

Generalità	Pecorino di Farindola	
Presentazione	<p>Pecorino di Farindola Il Pecorino di Farindola è di certo uno dei formaggi più caratteristici d'Abruzzo, tipico di un'area molto ristretta. È ottenuto da latte intero di pecora, crudo, coagulato con caglio di suino (caso unico in Italia e forse nel mondo), che gli conferisce odore e sapore tipici. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 14÷22 cm, scalzo di 7÷8 cm e peso di 1÷2 Kg. La crosta di tonalità giallo ocre è più o meno dura a seconda della stagionatura. La pasta, di colore dal bianco crema al giallo paglierino, è compatta, semidura o dura, friabile e, grazie al caglio e ai particolari metodi di produzione, resta umida anche nelle versioni molto stagionate. Ha un aroma intenso e persistente, in cui prevalgono i profumi erbacei, i sentori animali e le note di sottobosco e fungo, specialmente a stagionatura avanzata. È sapido, abbastanza equilibrato e, con la stagionatura, anche leggermente piccante ma mai invasivo.</p> <p>"Pecorino di Farindola, il formaggio abruzzese delle donne". Secondo la consuetudine abruzzese, la lavorazione del pecorino di Farindola è sempre stata un'attività prevalentemente femminile. Spettava infatti alle donne, mentre i maschi si dedicavano alla transumanza, occuparsi della produzione del formaggio. Ancora oggi ogni forma riporta sull'etichetta il nome della donna che lo ha realizzato, secondo le antiche tecniche tramandate di madre in figlia.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Abruzzo
	Province-Zona	Provincia di Pescara : territorio dei comuni di Farindola, Penne, Montebello di Bertona, Villa Celiera, Carpineto della Nora, Civitella Casanova. Provincia di Teramo : territorio dei comuni di Arsita e Bisenti. Un'area molto ristretta che comprende solo in parte alcuni comuni delle "Comunità Montane Vestina e Cermignano", sotto il versante orientale del Gran Sasso.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla Pecore di razza Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse, ma anche altre razze ovine.
	Alimentazione	Pascolo, o fieno eventualmente integrati da mangime aziendale.
Storia	<p>Le più antiche notizie sul Pecorino di Farindola risalgono all'epoca romana, con alcune citazioni che segnalano il <i>"formaggio dei Vestini"</i> - un popolo italico di lingua osco-umbra -, riportando anche l'uso del caglio di suino, di cui Plinio dava già notizie e Marziale, nella sua opera <i>"De Agricoltura"</i>, ne descrive tutte le fasi di produzione.</p> <p>La denominazione Pecorino di Farindola è stata adottata all'inizio del '900, in alcuni testi sui formaggi italiani. La particolare lavorazione che prevede l'uso del caglio di maiale ha origini molto antiche e rende questo formaggio uno dei prodotti identificativi della terra d'Abruzzo che, purtroppo, ha una produzione davvero limitata che corre il rischio di sparire del tutto. Dietro ogni forma si nasconde un lavoro assiduo perché questa eccellenza del territorio è frutto di giornate ritmate dalla necessità di accudire il bestiame, e di lavorare il latte della mungitura alle prime luci dell'alba.</p> <p>Il Pecorino di Farindola è tradizionalmente riconosciuto come il <i>"formaggio abruzzese delle donne"</i>. Secondo la consuetudine, la lavorazione del pecorino di Farindola è sempre stata un'attività prevalentemente femminile. Mentre gli uomini si dedicavano alla transumanza, spettava infatti alle donne occuparsi della produzione del formaggio e, ancora oggi, ogni forma riporta sull'etichetta il nome della donna che lo ha realizzato, secondo le antiche tecniche tramandate di madre in figlia.</p> <p>Recentemente si è costituito un Consorzio per la tutela del pecorino di Farindola al quale aderiscono 26 produttori.</p>	

Descrizione	Pecorino di Farindola	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto (parziale)
	Umidità pasta	Semiduro, Duro

	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 14÷22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 7-8
Peso	Kg	1÷2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
	Colore	Giallo ocra, ocra. Nel prodotto non stagionato il colore è meno intenso.
	Spessore	Abbastanza sottile; più spessa con il progredire della stagionatura
	Consistenza	Più o meno dura a secondo della stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Crema; assume colore paglierino man mano che procede la stagionatura.
	Struttura	Abbastanza compatta, abbastanza dura e mediamente elastica nel prodotto poco stagionato, diventa dura e friabile con la stagionatura.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Medio-fine Irregolare Variabile Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie o Medio elevate secondo stagionatura
	Riconoscimenti	Su una base di lattico cotto spiccano i profumi erbacei, i sentori animali, con note di sottobosco e fungo, specialmente a stagionatura prolungata.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido, Deciso, Abbastanza armonico
Sensazioni Trigeminale		Abbastanza piccante (ma non invasivo) al protrarsi della stagionatura
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, dura e abbastanza friabile alle stagionature più lunghe
Grasso (% s.s.)		n.d., Formaggio grasso
Note		Non contiene additivi

Utilizzo		Pecorino di Farindola
Utilizzo	In tavola	E' consigliabile degustarlo in purezza, fuori pasto. Si accompagna con pane casereccio, olio extra vergine d'oliva e fave.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	A breve o media stagionatura si può abbinare a vini bianchi di medio corpo, anche affinati in legno e leggermente invecchiati. Con stagionatura più prolungata predilige vini rossi corposi, con buona trama tannica e lunga persistenza (es. Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo).
	Miele / Confetture	
	Frutta	

	Verdure	
	Pane	

Produzione		Pecorino di Farindola			
Periodo produzione		Tutto l'anno.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo, Stalla Pecore di razza Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse, ma anche altre razze ovine.			
	Munte				
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero o latte-innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila			
Coagulazione	Preparazione	Si filtra il latte in caldaia per allontanare le eventuali impurità. Si porta il liquido in caldaia alla temperatura di coagulazione e si aggiunge il siero o il latte-innesto			
	Temperatura	36÷37 °C, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	20÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Di suino liquido. <i>Il caglio liquido di suino si ottiene lavorando la mucosa dello stomaco di suino, ben lavata, tagliata a striscioline e posta sotto sale, "a secco," per 2÷3 giorni. Successivamente viene messa a macerare per almeno 3÷4 mesi in un contenitore di vetro scuro con una miscela di aceto bianco e vino bianco, con aggiunta di peperoncino piccante e, a volte, alcuni grani di pepe. Il caglio si ottiene filtrando con un telo di lino bianco, almeno 5÷6 giorni prima dell'utilizzo, la quantità necessaria di liquido della macerazione tenuto al riparo dalla luce.</i>			
Rottura coagulo	Dimensione	Una volta ottenuta la consistenza giusta della cagliata, la si frantuma grossolanamente con lo spino e, dopo una breve sosta, la si riduce in frammenti della grandezza di un "chicco di mais". La massa viene fatta sedimentare sul fondo della caldaia e, a volte, la si comprime leggermente sul fondo e sulle pareti del recipiente per favorire il processo di sineresi.			
Cottura		La cagliata, ancora in caldaia, viene scaldata a 38÷40°C per 10 minuti (semicottura).			
Formatura e Trattamenti forma		<p>Si estrae manualmente la cagliata ponendola in "canestrini" o fuscelle, posizionati su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero che può essere recuperato in un contenitore e usato come siero-innesto in una successiva lavorazione.</p> <p>Quindi si procede a una leggera pressatura manuale e, dopo 30 minuti, si ribalta il formaggio una prima volta e, dopo ulteriori 30 minuti, si ribalta una seconda.</p> <p>Le forme vengono poste nuovamente, per qualche minuto, nella caldaia contenente il siero riscaldato alla temperatura massima di 50 °C. Durante questa fase le forme vengono ulteriormente pressata e successivamente, tolte dalla caldaia, lasciate riposare (ancora all'interno della fuscella) sul tavolo inclinato per circa 12 ore.</p> <p>Si passa quindi alla salatura "a secco", cospargendo di sale la faccia superiore del formaggio e lo scalzo e, dopo circa 12 ore, rivoltando la forma nella fuscella, si procede alla salatura dell'altra faccia, lasciando poi riposare ancora la forma all'interno della fuscella per circa 12 ore.</p> <p>Successivamente la forma, estratta dalla fuscella, viene lavata per eliminare il sale rimasto in superficie e avviata all'asciugatura e alla stagionatura.</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	<p>4÷12 mesi</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 viene fatto stagionare. La massima stagionatura ne esalta il suo sapore unico.</p> <p>Per avere un prodotto ottimo la stagionatura deve essere di almeno 6 mesi.</p>			

	°C - UR%	In locali freschi e ventilati a temperatura di 10÷14°C e U. R. di 85÷90%.
	Cura forma	<p>L'asciugatura dura 20÷30 giorni, al termine dei quali il formaggio si dice "incerato" (comincia a presentare una leggera crosta esterna).</p> <p>La stagionatura inizia con il girare la forma ogni giorno da un lato e, appena si comincia a formare la crosta, il formaggio viene lavato con il siero (scarto della lavorazione della ricotta del giorno) e viene unto giornalmente con olio extra vergine di oliva e aceto. Questa miscela lo rende immune alle muffe e ai parassiti, oltre a conferire anche particolare morbidezza alla pasta e ad evitare screpolature della crosta. Dopo 3 mesi di stagionatura, in passato si usava riporre le forme in madie di legno, sostituite oggi da graticci di canne o scaffali posti in locali aerati naturalmente e a temperatura ambiente.</p>
Note	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.	

μπ