

Generalità	Picurinu (tuma, primosale, secondo sale, stagionato)			
Presentazione	<p><b>Picurinu (tuma, primosale, secondo sale, stagionato)</b>            Formaggio grasso, fresco, semistagionato, o stagionato, a pasta cruda e dura, di latte ovino, intero e crudo, di pecore di razze varie, stanziate nell'intera Regione Sicilia. Viene prodotto lungo tutto l'anno, un po' ovunque in Sicilia, con una tecnica di preparazione quasi sempre identica e il suo nome indica inequivocabilmente l'origine del latte con cui viene prodotto. A seconda dei diversi stadi di salatura/stagionatura assume le denominazioni di: <b>Tuma fresca</b> (coagulo appena formato e senza alcuna salatura), <b>Primosale</b> (formaggio fresco, di 8÷10 giorni, salato una prima volta "a secco" o "in salamoia satura"), <b>Secondo sale</b> (formaggio semistagionato, di 2÷4 mesi, che ha subito la seconda salatura "a secco" o "in salamoia satura"), <b>Stagionato</b> (formaggio salato per due volte, "a secco" o "in salamoia satura", la cui stagionatura ha superato i 4 mesi). Ha forma cilindrica con facce piane o leggermente concave - a seconda del canestro che dà loro forma - di diametro 18÷35 cm, scalzo leggermente convesso di 10÷18 cm e peso di 4÷20 Kg. Le sue caratteristiche morfologiche dipendono fondamentalmente dalla durata della stagionatura: la crosta, rugosa per i segni lasciati dal canestro, assente o più o meno sottile e dura e untuosa, è di colore da bianco a giallo paglierino; la pasta è di colore da bianco a giallo paglierino chiaro, più o meno dura, compatta, con occhiatura fine o media, irregolare, distribuita in modo irregolare, con l'eventuale presenza di grani di pepe nero o di peperoncino in fiocchi; il sapore è dolce per il formaggio fresco, più salato e piccante per quello stagionato; l'odore/aroma è caratteristico, di lattico fresco=lattico cotto, vegetale (erba, fieno), animale (pecora), speziato. È un ottimo formaggio da tavola, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente. Il formaggio più fresco si accosta generalmente a vini bianchi, mentre quello più invecchiato, per la sue caratteristiche gusto-olfattive, richiede vini rossi morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione.</p>			
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia			
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Sicilia		
	Province-Zona	Province di <b>Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani</b> : intero territorio della regione		
	Tipologie	Conosciuto anche come " <b>Picurinu Sicano</b> "		
Tuma Fresca		Primo sale	Secondo sale	Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero, o Stalla Pecore di razze varie, stanziate nel territorio		
	Alimentazione	Pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera		
Storia	<p>E' forse il più antico formaggio prodotto in Sicilia, le cui citazioni storiche risalgono al IX sec. a.C., in uno dei passi più famosi dell'Odissea di Omero, quando Ulisse incontra Polifemo. In seguito anche Aristotele e Plinio si soffermano sul procedimento di trasformazione di tale formaggio esaltandone il gusto unico. In particolare Plinio nella sua opera "<i>Naturalis Historia</i>" redige una carta dei formaggi nella quale vengono citati tra i migliori pecorini quelli provenienti da Agrigento</p> <p><b>Denominazioni ricorrenti, derivanti da diversi stadi di salatura-stagionatura:</b>  <b>Tuma fresca</b> (coagulo appena formato e senza alcuna salatura), <b>Primosale</b> (formaggio fresco, di 8÷10 giorni, salato una prima volta "a secco" o "in salamoia satura"), <b>Secondo sale</b> (formaggio semistagionato, di 2÷4 mesi, che ha subito la seconda salatura "a secco" o "in salamoia satura"), <b>Stagionato</b> (formaggio salato per due volte "a secco" o "in salamoia satura", la cui stagionatura ha superato i 4 mesi)</p> <p><b>Attrezzature storiche:</b>            Mastella di legno (<i>tina</i>), rotula di legno (<i>rotula</i>), contenitore di legno (<i>cisca</i>), canestri di giunco (<i>fascedde</i>), tavoliere di legno (<i>tavoliere</i>), caldaia di rame stagnato, fuoco diretto di legna o gas</p> <p><b>Locali di stagionatura:</b>            Sono locali freschi dove le forme vengono sistemate in scaffali di legno, in strato singolo o in coppia l'una sull'altra. Si utilizzano anche cantine e grotte con pareti geologicamente naturali</p> <p><b>Riferimenti storici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omero (X-IX sec. a.C.), "<i>Odissea</i>" - libro IX, Onorato Castellino-Vincenzo Peloso, Officine Grafiche, 1950</li> <li>- Virgilio (37-30 a.C.): "<i>Bucoliche</i>" (Egloga V), Lorenzo Giudice, 1954</li> <li>- Virgilio (42-39 a.C.): "<i>Georgiche</i>" (Libro III), Lorenzo Giudice, 1954</li> <li>- Plinio il Vecchio (23-79 d.C.), "<i>Naturalis Historia</i>" (libro 11°)</li> <li>- Pietro de' Crescenzi, "<i>Liber ruralium commodorum</i>", 1294</li> <li>- Campisi Carmelo, "<i>Pecore e pecorino della Sicilia</i>", Francesco Battiato editore, Catania, 1933</li> <li>- Associazione Regionale Allevatori, "<i>I formaggi tipici di Sicilia</i>" Palermo, 1986</li> <li>- Vizzardi-Maffei, "<i>Formaggi italiani</i>", Edizioni Agricole, 1990</li> <li>- Istituto Nazionale Sociologia Rurale, "<i>Atlante dei prodotti tipici: I formaggi</i>", Franco Angeli, Milano, 1990</li> <li>- Ministero Agricoltura e Foreste, "<i>I formaggi DOC italiani</i>", edito da UNALAT in collaborazione con l'INSOR, Franco Angeli, Milano 1992</li> <li>- CNR "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno</i>", 1992</li> </ul> <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 Sicilia" ("Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali", su politicheagricole.it)

Descrizione		Picurinu (tuma, primosale, secondo sale, stagionato)			
Classificazione	Categoria	PAT			
	Prodotto	Formaggio			
	Materia prima	Latte, Sale, con aggiunta eventuale di Pepe nero in grani o di Peperoncino sminuzzato			
	Lattifera	Pecora			
	Trattamento latte	Intero, Crudo			
	Temperatura Cagliata	Crudo			
	Umidità pasta	Semiduro, Duro			
	Tecnologia	n.a.	Aromatizzato, eventuale (a seconda della richiesta dell'acquirente)		
	Stagionatura	Freschissimo	Fresco	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso			
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico			
	Facce	Piane, o leggermente Concave	Piane, o leggermente Concave	Piane, o leggermente Concave	Piane, o leggermente Concave
	Diametro (cm)	30	18÷35	18÷35	18÷35
	Scalzo	leggermente Convesso	leggermente Convesso	leggermente Convesso	leggermente Convesso
Peso	Dimensioni (cm)	10÷20	10÷18	10÷18	10÷18
	Kg	4,0÷20,0	4,0÷12,0	4,0÷12,0	4,0÷12,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita	Pulita	Pulita
	Aspetto	Rugosa (con i segni dei canestri di giunco)			
	Colore	Bianco	Bianco giallognolo	Giallo paglierino	Giallo paglierino
	Spessore	n.a.	Sottile	abbast. Spessa	Spessa
	Consistenza	Tenera, Umida, abbast. Elastica	leggerm. Dura, Asciutta, poco Elastica	Abbast. Dura, abbast. Rigida, Untuosa	Dura, Rigida, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Bianco	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Morbida, Compatta, leggerm. Elastica, Grassa	leggerm. Dura, Compatta, leggerm. Elastica, Grassa	leggerm. Dura, Compatta, Grassa	abbast. dura÷Dura, Compatta, Grassa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine÷Media Irregolare			
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse	Medio-basse ÷ Medie	Medie÷Medio-elevate	Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico fresco	Lattico cotto, Speziato (pepe), o Vegetale (peperoncino)	Lattico cotto, Vegetale (erba, fieno. peperoncino), Speziato (pepe), Animale (pecora)	

<b>Sapore</b>	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Delicato, Acidulo	Dolce e Delicato	leggerm. Salato, Dolce	Salato, leggerm. Dolce
<b>Sensazioni Trigeminale</b>	n.a.		Piccante (Medio-basso)		Piccante (Medio elevato)
<b>Struttura (in bocca)</b>	Morbida, Compatta, leggerm. Elastica, Umidità, Globosa, poco Solubile	Morbida, Compatta, poco Elastica, Globosa, poco Solubile, Grassa	abbast. Dura, Compatta, Globosa, Grassa, poco Solubile		abbast. Dura÷Dura, Compatta, Grumosa, Grassa, abbast. Solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso			
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.			

<b>Utilizzo</b>		<b>Picurinu (tuma, primosale, secondo sale, stagionato)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola In cucina</b>	Ottimo formaggio da tavola, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Il formaggio più fresco si accosta generalmente a vini bianchi, mentre quello più invecchiato, per le sue caratteristiche gusto-olfattive, richiede vini rossi morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione

<b>Produzione</b>		<b>Picurinu (tuma, primosale, secondo sale, stagionato)</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale • Pepe in grani • Peperoncino	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	-	100	-	-
	<b>Provenienza</b>	Allevamento semi-libero, o Stalla			
	<b>Munte</b>	1 munta, "calda"	2 munte (serale a temp. ambiente)	2 munte (serale a temp. ambiente)	2 munte (serale a temp. ambiente)
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	n.a. La cagliata si ottiene grazie alla microflora naturale del latte			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Preparazione</b>	Il latte filtrato, viene versato direttamente in una tina di legno in cui si immette il caglio per la coagulazione	Il latte filtrato, viene versato in caldaia di rame o d'acciaio, riscaldato alla temperatura di coagulazione e, successivamente, versato in una tina di legno in cui si immette il caglio per la coagulazione		
	<b>Temperatura</b>	35 °C	34÷35 °C	34÷35 °C	34÷35 °C
	<b>Tempo coagulaz</b>	n.d.	45 minuti	45 minuti	45 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Capretto o Agnello diluiti in poco latte ( <i>u quacchiu</i> )	Agnello o Capretto in pasta	Agnello o Capretto in pasta	Agnello o Capretto in pasta
	<b>Sosta cagliata</b>	n.a.	5÷30 minuti	5÷30 minuti	5÷30 minuti
<b>Rottura cagliata</b>	Ottenuta la cagliata, si procede alla sua rottura con un attrezzo di legno ( <i>rotula</i> ) fino a:				

	<b>Dimensione</b>	Nessuna rottura	<i>Lenticchia</i>	<i>Lenticchia</i>	<i>Lenticchia</i>
	<b>Tempo di deposizione</b>	La cagliata viene lasciata a riposo per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della tina			
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura Tempo Azioni</b>	n.a.			
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Formatura</b>	Manualmente, si raccoglie il coagulo che si distribuisce nei canestri di giunco ( <i>fascedde</i> ), pressandolo manualmente per favorire lo spurgo del siero	Manualmente, si raccoglie il coagulo che si distribuisce nei canestri di giunco (le <i>fascedde</i> ), pressandolo manualmente per favorire lo spurgo del siero Durante la formatura viene aggiunto pepe nero in grani, o peperoncino in fiocchi		
	<b>Scottatura</b>	Scottatura forme per 1÷3 ore (a seconda del peso) in siero bollente	Scottatura per circa 4 ore nel siero a 85 °C		
	<b>Asciugatura</b>	Estrazione dei canestri al termine della "scottatura" con il siero. Successivamente vengono sistemati sul <i>tavoliere</i> di legno, inclinato, per la fase di spurgo e di asciugatura Al termine dell'asciugatura le forme vengono liberate dai canestri			
	<b>Salatura</b>	Nessuna salatura	Le forme vengono salate "a secco" con sale marino " <i>fino</i> ", avendo cura di creare sulla forma uno strato di sale compatto (la quantità di sale varia in funzione delle caratteristiche del prodotto e non è facilmente quantificabile) Una volta terminata la salatura ed eliminato il sale dalle superfici, le forme vengono disposte su assi di legno e avviate alla stagionatura che dura in funzione della tipologia di prodotto		
		n.a.	La salatura si effettua 1 sola volta mantenendo le forme in ambiente fresco e asciutto per circa 10 giorni	La salatura si effettua 2 volte con un intervallo di 10 giorni fra una e l'altra, mantenendo le forme in ambiente fresco e asciutto per circa 10 giorni	La salatura si effettua 2 volte con un intervallo di 10 giorni fra una e l'altra, mantenendo le forme in ambiente fresco e asciutto per circa 10 giorni
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	<b>Tuma Fresca</b>	<b>Primo sale</b>	<b>Secondo sale</b>	<b>Stagionato</b>
		Consumo immediato	≥ 8÷10 giorni	2÷4 mesi	≥ 4 mesi
	<b>Locali Temperatura Umidità</b>	Conservazione in cella per qualche giorno			
	<b>Cura forme</b>	n.a.	n.a.	Durante la stagionatura, quando la crosta tende ad asciugarsi, si effettua una bagnatura con salamoia Un ulteriore trattamento della crosta viene praticato con i liquidi che fuoriescono dal formaggio Oltre i 2 mesi di stagionatura si praticano frequenti rivoltamenti delle forme ed eventuale trattamento superficiale con olio	