

Generalità		Pecorino misto
Presentazione	<p>Pecorino misto</p> <p>Formaggio grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura, cruda (cotta nelle fucelle dopo l'estrazione), di media, lunga stagionatura. Si produce con latte misto di pecore e capre, al pascolo nella montagna e collina lucana, intero e crudo. Ha forma cilindrica di dimensioni variabili, con facce piane, scalzo leggermente convesso e peso di 1÷8 kg. La crosta è spessa e va dal giallo intenso al bruno con il procedere della stagionatura. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta, con poche occhiature di piccole dimensioni. Il sapore è intenso, pastoso e leggermente piccante, specialmente se è stato utilizzato il caglio di capretto e la stagionatura è avanzata. Ottimo gustato in purezza, oppure con pane e verdure di stagione. Stagionato 3÷4 mesi il Pecorino risulta dolce e aperto ad abbinamenti divertenti ed assai piacevoli con confetture di frutta e miele. Abbinamento con vini rossi di media struttura.</p> <p>In alcune zone della regione, in piena estate, molti pascoli della Lucania sono poveri per la presenza di stoppie e cortecce, dette "zaccunì". il pecorino prodotto quando gli animali pascolano sulle stoppie viene anche chiamato "formaggio dei zaccunì".</p>	
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	Province di Potenza, Matera : nelle zone di montagna e collina di tutta la Regione.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo (su terreni fino a 1000 m s.l.m.) Pecore e capre di razze miste
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale di erbe spontanee.
Storia	<p>La pastorizia nella Basilicata era un lavoro che assicurava la sopravvivenza. In un territorio meraviglioso ma duro, pecore e capre hanno sempre trovato spazio per un'alimentazione naturale d'eccellenza.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I.N.S.O.R.; "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi"; - "I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno"; C.N.R.; 1992; - La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo I. - La statistica del regno di Napoli nel 1811 - Tomo II. 	

Descrizione		Pecorino misto
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Misto (Pecora-Capra)
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda (Le forme vengono immerse nella scotta calda e subiscono una sorta di cottura)
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø Variabili
	Scalzo	Leggermente convesso

	Dimensioni (cm)	Variabili
Peso	Kg	Variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Superficie rigata con i segni dei canestri; può presentare macchie da residui di muffe.
	Colore	Da Giallo intenso a Bruno al protrarsi della stagionatura
	Spessore	Spessa
	Consistenza	Da abbastanza morbida a dura al protrarsi della stagionatura, untuosa.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Compatta, Abbastanza dura, Untuosa.
	Occhiatura	Rada
	Forma	Tondeggiante
	Dimensione	Fine
Odore / Aroma	Distribuzione	Poco uniforme
	Intensità e Persistenza	Da media a medio-alta al protrarsi della stagionatura
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, animale (ovino-ircino), erbaceo (aromi variabili in funzione dei terreni di pascolo e del progredire della stagione di raccolta).
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro
		Da abbastanza sapido a molto sapido al protrarsi della stagionatura
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante (specialmente se è stato utilizzato il caglio di capretto), mediamente piccante al protrarsi della stagionatura.
Struttura (in bocca)		Semiduro o duro al protrarsi della stagionatura, poco adesivo, granuloso, abbastanza solubile, abbastanza friabile a stagionatura molto avanzata.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Pecorino misto
Utilizzo	In tavola	Ottimo in purezza, oppure con pane e verdure di stagione.
	In cucina	Se stagionato viene grattugiato per insaporire primi piatti, o ricette della tradizione.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi strutturati e fruttati, o vini rossi di media struttura.
	Miele / Confetture	Confettura di peperoncino, miele, confettura di carote e arance
	Frutta	
	Verdure	Di stagione
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Pecorino misto			
Periodo produzione		Maggio-Ottobre (periodo di pascolamento)			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100 (con singole percentuali variabili)		
	Provenienza	Pascolo			

	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	
Coagulazione	Preparazione	Si riscalda il latte sul fuoco a legna, in una caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), fino alla temperatura di 36÷40 °C
	Temperatura	A 36÷40 °C si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	~30 minuti
	Tipo di caglio	Di agnello o capretto, in pasta
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta energicamente con il <i>ruotolo</i> , o <i>scuopolo</i> di legno fino ad ottenere dei grani della dimensione di " <i>chicchi di riso</i> ".
Formatura e Trattamenti forma	<p>Dopo averla lasciata riposare, la si raccoglie manualmente in fucelle di giunco, pressandola con le dita (<i>fugatura</i>) per favorire la veloce fuoriuscita del siero.</p> <p>Terminata la produzione della ricotta con il siero residuo della caseificazione, la forma ancora nella fucella viene immersa nella scotta per un tempo variabile da qualche decina di secondi a 15÷20 minuti per sigillarla e sottoporla a una sorta di semicottura che ne consente una stagionatura anche abbastanza lunga.</p> <p>Sistemata sul <i>tompagno</i> (tavolo spersore in legno) viene successivamente rivoltata più volte per l'espulsione del siero, fino al mattino dopo quando inizia la salatura.</p> <p>La salatura viene eseguita a secco, o in salamoia.</p> <p>Le forme si lasciano asciugare in un locale fresco e asciutto per circa 48 ore prima di sistemarle nei locali di stagionatura.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 2 mesi e fino a oltre 1 anno
	°C - UR%	La stagionatura avviene generalmente in locali freschi e asciutti, su scaffali con assi di legno.
Note		

