

Generalità	Pecorino di Filiano	
Presentazione	<p>Pecorino di Filiano Formaggio grasso, prodotto tutto l'anno con latte intero, crudo, di pecore allevate esclusivamente in provincia di Potenza, nell'area Nord-Occidentale della Basilicata, a coagulazione presamica, pasta semicotta, stagionato da almeno 180 giorni e oltre.</p> <p>Ha forma cilindrica con evidenti segni del canestro in cui viene formato, con facce piane di diametro 15÷30 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 8÷18 cm e peso di 2,5÷5,0 Kg; crosta: trattata superficialmente con olio extravergine di oliva prodotto in Basilicata e aceto di vino, da abbastanza spessa a spessa, più o meno dura e rigida; colore da giallo dorato a bruno scuro nelle forme più stagionate; pasta: colore da bianco a giallo paglierino, quest'ultimo relativo al prodotto più stagionato; struttura: dura, compatta, granulosa e abbastanza friabile, con occhiatura minuta e irregolarmente distribuita, l'evidente sapidità induce una piacevolissima succulenza che equilibra la scarsa solubilità del formaggio; sapore: inizialmente dolce e delicato, leggermente piccante quando il formaggio ha raggiunto il periodo minimo di stagionatura, diventa più sapido e piccante con il protrarsi della stessa; odore/aroma: intensità e persistenza da medie ad alte, con riconoscimento di lattico cotto (latte di pecora, burro) e altri odori caratteristici quali erbe di campo, fieno, erbe fermentate, nocciola tostata (nel prodotto più stagionato), animale (vello di pecora).</p> <p>L'utilizzo gastronomico del Pecorino di Filiano è legato alla durata della sua stagionatura: quando è sufficientemente contenuta è indicato "da tavola", come ingrediente per caratterizzare fresche insalate di sedano, noci e valerianella, oppure servito con purè di fave, riso bianco, patate o broccoli bolliti, o ancora in abbinamento con miele millefiori, o di eucalipto, o con marmellate dolci, soprattutto di pere e fichi; quello più stagionato, invece, per il suo gusto deciso e le sue peculiarità organolettiche, entra, specialmente come formaggio grattugiato, in naturale connubio con molti piatti dai sapori forti, tipici della cucina lucana e sulla pasta fatta in casa condita con ragù di carne. L'abbinamento più tradizionale con il vino non può che essere con un vino rosso tipico della zona: l'<i>Aglianico del Vulture DOC</i>, oppure anche con altri vini della regione (es. nella DOC Matera: <i>Rosso, Rosso Jonico, Primitivo, ...</i>)</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 1485/2007	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	<p>Provincia di Potenza, nell'area Nord-Occidentale della Basilicata, nella fascia appenninica che dal Monte Vulture arriva al Monte Li Foy fino ad arretrare alla Montagna Grande di Muro Lucano.</p> <p>Nei comuni di: Atella, Avigliano, Balvano, Baragiano, Barile, Bella, Cancellara, Castelgrande, Filiano, Forenza, Ginestra, Maschito, Melfi, Muro Lucano, Pescopagano, Picerno, Pietragalla, Pignola, Potenza, Rapolla, Rapone, Rionero in Vulture, Ripacandida, Ruoti, Ruvo del Monte, San Fele, Savoia di Lucania, Tito, Vaglio di Basilicata, Vietri di Potenza.</p>
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	<p>Allevamento Pecore di razza <i>Gentile di Puglia e di Lucania, Leccese, Comisana, Sarda</i> e loro incroci</p>
	Alimentazione	<p>L'alimentazione è caratterizzata da eccellenti pascoli costituiti prevalentemente da <i>loglio, trifoglio, poa, festuche, avena selvatica, sulla spontanea, timo e finocchio selvatico</i> e dalla freschezza di acque, ricche di sali minerali delle falde vulcaniche del Monte Vulture</p> <p>Eventuale integrazione è consentita solo con granella di cereali e leguminose prodotti nella stessa area di produzione</p> <p>Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale, di insilati e di piante o parti di piante (semi) di trigonella, tapioca, e manioca</p> <p>È vietato utilizzare alimenti geneticamente modificati di origine animale o vegetale, di qualsiasi tipo</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la Tutela del Pecorino di Filiano Via Giovanni XXIII 85020 Filiano (PZ) Tel.: (39) 0971 83 60 10 Fax: (39) 0971 83 60 09 email web www.pecorinodifiliano.it</p>	
Storia	<p>L'inizio della storia del <i>Pecorino di Filiano DOP</i> può essere collocata con buona approssimazione nel periodo <i>Mesolitico</i>, quando la zona era abitata da popolazioni dedite alla caccia, ma anche alla pastorizia di armenti ovini e caprini.</p> <p>Certamente già dalla prima conquista romana, risalente al IV secolo a.C., la <i>Valle Vitalba</i> – il comprensorio che oggi si disloca tra Filiano, Atella, Rionero in Vulture, San Fele e Ruvo del Monte - era sede di numerose</p>	

masserie che si dedicavano alla coltivazione ed alla pastorizia e, già allora, durante la transumanza, i pastori producevano il formaggio pecorino. Testimonianza dell'importanza produttiva di tale zona è rappresentata dalla presenza di numerosi tratturi collegati con la *Via Erculea* (che collegava le antiche città di Venosa e di Grumento). In numerosi testi, studiosi di storia locale fanno addirittura risalire il toponimo **Filiano** all'abbondanza di *lana filata* (dalle donne), dovuta alla presenza di tanti allevamenti ovisi addensati in prossimità della Via Appia che costituiva l'asse portante di una fitta rete di *tratturi* utilizzati dai pastori durante la transumanza

In età Sveva e *Angioina* (XIII sec), la Valle di Vitalba mantiene il suo importante ruolo economico. Testimonianza ne è l'emanazione (agosto 1231) da parte dello stesso Federico II di Svevia, nel castello di Melfi, delle *Costituzioni Melfitane* (altrimenti dette *Liber Augustalis* o *Lex Augustaliis*) in cui si stabiliva che nell'Impero di Federico *"la legge era uguale per tutti, fornendo tutela e organizzazione anche nella gestione degli animali da pascolo e nelle attività legate alla pastorizia"*, sostenendo così un florido mercato per i prodotti caseari destinati alla *Capitale* (Napoli)

I *Doria*, feudatari dal 1530, a seguito della donazione ricevuta dall'Imperatore Carlo V della zona circostante il Monte Vulture (in gran parte coincidente con la delimitazione territoriale del Pecorino di Filiano), organizzano sia masserie specializzate per gli ovini nel comune di Melfi, che stabilimenti per la trasformazione del latte e della lana. Nei registri dell'azienda della famiglia Doria è documentato che il patrimonio ovino di Filiano (frazione del Comune di Avigliano fino al 1952), raggiungeva punte di 10.000 capi che, in estate, si trasferivano dalla piana del fiume Ofanto alle alture della Valle di Vitalba.

In tempi relativamente più recenti (XVIII-XIX sec) la produzione del formaggio pecorino riveste un ruolo molto importante nell'economia del *Regno di Napoli*, la cui capitale costituisce il naturale sbocco del mercato. In **Statistica del Regno di Napoli**, nella parte che riguarda la *"sussistenza"* della popolazione del circondario di Avigliano, viene riportato che il cacio *era quotato a 88 centesimi* e, nella sezione relativa *"alla pastorizia"*, si evidenzia che *"... si fa uso de' merinos per rinnovare la qualità buona d'origine. Sono d'indole mansuete, e di mediocre taglia. Per i prodotti della pastorizia il cacio di pecore e capre conta 400 forme, de' quali 140 consumansi nel paese..."*.

Anche se prodotto tutto l'anno, il *Pecorino di Filiano* raggiunge il suo apice produttivo nel periodo primaverile e nella prima parte dell'estate. Questo per svariate ragioni legate sia alla tradizione che agli aspetti produttivi: sia perché i parti delle pecore sono programmati per lo più nel periodo dicembre-gennaio, sia per vendere agevolmente gli agnelli nel periodo della Pasqua, sia anche per consentire alle pecore di alimentarsi degli eccellenti pascoli primaverili delle montagne del comprensorio del Pecorino di Filiano (*Monte Vulture, Monte Santa Croce, Monte Ly Foy, ...*) e produrre la maggior quantità di latte proprio nel periodo di massima disponibilità, per il pascolo naturale, di ottime essenze foraggere (*loglio, trifoglio, poa, festuche, dattile, veccia, avena selvatica, sulla spontanea*) e di erbe officinali (*timo, malva e finocchietto selvatico*).

Una importante caratteristica del *Pecorino di Filiano* è legata alla sua stagionatura nelle grotte naturali o in idonei locali interrati: ancora oggi gli allevatori e i trasformatori che lo producono utilizzano questi particolarissimi locali che hanno la capacità di caratterizzare il prodotto conferendogli la freschezza e le caratteristiche organolettiche di grande pregio che gli sono riconosciute.

La reputazione raggiunta dal formaggio già nel secolo scorso è provata dal successo della *"Sagra del Pecorino di Filiano"* - la più importante mostra mercato dei prodotti lattiero-caseari della Basilicata - che si svolge ininterrottamente da oltre un trentennio, con larga partecipazione di produttori, di esperti e di consumatori (a settembre 2022, si è svolta la **48° edizione** che riuniva i produttori di 30 comuni dell'area nord-occidentale della Basilicata e un'area di produzione con più di 160.000 capi di ovini).

ref.: Paolo Betta-Fausto Cantarelli, *Splendor mundi – Il Pecorino di Filiano*, ed. Università degli Studi di Parma, 2001, Grafiche STEP-Parma

Descrizione		Pecorino di Filiano
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce	Piane

	Dimensioni (cm)	ø 15 ÷ 30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso 8 ÷ 18 cm
Peso	Kg	2,5 ÷ 5,0 in relazione alle dimensioni
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata superficialmente con una miscela di olio extravergine di oliva e aceto di vino prodotti in Basilicata
	Aspetto	Segni caratteristici della <i>canestratura</i> , Untuosa
	Colore	Da giallo dorato a bruno scuro (nelle forme più stagionate)
	Spessore	Abbastanza spessa+spessa (con il protrarsi della stagionatura)
	Consistenza	Più o meno dura e rigida (con il protrarsi della stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco a paglierino, quest'ultimo relativo al prodotto più stagionato
	Struttura	Dura, compatta, granulosa e abbastanza friabile
	Unghia/Sottocrosta Colore Spessore	Presente (specialmente all'avanzare della stagionatura) Giallo-bruno più o meno intenso Alcuni millimetri
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Irregolare Minuta Irregolarmente distribuita
Odore / Aroma	Intensità	Intenso ed abbastanza equilibrato
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Lattico cotto (latte di pecora, burro), erbaceo (erbe fresche di campo, fieno), frutta secca (nocciola, nel prodotto più stagionato), animale (vello di pecora)
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Inizialmente dolce e delicato, diventa più sapido con il protrarsi della stagionatura
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante già al minimo di stagionatura, caratteristica che tende ad accentuarsi col progredire dell'invecchiamento
Struttura (in bocca)		L'evidente sapidità induce una piacevolissima succulenza che equilibra la scarsa solubilità del formaggio
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 30%

Utilizzo		Pecorino di Filiano
Utilizzo	In tavola	È un eccellente formaggio da tavola Quello giovane si serve guarnito con insalata di sedano, noci e valerianella; nelle stagionature più avanzate si può abbinare a purè di fave, riso bianco, o broccoli bolliti
	In cucina	Nelle stagionature più avanzate, per il suo gusto deciso e le sue peculiarità organolettiche, entra in naturale connubio con molti piatti dai sapori forti, tipici della cucina lucana, specialmente come formaggio grattugiato, sulla pasta fatta in casa condita con ragù di carne
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento più tradizionale con il vino non può essere che con un vino rosso tipico della zona: l' <i>Aglianico del Vulture DOC</i> , oppure anche con altri vini della regione (es. nella DOC Matera : <i>Rosso, Rosso Jonico, Primitivo, ...</i>)

	Miele / Confetture	Miele millefiori, o di eucalipto, o marmellate dolci, soprattutto di pere e fichi
	Frutta	Frutta fresca matura, noci
	Verdure	Fresche in insalata (es. sedano, valerianella) Cotte (es. fave, broccoli, patate)
	Pane	Pane di Matera IGP

Produzione		Pecorino di Filiano			
Periodo produzione		<p>Tutto l'anno</p> <p>La produzione vede però il suo apice in primavera e all'inizio dell'estate, sia per consentire agli ovini di alimentarsi degli eccellenti pascoli primaverili di montagna, sia per rispondere alla maggiore richiesta di agnelli nel periodo di Pasqua, sia quale conseguenza dei parti programmati</p>			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento Soltanto il latte conforme è ammesso ai centri di lavorazione			
	Munte	Una o due mungiture giornaliere lavorate entro 24 ore dall'effettuazione della prima mungitura			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	<p>max 40 °C</p> <p>Il latte viene riscaldato tradizionalmente in caldaie di rame stagnato, con fuoco a legna o gas</p> <p>A temperatura della massa compresa tra 36 e 40 °C si aggiunge il caglio</p>			
	Tipo di caglio	<p>Di agnello o di capretto, in pasta, prodotto artigianalmente da animali allevati nella stessa area di produzione.</p> <p>ALLEGATO "A" al disciplinare di produzione</p> <p><i>Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti e agnelli lattanti degli animali indicati nel presente disciplinare di produzione.</i></p> <p><i>Modalità di preparazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - i capretti o gli agnelli vanno allevati in recinti ove non vengono a contatto con alimenti e ricevono solo il latte materno; - a 25-40 giorni di età si procede alla mattazione prelevando i caglioli che vanno gonfiati e posti ad asciugare all'aria con eventuale aggiunta di latte intero crudo di capra o pecora; - i caglioli asciutti vanno riposti stratificati con sale da cucina in cassette che ne permettono lo sgrondo per circa 15 giorni; - dopo la sosta sotto sale i caglioli vanno asciugati per circa 60 giorni; - i cagli vanno raccolti, puliti togliendo le parti di grasso e impurità, tagliati a strisce sottili e macinati. Alla pasta ottenuta, ben mescolata, viene aggiunto 150 gr. di sale fino per Kg di pasta. Il tutto si reimpasta e si conserva in barattoli di vetro ben chiusi, in luogo fresco e al riparo dalla luce. 			
Rottura coagulo	Dimensione	Fino ad avere grumi delle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> , utilizzando in modo energetico un mestolo di legno recante una protuberanza all'apice (lo "scuopolo" o "ruotolo")			
Formatura		<p>Dopo una sosta sotto siero di pochi minuti, la cagliata viene estratta e inserita in contenitori di giunco o di altro materiale idoneo per prodotti alimentari con la sagomatura "tipo giunco"</p> <p>Durante la messa in forma, la pasta viene "fugata" mediante strizzatura con le mani per favorire la fuoriuscita del siero</p>			

Trattamenti forma	Cottura	Le forme vengono immerse, per 15 minuti, nella scotta (il siero da cui si ottiene la ricotta) a temperatura non superiore a 90 °C (pratica che induce nelle forme una sorta di semicottura)
	Salatura	La salatura della forma può essere fatta: <ul style="list-style-type: none"> – “a secco” con asperzione di sale grosso per diversi giorni, in funzione delle dimensioni della forma, oppure – “in salamoia” immergendo le forme in una soluzione satura di acqua e sale per 10÷12 ore/Kg di formaggio
Stagionatura	Tempo	≥ 180 gg
	°C – UR %	A temperatura costante di 12÷14 °C e 70÷85 %UR La stagionatura, ma spesso anche la caseificazione, quando si tratta di piccole unità produttive, avviene in grotte naturali di tufo, o in locali interrati che conferiscono al prodotto freschezza e caratteristiche organolettiche di grande pregio
	Cura forma	Dal 20-esimo giorno di stagionatura, la crosta dei pecorini può essere ripetutamente <i>trattata</i> con una miscela di olio extravergine di oliva e aceto di vino prodotti in Basilicata, applicata per sfregamento superficiale effettuato a mano
Marchiatura	Trascorsi non meno di 180 giorni (corrispondenti alla stagionatura minima prevista) e solo per le forme idonee e certificate, il pecorino è pronto per essere marchiato a fuoco come Pecorino di Filiano D.O.P.	
Commercializzazione	<p>Il prodotto può essere immesso al consumo anche in porzioni corrispondenti alla metà, o ad un quarto della forma certificata, a condizione che ciascuna porzione rechi il previsto marchio a fuoco</p> <p>Alla denominazione “PECORINO DI FILIANO” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle prevista dal disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra, superiore, fine, scelto, selezionato” e similari</p> <p>Presso l’Organismo di Controllo, per consentire la tracciabilità del prodotto, sono istituiti, e costantemente aggiornati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il registro degli allevatori all’interno del quale vengono registrati i dati sul latte che viene destinato alla produzione del “Pecorino di Filiano”; • il registro dei produttori; • il registro degli stagionatori; • il registro dei porzionatori (se soggetti diversi dagli stagionatori) 	

