

Generalità		Pecorino di Laticauda	
Presentazione	<p>Pecorino di Laticauda Formaggio grasso, fresco, semistagionato o stagionato, a pasta cruda e dura, di latte ovino intero, crudo, che proviene da pecore di razza <i>Laticauda</i> o <i>Bagnolese</i>, allevate in aziende di piccole dimensioni a gestione familiare e lontani dai grandi insediamenti urbani. Prodotto tutto l'anno (più frequentemente da novembre a luglio) nei territori montani delle province di Avellino, Benevento e Caserta, viene consumato già dopo 2 giorni (Fresco), ad almeno 2 mesi (Semistagionato) e a 4-12 mesi (Stagionato). Il bestiame è alimentato quasi esclusivamente a pascolo <i>brado</i> o <i>semilibero</i> con erba fresca o affienata, salvo poche integrazioni nei mesi invernali, in modo tale che le ricche e variate essenze del pascolo forniscano al formaggio un aroma intenso e caratteristico. La forma cilindrica, a facce piane del diametro di 20 cm, con scalzo diritto o leggermente convesso di 4-8 cm e peso di 1,5-2,5 Kg (talvolta anche di circa 5 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 e dai trattamenti superficiali: la crosta da sottile e morbida diventa più spessa, dura e untuosa, di colore giallo paglierino-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, morbida, grassa e leggermente elastica nel prodotto Fresco, mentre nel prodotto Semistagionato o Stagionato è compatta, abbastanza dura-dura, untuosa, a tratti farinosa e non aderente allo strumento di taglio, con grana fine, frattura a scaglie, priva di cavità interne e imperfezioni; il sapore da tendenzialmente dolce diventa salato evidenziando anche una discreta piccantezza; 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 2 giorni (Fresco), oppure a 2-4 mesi (Semistagionato) come formaggio "da tavola", con pane casereccio, oppure dopo 4 mesi e oltre (Stagionato), quando è evidentemente piccante e utilizzato come formaggio da grattugia. L'abbinamento tipico per la tipologia Fresco è con vini bianchi, maturi e morbidi, di buon corpo (es. <i>DOCG Fiano di Avellino</i>, <i>DOCG Greco di Tufo</i>, <i>DOP Sannio Falanghina</i>,...), mentre per quella Semistagionato e Stagionato è con vini rossi invecchiati, di corpo, morbidi e caldi (es. <i>DOCG Aglianico del Taburno</i>, <i>DOP Sannio Aglianico</i>, <i>DOP Sannio Rosso Riserva</i>, ...).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Avellino, Benevento e Caserta : intero territorio montano delle province	
	Tipologie	Fresco	Semistagionato Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento brado o semi-libero Pecore di razza <i>Laticauda</i> o <i>Bagnolese</i>	
	Alimentazione	L'alimentazione base del bestiame ovino è costituita da foraggi verdi o affienati di erbe spontanee dei pascoli montani - tra queste soprattutto il trifoglio ladino -, derivati da pascoli naturali della zona, con eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati	
Storia	<p>La pecora di razza <i>Laticauda</i> nasce da incroci casuali tra una popolazione locale, ascrivibile alla pecora <i>Appenninica</i>, e la pecora <i>Berbera</i> o <i>Barbaresca</i> di origine Nord-Africana, importata in Campania durante il regno Borbonico, dalla quale ha ereditato diverse caratteristiche tra cui la coda grossa, adiposa e espansa alla base, da cui deriva il suo nome: <i>lata cauda</i> ("ampia coda"). L'area principale di allevamento era originariamente il Napoletano poi, in tempi successivi, si spostò verso Capua e da qui nell'Arianese (Ariano Irpino) e nel Beneventano. Attualmente viene allevata principalmente nelle province di Avellino e Benevento anche se non mancano presenze significative in provincia di Caserta</p> <p>Il pecorino che si ricava dal suo latte è noto da tempo antichissimo: alla fine del XIV sec. i Pecorini di Laticauda erano celebri nella tradizione locale dei comuni del Fortore Beneventano, formaggi la cui bontà era dovuta, così come ancora oggi, alle erbe spontanee dei pascoli montani e, tra queste, soprattutto al trifoglio ladino</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' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"</p>		

Descrizione		Pecorino di Laticauda
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio

	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	20	
	Scalzo	Diritto, o Leggermente convesso	
	Dimensioni (cm)	4-8	
Peso	Kg	1,5÷2,5, talvolta anche circa 5 Kg	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata Può essere trattata esternamente con prodotti naturali: olio extra vergine d'oliva, o con una miscela di olio e peperoncino piccante, oppure con una salsa di peperoni che conferisce al prodotto finale un caratteristico colore rosso	
	Aspetto	Rugosa (con i segni caratteristici dei canestri)	
	Colore	Giallo paglierino	Giallo intenso ÷ Marrone chiaro Può anche assumere diverse colorazioni in funzione dei trattamenti subiti
	Spessore	Sottile	Abbastanza sottile ÷ Spessa
	Consistenza	Morbida	Leggermente dura ÷ Dura, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-paglierino	Giallo più o meno intenso
	Struttura	Compatta, Morbida, Grassa, Leggermente elastica	Compatta, Abbastanza dura÷Dura, Untuosa, a tratti Farinosa e non aderente allo strumento di taglio, Grana fine, Frattura a scaglie, Priva di cavità interne e imperfezioni
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse	Medie ÷ Elevate
	Riconoscimenti	Lattico fresco (burro fresco), 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)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce e Delicato	Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.	Piccante (dopo 4 mesi di stagionatura)
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenero, Abbastanza elastico, Grasso, Globoso, Leggermente adesivo, Poco Solubile	Più o meno duro, Grasso, Abbastanza Solubile, Leggermente Farinoso, Scagliabile (a stagionatura molto prolungata)

Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Pecorino di Laticauda	
Utilizzo	In tavola In cucina	Già dopo 2 giorni, 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 pane casereccio, frutta o miele; – oltre 6 mesi come formaggio da grattugia
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento tipico per la tipologia Fresco è con vini bianchi, maturi e morbidi, di buon corpo (es. <i>DOCG Fiano di Avellino</i> , <i>DOCG Greco di Tufo</i> , <i>DOP Sannio Falanghina</i> ,...), mentre per quella Semistagionato e Stagionato è con vini rossi invecchiati, di corpo, morbidi e caldi (es. <i>DOCG Aglianico del Taburno</i> , <i>DOP Sannio Aglianico</i> , <i>DOP Sannio Rosso Riserva</i> , ...)	

Produzione		Pecorino di Laticauda			
Periodo produzione		Tutto l'anno (più frequentemente da novembre a luglio)			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento brado o semi-libero			
	Munte	1 o 2 mungiture/giorno, tradizionalmente manuali			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte di una munta (fresco), o delle 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	35÷40 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Agnello (di Laticauda), in pasta			
Rottura cagliata	Dimensione	Fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un <i>chicco di mais</i>			
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Spurgo, Salatura	In seguito alla rottura della cagliata, si formano piccoli granuli che, asportati manualmente, si suddividono nelle fascere dove vengono pressati con le dita e le mani, fino a ottenere una massa compatta che viene lasciata spurgare e a fissare la forma desiderata Le forme vengono quindi immerse in salamoia per un periodo commisurato al peso Successivamente, opportunamente disposte su assi di legno, le forme vengono commercializzate o avviate alla maturazione/stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	2 giorni (Fresco)		2÷4 mesi (Semistagionato) 4 mesi ed oltre (Stagionato)	

	Locali Temperatura Umidità	In idonee celle a 4÷10 °C	in locali naturali ventilati, ad una temperatura tra 10÷15 °C con umidità relativa del 60÷80%
	Cura forme	n.a.	<p>Durante la fase di stagionatura le forme vengono lavate con siero bollente e con acqua "di pozzo"</p> <p>Per impedire una troppo rapida evoluzione dei processi di stagionatura, quando il formaggio è maturo e comincia a "sudare", cioè emette qualche goccia di liquido (a circa 4 mesi di stagionatura), la superficie viene trattata con prodotti naturali: olio extra vergine d'oliva, o una miscela di olio e peperoncino piccante, oppure con una salsa di peperoni che conferisce al prodotto finale un caratteristico colore rosso.</p>

μπ