfurea che emana delle pungenti esalazioni di zolfo condizionanti la flora e la fauna del posto. Il suo nome fu dato dagli <i>Hirpini</i>, una tribù degli <i>Oschi</i>, che si insediò stabilmente nel XI-X sec. a.C. nei pressi di questo lago per venerare la dea <i>Mefite</i> (etimologicamente "<i>colei che sta in mezzo</i>") che, secondo le credenze delle popolazioni centro-meridionali dell'epoca, dava ricchezza e protezione, una divinità pacifica con il potere di presiedere "<i>al passaggio</i>", di personificare colei che presenzia a tutti i dualismi come quello del giorno e della notte, il caldo e il freddo, la nascita e la morte, il regno dei vivi e l'oltretomba, nonché il passaggio della transumanza. Con l'evolversi della sua religione, la Dea <i>Mefite</i> venne collegata ai benefici delle acque termali e solforose. Il silenzio e la pace del posto sono "rotti" ancora oggi dal</p>	

	<p>rumoroso ribollire delle acque, dall'odore forte e nauseante delle "moffette" vulcaniche, una continua lotta che è morte con le loro emissioni tossiche, ma anche rinascita grazie alla loro carica purificatrice.</p> <p>Scavi archeologici eseguiti verso la fine del XVIII sec. hanno dimostrato la presenza già dal VII sec. a.C. di un ben radicato culto della dea Mefite, trovando le fondamenta di un tempio a lei dedicato. I resti del tempio, già individuati verso il 1780, vennero alla luce con gli scavi archeologici degli anni '50-'60 e successivi, restituendo molti oggetti visibili presso il <i>Museo Irpino</i> di Avellino (gioielli d'ambra, d'oro, argento e bronzo, ceramiche, monete, ex-voto (es. mani e piedi votivi), armi in ferro e bronzo, vasellame e statuette lignee del VI-V sec. a.C. - le <i>Xoane</i> - giunte integre per l'azione mineralizzatrice dei gas solforati sprigionati dalla Mefite).</p> <p>Il Pecorino di Carmasciano rientra tra i "<i>formaggi sotto il cielo</i>", cioè prodotti esclusivamente da latte di animali al pascolo brado ed è strettamente legato al territorio per le caratteristiche del terreno.</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>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>
--	---

Descrizione		Pecorino di Carmasciano
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	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 15÷20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o Leggermente convesso 10÷12
Peso	Kg	1,5÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Rugosa (con i segni caratteristici dei canestri), Untuosa, Aspersa eventualmente con peperoncino in polvere e trattata superficialmente con olio d'oliva e, aceto e vino bianco
	Colore	Giallo paglierino intenso ÷ Marrone più o meno scuro (secondo stagionatura)
	Spessore	Abbastanza sottile ÷ Spessa
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Abbastanza Dura ÷ Dura (secondo stagionatura)
	Colore	Giallo paglierino più o meno intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, Grassa, Abbastanza dura-Dura, Scagliabile (a stagionatura molto prolungata)
Odore / Aroma	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Abbastanza regolare Fine o Media Regolare
	Intensità e	Medie ÷ Medio-elevate

	<b>Persistenza</b>	
	<b>Riconoscimenti</b>	Erbaceo (erba fresca, fieno), Lattico cotto (burro fuso), Animale (vello ovino) leggero, Zolfo (a lunga stagionatura)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico, Dolce e Delicato ÷ Salato (secondo stagionatura)
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante (crescente durante stagionatura)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Più o meno duro, Grasso, Solubile, Leggermente Granuloso, Leggermente Friabile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino di Carmasciano</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola In cucina</b>	Formaggio unico nel suo genere, consumato principalmente "da tavola", che viene anche usato "da grattugia" nelle stagionature più prolungate A seconda della durata della stagionatura, può essere consumato: – dopo 3÷6 mesi come formaggio "da tavola", con frutta o miele, – oltre 6 mesi come formaggio da grattugia
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	A stagionatura media si abbina a vini bianchi, maturi, di buon corpo (es. <i>DOCG Fiano di Avellino</i> , <i>DOCG Greco di Tufo</i> ); se stagionato, a vini rossi invecchiati, di corpo, morbidi e caldi (es. <i>DOCG Taurasi</i> , <i>IGP Campania Aglianico</i> )

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino di Carmasciano</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)			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<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>	37÷40 °C			
	<b>Tempo</b>	30 minuti			
	<b>Tipo di caglio</b>	Agnello o Capretto, in pasta, prodotti artigianalmente, oppure Vitello, liquido			
<b>Rottura cagliata</b>	<b>Dimensione</b>	Fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un <i>chicco di riso</i>			
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura Tempo Azioni</b>	n.a.			

<p><b>Formatura e Trattamenti forma</b></p>	<p><b>Estrazione, Formatura, Spurgo, Salatura</b></p>	<p>Si lascia consolidare il coagulo sul fondo della caldaia per poter estrarre il siero da cui produrre la ricotta</p> <p>Premendo e lavorando con le mani il coagulo così formato, si ottiene la pasta che viene suddivisa nelle fucelle, o in piccoli cestelli di vimini, dove viene lasciata a riposare per circa 48 ore</p> <p>Le forme vengono poi immerse nella "scotta" bollente, oppure in camera calda (stufatura), per favorire la fuoriuscita del siero ancora contenuto</p> <p>La salatura si effettua "a secco", sfregando le forme con il sale</p> <p>Dopo un'asciugatura di circa 10 giorni le forme vengono spennellate con olio d'oliva, vino bianco e aceto e, successivamente, disposte su assi di legno per essere avviate alla stagionatura</p>
<p><b>Maturazione/ Stagionatura</b></p>	<p><b>Tempo</b></p>	<p>3-4 mesi (<b>Semistagionato</b>)          ≥ 6 mesi e fino a 2 anni (<b>Stagionato</b>)</p>
	<p><b>Locali Temperatura Umidità</b></p>	<p>In idonee celle, o in locali naturali ventilati, ad una temperatura e umidità relativa adeguate (10÷15 °C con UR 60÷80%)</p>
	<p><b>Cura forme</b></p>	<p>Fino a 3-4 mesi le forme vengono rivoltate periodicamente e lavate ogni volta che si forma la muffa</p> <p>Al quarto mese la crosta viene trattata con olio extravergine di oliva per aiutare la conservazione (l'olio funge da isolante e controlla la perdita di umidità del formaggio, così la maturazione avviene più lentamente)</p> <p>Per il resto della stagionatura le forme vengono girate e unte ciclicamente</p> <p>Quando la stagionatura si protrae oltre 10-12 mesi, alcuni produttori cospargono la crosta di polvere di peperoncino per tenere lontani gli insetti</p>

