

Generalità		Pecorino d'Abruzzo	
Presentazione	<p><b>Pecorino d'Abruzzo</b>            Il pecorino è uno dei prodotti simbolo d'Abruzzo. La sua produzione interessa i territori della transumanza che oggi corrispondono alle aree tutelate dai tre Parchi Nazionali e dal Parco Regionale del Sirente Velino. Ovviamente, presenta tecniche di lavorazione leggermente differenti a seconda dei luoghi di produzione. È un formaggio a pasta dura o semidura, asciutta e con lieve occhiatura; si ricava dal latte intero e crudo di pecora. Ha forma cilindrica, con diametro variabile tra 14÷22 cm, scalzo tra 7÷10 cm e peso tra 1÷3 kg a seconda delle dimensioni. Presenta una crosta più o meno dura a seconda della stagionatura, di colore giallo paglierino, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori. La pasta è di color crema e, man mano che procede la stagionatura, assume colore paglierino. Ha un aroma intenso, ricco di aromi legati alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore. Può essere lievemente piccante. Viene stagionato da 3 mesi fino a 1 anno, in locali freschi (temperatura 10÷14°C e U. R. 85÷90%), ma può essere consumato anche fresco o appena "incerato", anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto viene fatto stagionare. Non contiene additivi.            Fino a media stagionatura si può abbinare a vini bianchi di medio corpo, affinati in legno e leggermente invecchiati. Con stagionatura più prolungata predilige vini rossi corposi, con buona trama tannica e lunga persistenza. Si abbina anche con vini dolci passiti, magari abruzzesi, come il Controguerra DOC nella sua versione dolce.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Abruzzo	
	Province-Zona	Province di <b>L'Aquila, Chieti, Pescara Teramo</b> : l'intero territorio regionale e, in particolare, nei territori delle aree tutelate dai tre parchi nazionali (Parco Nazionale d'Abruzzo-Lazio-Molise, Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, Parco Nazionale della Majella.) e dal Parco Regionale del Sirente-Velino.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo Itinerante, caratterizzato dalla "transumanza" primaverile e autunnale. Pecore di razza Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse, ma anche altre razze ovine.	
	Alimentazione	Erba fresca, o fieno eventualmente integrati da mangime aziendale.	
Storia	<p>Già tra i secoli XVI ÷ XII a.C. (in piena Età del Bronzo) la pastorizia era molto praticata dalle popolazioni insediate nel territorio abruzzese. A partire dal VII sec. a.C. le popolazioni Sabelliche, con le loro numerose "stirpi", praticarono una pastorizia circoscritta al territorio in cui erano insediate, con spostamenti limitati fra il monte e il piano sottostante. Con la "romanizzazione", superato il frazionamento del territorio e risolti i conflitti fra le tribù Sabelliche e i Dauni (gli agricoltori del Tavoliere delle Puglie) la pastorizia abruzzese estese i propri orizzonti alla piana pugliese, sostenuta dai grandi capitali delle famiglie patrizie romane. È nella prima metà del XV sec. che la pastorizia abruzzese ha il periodo di maggiore sviluppo: si stima che in quel periodo circa 30.000 pastori conducevano a svernare in Puglia non meno di 3.000.000 di capi di ovini. Rapportando questa cifra alla popolazione abruzzese del periodo valutata in circa 300.000 abitanti si ha una media di 10 capi per abitante. Se all'attività pastorale si considerando anche le attività indotte che essa stimolava, si può sostenere che almeno metà della popolazione abruzzese dipendeva direttamente dalla pastorizia. Lo straordinario sviluppo della pastorizia abruzzese fu sostenuto dalla complementarietà dello sfruttamento nel periodo estivo dei rigogliosi pascoli montani dell'Abruzzo, inagibili in inverno, e le erbose pianure invernali del Tavoliere di Puglia. Strumento di questo utilizzo integrato delle risorse fu la transumanza: spostamento di uomini e greggi, circondate da rumorose mute di cani, che alla fine della primavera e all'inizio dell'autunno, percorrendo a piedi centinaia di chilometri, si muovevano fra le due aree geografiche assicurando sempre alle greggi pascoli copiosi e clima temperato.</p> <p>Il pecorino è il prodotto tipico della transumanza. Insieme alle giuncate e alla ricotta, consumate fresche, alla <i>micischia</i> (carne di pecora salata ed essiccata al sole), ha rappresentato fino a 50 anni fa, la base alimentare dei pastori che si spostavano con gli armenti tra Puglia e Abruzzo, secondo il naturale ciclo delle stagioni, alla ricerca di pascoli che, diversificando il nutrimento delle greggi, conferivano aromi e fragranze del tutto unici ai prodotti della pastorizia. Alcuni transumanti si spostano ancora tra Puglia e Abruzzo e, comunque, tutti gli allevamenti praticano per lo meno la transumanza "verticale". L'uso dei pascoli montani e la tecnica di trasformazione tradizionale, fanno sì che l'attuale formaggio pecorino d'Abruzzo conservi ancora le antiche caratteristiche di un prodotto della transumanza.</p>		

Descrizione		Pecorino d'Abruzzo	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	

	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Pecora
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro, Duro
	<b>Tecnologia</b>	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b>	Piane
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Ø 14÷22
	<b>Scalzo</b>	Convesso
	<b>Dimensioni (cm)</b>	7÷10
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1÷3
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rigata, con le tipiche impronte delle tradizionali fucelle di giunco utilizzate come contenitori, all'interno delle quali si possono trovare residui di muffe grigiastre.
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile; più spessa con il progredire della stagionatura
	<b>Consistenza</b>	Più o meno dura a secondo della stagionatura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Crema; assume colore paglierino man mano che procede la stagionatura
	<b>Struttura</b>	Abbastanza dura e mediamente elastica nel prodotto poco stagionato, diventa dura con la stagionatura
	<b>Occhiatura</b>	Lieve
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Tondeggiante Irregolare Irregolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio basse se giovane, Medio elevata se stagionato
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Aromi legati alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore, Animale (ovino)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Sapido, Deciso, Abbastanza armonico
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Può essere lievemente piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura, Dura
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d., Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino d'Abruzzo</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Se è fresco o di media stagionatura costituisce un ottimo piatto che si accompagna a insalate o verdure di stagione. Se stagionato più a lungo si degusta tradizionalmente con carciofi crudi.

	<b>In cucina</b>	Se è di lunga stagionatura viene grattugiato e insaporisce primi o secondi piatti della tradizione locale
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Fino a media stagionatura si può abbinare a vini bianchi di medio corpo, affinati in legno e leggermente invecchiati. Con stagionatura più prolungata predilige vini rossi corposi, con buona trama tannica e lunga persistenza. Si abbina anche con vini dolci passiti, magari abruzzesi, come il Controguerra DOC nella sua versione dolce che regge benissimo la sapidità del formaggio.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino d'Abruzzo</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Da aprile a settembre.			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		100		
	<b>Provenienza</b>	Pascolo, Stalla Pecore di razza Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse, ma anche altre razze ovine.			
	<b>Munte</b>				
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Siero o latte-innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila			
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	Si ottiene filtrando il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità ed, eventualmente, si aggiunge il siero o il latte-innesto. Si porta il liquido in caldaia alla temperatura di coagulazione			
	<b>Temperatura</b>	36÷38 °C, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto.			
	<b>Tempo</b>	20÷30 minuti			
	<b>Tipo di caglio</b>	Agnello o Capretto			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza desiderata, la si rompe grossolanamente con lo spino quindi, dopo una breve pausa, si procede a un ulteriore affinamento della cagliata in frammenti della grandezza di un "chicco di mais".			
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<p>Si estrae manualmente la cagliata ponendola nei "canestrini" che vengono posti su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) al fine di favorire la fuoriuscita del siero.</p> <p>Successivamente la forma viene scottata nel siero bollente per alcuni minuti e posta a sgrondare per 2 giorni, durante i quali viene capovolta almeno quattro volte.</p> <p>La salatura può avvenire in due modi: in salamoia in quantità pari al 18% del peso del prodotto, procedimento che prevede un tempo di posa minore (circa sei ore); o a secco, cospargendo sale sullo scalzo e sulla faccia superiore del formaggio, provvedendo dopo circa 12 ore a salarne l'altra, ribaltando la forma nella fuscella.</p> <p>Si lascia quindi riposare la forma all'interno della fuscella per altre 12 ore.</p> <p>Le forme ottenute maturano su gratteggi di canne o scaffali, in locali aerati a una temperatura di 10-15°C per una ventina di giorni durante i quali vengono rigirate ogni 2 giorni.</p> <p>A distanza di un mese le forme vengono unte con olio extravergine d'oliva..</p>				
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	<p>≥ 3 mesi, fino a 12 mesi e oltre.</p> <p>Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena "incerato", anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto è ben stagionato.</p>			

	°C - UR%	La stagionatura si effettua su scaffali di legno, in locali aerati a una temperatura di 10÷14 °C e a un tasso di umidità relativa pari all'85-90%.
<b>Note</b>		Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti e riconducibili alle diverse essenze foraggere di cui si nutrono gli animali, nonché alle varianti genetiche delle popolazioni animali. L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto.

μπ

