

Generalità		Pecorino di Pietraraja	
Presentazione	<p>Pecorino di Pietraraja Formaggio grasso, semistagionato (a breve-media stagionatura), a pasta cruda e semidura, di latte ovino intero e crudo di pecore di razze varie, stanziate nel territorio ricco di pascoli utilizzati prevalentemente in modo "brado". Viene stagionato per 2÷6 mesi e la sua produzione, durante tutto l'anno, o da gennaio a ottobre, avviene in aziende agricole medio-piccole situate nel comune di Pietraraja (BN), il secondo comune della provincia di Benevento per altitudine (818 m s.l.m.), sulle pendici beneventane del Massiccio del Matese. La crosta, con evidenti impronte delle fascere, si presenta di colore dal giallo paglierino intenso fino al colore bruno delle forme più stagionate, lucida per l'applicazione di olio extravergine di oliva. Ha forma cilindrica, con facce piane e scalzo dritto o leggermente convesso, ma si differenzia dagli altri formaggi ovis delle zone limitrofe per le maggiori dimensioni, in particolare per il diametro delle forme, che può raggiungere i 35÷40 cm, per l'altezza dello scalzo di 12÷15 cm e, conseguentemente, per il peso intorno ai 4 Kg; la pasta ha un'occhiatura rada di dimensione fine. Le sue caratteristiche organolettiche, oltre alla naturale evoluzione dovuta al diverso grado di stagionatura (pasta via via di colore più intenso, più dura e compatta, con frattura "a scaglie", con sapore più intenso, più salato, sviluppo di piccantezza, odore/aroma sempre più complesso), possono variare a seconda del tipo di coagulante, sempre naturale e autoprodotta, utilizzato durante il processo di caseificazione: "acquazizza" (una sorta di caglio liquido prodotto artigianalmente), oppure il caglio solido fatto rinvenire in acqua tiepida e ridotto in pasta (il classico <i>caglio in pasta</i>, il "caglio solido esausto"), oppure direttamente l'interno solido del "cagliolo" (il "caglio solido non sfruttato"). Nel caso di uso dell'<i>acquazizza</i> si avrà un prodotto più delicato ed armonico, con una pasta dolce, bianca e morbida, meno piccante alla stagionatura; utilizzando il "caglio solido esausto", la pasta è giallo paglierina, elastica e la stagionatura indurrà un sapore più deciso ed una maggiore presenza delle note piccanti; usando il "caglio solido non sfruttato", si otterrà la massima sapidità e piccantezza a parità di durata della stagionatura. È un formaggio "da tavola", che si consuma in purezza e che richiede l'abbinamento con vini rossi di media struttura, moderatamente caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Benevento : territorio del comune di Pietraraja (BN), il secondo comune della provincia di Benevento per altitudine (818 m s.l.m.), sulle pendici beneventane del Massiccio del Matese	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento brado o semi-libero Pecore di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Il territorio di produzione è ricco di pascoli e offre una grande varietà di erbe fresche spontanee, a cui possono aggiungersi eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati	
Storia	<p>Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Laboratori artigianali e locali tradizionali di stagionatura tali da garantire temperatura ed umidità pressoché costanti (8÷15 °C; 60÷80 %UR). Chiamati "caselle" sono posti ad alta quota, realizzati in muratura di pietra, pavimenti in cotto e tetti in legno e coppi, normalmente parzialmente interrati e di modesta altezza interna); – Contenitori e piani d'appoggio in acciaio; – "Caldare" in acciaio inox o rame stagnato; – Attrezzi di lavorazione in legno; – Damigiane in vetro con tappo per la produzione di "acquazizza" – Cucchiari di legno per rimescolamento della pasta – Locali tradizionali per l'asciugatura e la stagionatura <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 Pietraraja	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	

	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 35÷40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto, o Leggermente convesso 12÷15
Peso	Kg	4,0 circa
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Rugosa (con i segni caratteristici dei canestri), Untuosa, Trattata superficialmente con olio extra vergine d'oliva
	Colore	Giallo paglierino ÷ Marrone più o meno scuro (secondo stagionatura)
	Spessore	Abbastanza sottile ÷ Leggermente Spessa
	Consistenza	Tenera ÷ Leggermente Dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco÷Giallo paglierino più o meno intenso (secondo il tipo di coagulante e stagionatura)
	Struttura	Compatta, Grassa, Più o meno elastica, Morbida÷Abbastanza dura (secondo il tipo di coagulante e stagionatura), Scagliabile (a stagionatura molto prolungata)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Abbastanza regolare Fine Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie ÷ Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso), Animale (vello ovino) leggero, Erbaceo (erba fresca, fieno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce e Delicato ÷ Salato (secondo il tipo di coagulante e stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		Piccante (cresce durante stagionatura)
Struttura (in bocca)		Più o meno duro, Grasso, Abbastanza Solubile, Leggermente Granuloso, Leggermente Friabile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.
Utilizzo		Pecorino di Pietraroja
Utilizzo	In tavola In cucina	Formaggio "da tavola", che si consuma in purezza
Abbinamenti	Vino	Abbinamento con vini rossi di media struttura, moderatamente caldi

Produzione		Pecorino di Pietraraja			
Periodo produzione		Tutto l'anno (più frequentemente da Gennaio a Ottobre)			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento brado o semi-libero			
	Munte	Doppia mungitura (sera e mattina)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte delle due munte (serale e mattutina) viene filtrato, versato nella <i>caldara</i> di acciaio, o nel tradizionale recipiente di rame stagnato, riscaldato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il coagulante			
	Temperatura	35 °C			
	Tempo	30 minuti			
	Tipo di caglio	<p>In funzione delle caratteristiche organolettiche che si desiderano per il prodotto, il coagulante viene scelto fra:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Acquazizza": una sorta di caglio liquido prodotto artigianalmente <ul style="list-style-type: none"> - si avrà un prodotto più delicato ed armonico, con una pasta dolce, bianca e morbida, meno piccante con la stagionatura;; usando il "caglio solido non sfruttato", si otterrà la massima sapidità e piccantezza a parità di durata della stagionatura - Caglio in pasta: caglio solido fatto rinvenire in acqua tiepida e ridotto in pasta (il "caglio solido esausto") <ul style="list-style-type: none"> - la pasta nasce giallo paglierino, elastica, la stagionatura indurrà un sapore più deciso ed una maggiore presenza delle note piccanti - Interno solido del "cagliolo" (il "caglio solido non sfruttato") <ul style="list-style-type: none"> - la pasta nasce giallo paglierino, elastica, la stagionatura indurrà un sapore più deciso e si otterrà la massima sapidità e piccantezza a parità di durata della stagionatura <p>"Acquazizza"</p> <p>La produzione</p> <p><i>Prevede l'uso di caglioli interi di agnello o di capretto, legati ai due estremi, provenienti da animali non svezziati. L'acqua a cui viene aggiunto sale (2 Kg per 10 litri d'acqua), si fa bollire a lungo per sciogliere interamente il sale, quindi viene portata a 35-36 °C e immessa in una damigiana a collo largo che possa contenere 10 litri della soluzione salina per ogni cagliolo. Si inseriscono i caglioli nelle damigiane e, per mantenerli in immersione, si inseriscono nel collo della damigiana degli appositi cestelli. Le damigiane, chiuse, vengono tenute almeno 40-50 giorni in cantina, al buio ed al fresco. Terminato il periodo di macerazione, il liquido all'interno della damigiana si utilizza come coagulante per la caseificazione.</i></p>			
Rottura cagliata	Dimensione	<p>Manualmente con spino in legno, o con attrezzatura rompicagliata in acciaio inox, fino ad ottenere grumi di dimensioni da una <i>nocciola</i> ad un <i>chicco di mais</i></p> <p>La cagliata viene mantenuta sotto siero per circa 10 minuti fino al consolidamento del coagulo a fondo caldaia</p> <p>Dalla caldaia viene estratto il siero</p>			
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Spurgo, Salatura	<p>Il coagulo viene distribuito in fuscelle di plastica canestrate, o in cesti di vimini</p> <p>Salatura "a secco" delle forme, dopo circa 2 ore dalla formatura, sfregandone le superfici con sale di granulometria "<i>media</i>" che viene mantenuto sulle forme</p> <p>Dopo 7 giorni il sale viene rimosso dalle forme che vengono messe ad asciugare su tavolati di legno di faggio, o graticciati</p>			

		Dopo un'asciugatura di circa 10 giorni le forme vengono avviate alla stagionatura
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	2-6 mesi (Semistagionato)
	Locali Temperatura Umidità	In locali di stagionatura tradizionali, tali da garantire temperatura ed umidità pressoché costanti (8÷15 °C; 60÷80 %UR) I locali, chiamati " caselle ", sono posti ad alta quota, realizzati in muratura di pietra, pavimenti in cotto e tetti in legno e coppi, normalmente parzialmente interrati e di modesta altezza interna
	Cura forme	Periodicamente e all'occorrenza, durante la stagionatura, le forme vengono unte con olio extra vergine d'oliva, sia per condizionare l'armonica stagionatura delle forme, sia per evitare l'insediamento di muffe superficiali

μτ