

Generalità		Pecorino in botte	
Presentazione	<p>Pecorino in botte Il formaggio deriva da una particolare tecnica di affinamento applicata al Pecorino PAT delle Marche. La materia prima è rappresentata da Pecorino PAT per il quale si rimanda all'apposita scheda. Si prediligono pezzature medio-piccole. Il pecorino, già stagionato per circa 40-60 giorni, viene posto in botti di rovere, barili o tini e lasciato stagionare ulteriormente per un periodo variabile da 20 a 90 giorni in modo che possa rifermentare acquisendo gusto e aroma caratteristici. Prima di essere poste nei contenitori le forme possono essere avvolte in foglie di noce o di castagno, o disposte a strati alternati con foglie, erbe aromatiche (generalmente santoreggia, nepetella, alloro e timo), o eventualmente vinacce, o immerse direttamente nel vino (verdicchio o vini rossi locali a seconda delle zone) e, in questo caso, il pecorino deve avere una stagionatura di 90 giorni. Il prodotto presenta esternamente una colorazione scura con una leggera crosta recante l'impronta delle foglie e presenza di muffe, o un colore rossastro per le conce con vinacce di uve locali a bacca rossa. L'interno è caratterizzato da una pasta bianco-dorata dalla grana fine e quasi impercettibile. Il sapore è deciso, leggermente amarognolo per le conce con foglie di noce e castagno, più dolce nelle conce con le erbe.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Marche	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Marche	
	Province-Zona	Province di Pesaro-Urbino, Ancona : la maggiore diffusione è stata riscontrata nella provincia di Pesaro-Urbino.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo.	
	Alimentazione	A pascolo estensivo, foraggi, integrata da miscele di cereali e leguminose	
Storia	<p>Il Pecorino in botte arrivò nelle Marche da pastori sardi che già conservavano il formaggio in botti di rovere. I barili venivano sigillati con dentro il formaggio il 24 giugno, giorno in cui si festeggia San Giovanni, dopo aver acceso un cero e recitato una preghiera al Santo. Il formaggio rimaneva così fino al momento in cui le botti tornavano ad ospitare il vino. Tra le varie leggende merita credito anche quella che attribuisce l'inedito sistema di affinamento a Terenzio Grossi, terribile capo di una banda di briganti, verso la metà dell' '800, che dopo aver raziato dei Pecorini li nascose nelle botti. Quando li tirò fuori scoprì che erano i più buoni che avesse mai mangiato.</p> <p>Deliberazione della Giunta Regionale n.2985 del 30.11.98 che individua il pecorino tra i prodotti tradizionali in attuazione dell'art. 8 del D.L.vo n. 173/98. Studi effettuati da Comunità Montane e da Gruppi di Azione Locale.</p> <p>Bibliografia: L'uso delle foglie a contatto con il formaggio è già citato da: - Castore Durante, in "<i>Herbario nuovo</i>" (1585), testimonianze raccolte nel territorio di produzione. - Graziano Pozzetto, citazione in "<i>La cucina del Montefeltro</i>", contributi di Tonino Guerra, Piero Meldini, Ennio Lazzarini. - Citazione "<i>I giorni del pane nero</i>" nella serie monografica - Studi Montefeltrani n. 16 a cura di Girolamo Allegretti.</p>		

Descrizione		Pecorino in botte	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Formaggio	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo, Semicotto (frequente)	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Fermentato, Affinato	
	Stagionatura	Semistagionato	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica, di piccola dimensione, deformata (nel caso di forme fermentate)
	Facce Dimensioni (cm)	n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d.
Peso	Kg	n.d.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o Con muffe
	Aspetto	Con una leggera crosta recante eventualmente l'impronta delle foglie, possibile la presenza di muffe
	Colore	Scura, o un colore rossastro per le conce con vinacce di uve locali a bacca rossa
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Leggera
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-dorata.
	Struttura	Compatta, Friabile, Untuosa, con grana fine e quasi impercettibile
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-elevata.
	Riconoscimenti	Delicatamente aromatico. Lattico cotto, Fermentato, con riconoscimenti erbacei, o vinosi
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Deciso, leggermente amarognolo per le conce con foglie di noce e castagno, più dolce nelle conce con le erbe.
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		Compatta, Friabile, Untuosa, Abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		Formaggio grasso

Utilizzo		Pecorino in botte
Utilizzo	In tavola	Ottimo, da tavola, in purezza o col miele.
	In cucina	Come ingrediente per il ripieno dei cappelletti o dei ravioli. Da grattugia viene utilizzato al posto del grana come condimento per ricette tradizionali.
Abbinamenti	Vino	È consigliato l'abbinamento con vini rossi, di corpo e maturi come il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese, o vini passiti.

Produzione		Pecorino in botte			
Periodo produzione		Da giugno a gennaio			
Materia prima: • Pecorino PAT, • Foglie aromat., • Erbe aromat., • Vinacce, • Vino	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
Stagionatura	Tempo minimo	20÷90 giorni (per la fermentazione).			

	°C - UR%	In botti di rovere, barili o tini sigillati, preparati in ambiente fresco e con bassa umidità.
	Cura forme	<p>Il pecorino, già stagionato per circa 40-60 giorni, viene posto in botti di rovere, barili o tini e lasciato stagionare ulteriormente per un periodo variabile da 20 a 90 giorni in modo che possa rifermentare acquisendo gusto e aroma caratteristici.</p> <p>Prima di essere poste nei contenitori le forme possono essere avvolte in foglie di noce o di castagno, o disposte a strati alternati con foglie, erbe aromatiche (generalmente santoreggia, nepetella, alloro e timo), o eventualmente vinacce, o immerse direttamente nel vino (verdicchio o vini rossi locali a seconda delle zone).</p> <p>Nel caso venga utilizzato vino, il pecorino deve avere una stagionatura di 90 giorni.</p> <p>Almeno 10 giorni dopo l'apertura delle botti, il prodotto viene lasciato ossigenare su assi di legno.</p>

μπ