

Generalità		Pecorino di Vitulano	
Presentazione	<p>Pecorino di Vitulano 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 comprensorio del <i>Taburno Camposauro</i>, caratterizzato da una corona di vette di oltre 1100 m s.l.m. e ricco di pascoli utilizzati prevalentemente in modo "brado". Quando l'inverno arriva sui monti vitulanesi con il suo freddo pungente, le greggi scendono a valle sulle colline beneventane dove il clima più mite continua a garantire la presenza di erbe fresche e quindi un latte di ottima qualità. Viene prodotto tutto l'anno, prevalentemente da gennaio a ottobre, in aziende agricole attestate nel territorio del comune di Vitulano (BN) e viene stagionato per 1-6 mesi (ma anche oltre). La crosta, con evidenti impronte delle fascere, si presenta di colore da giallo paglierino intenso fino al bruno delle forme più stagionate, lucida per l'applicazione di olio extravergine di oliva. Ha forma cilindrica di dimensioni variabili, con facce piane che non superano di norma i 30 cm di diametro, scalzo diritto o leggermente convesso di 10÷12 cm, peso di 1÷7 Kg e resa intorno al 22-23 %. Le sue caratteristiche organolettiche variano con la naturale evoluzione dovuta al grado di stagionatura: la pasta da giallo paglierino chiaro diventa via via di colore più intenso, più dura e compatta, fino ad avere una discreta friabilità e una frattura "a scaglie"; il sapore inizialmente dolce e delicato diventa più intenso, più salato, con sviluppo anche di una discreta piccantezza; l'odore/aroma, da quasi esclusivamente lattico cotto, aumenta in complessità evidenziando riconoscimenti erbacei, animali e tipici della maturazione. 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 Vitulano, nella conca ai piedi delle vette del <i>Parco Taburno Camposauro</i>	
	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>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 Vitulano	
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	Piane	

	Dimensioni (cm)	30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o Leggermente convesso 10÷12
Peso	Kg	1,0÷7,0
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
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Tenera ÷ Leggermente Dura (secondo stagionatura)
	Colore	Bianco÷Giallo paglierino più o meno intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, Grassa, Morbida÷Abbastanza dura, Più o meno elastica(secondo stagionatura), Abbastanza friabile e Scagliabile (a stagionatura prolungata)
Odore / Aroma	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.
	Intensità e Persistenza	Medio-basse ÷ Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso) ÷ Animale (vello ovino) leggero, Erbaceo (erba fresca, fieno), Composti della maturazione (secondo stagionatura)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce e Delicato ÷ Salato (secondo stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		Piccante (cresce durante stagionatura)
Struttura (in bocca)		Più o meno duro, Grasso, Abbastanza Solubile, Leggermente Granuloso, Leggermente Friabile (secondo stagionatura)
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Pecorino di Vitulano
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 Vitulano			
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 (mattina e sera) Refrigerato in stalla a 4 °C e quindi trasferito, una volta al giorno, la sera, con bidoni in acciaio inox, al caseificio dove viene coagulato la mattina successiva			

	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.d.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Il latte delle due munte 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 caglio
	Temperatura	33÷35 °C (secondo la temperatura esterna)
	Tempo	30 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura cagliata	Dimensione	Preceduta da un taglio "a croce" della cagliata, la rottura si effettua manualmente con spino di legno, o con attrezzatura rompicagliata in acciaio inox, fino ad ottenere grumi di dimensioni di <i>chicco di mais</i> , o di <i>riso</i> La cagliata viene mantenuta sotto siero per circa 10 minuti per consolidare il coagulo a fondo caldaia
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Pressatura, Spurgo, Salatura	<p>Il coagulo, estratto dalla caldaia con teli di cotone non colorati, viene distribuito in cestelli di vimini o in fuscelle di plastica "canestate" e pressato delicatamente con le mani</p> <p>Le forme, ancora nelle fascere, vengono immerse nella <i>scotta</i> a 80÷82 °C (da cui precedentemente è stata estratta la ricotta) per un tempo variabile fra i 30 minuti per le forme più piccole (1-1,5 Kg), oppure fino al completo raffreddamento della scotta per quelle più grandi (6-7 Kg)</p> <p>Dopo questo passaggio e mantenendole sempre nelle fascere, le forme vengono, a coppie, poste capovolte l'una sull'altra, alternandone la posizione (alto/basso), 3-4 volte per 4-5 giorni, per spurgare ulteriormente il siero dalla massa</p> <p>Viene quindi effettuata la "<i>rottura dei righi</i>", cioè l'asportazione delle escrescenze di cagliata fuoriuscenti dalle fessure laterali delle fuscelle</p> <p>Liberate dalle fascere, le forme vengono salate "a secco", per sfregatura delle superfici con sale a grana "media", massaggiandole a mano</p> <p>Dopo un tempo proporzionale al peso delle forme (fino a qualche giorno) le forme vengono lavate per eliminare il sale dalle superfici, lasciate asciugare per 4-5 giorni su tavolati di legno, o graticciati e, successivamente, avviate alla stagionatura</p>
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	1-6 mesi (Semistagionato) Una certa quantità di prodotto viene venduta anche con pochi giorni di stagionatura, come " primo sale "
	Locali Temperatura Umidità	In locali di stagionatura con aereazione naturale e ventilazione non forzata, su tavolati di legno di essenze non porose
	Cura forme	Durante la stagionatura si effettuano sulle forme periodicamente e all'occorrenza: <ul style="list-style-type: none"> - Trattamento con olio extravergine di oliva sulle superfici: 1-2 volte a settimana, sia per condizionare l'armonica stagionatura delle forme, sia per limitare l'insediamento di muffe superficiali - Periodiche ripuliture dalla muffa