

Generalità		Pecorino di Atri	
Presentazione	Pecorino di Atri È un formaggio a pasta compatta, semi-cotta, ottenuto da latte ovino, prodotto nel comprensorio di Atri (provincia di Teramo). Si presenta con forma cilindrica, con dimensioni variabili, peso da 1 a 3 Kg, una crosta di diversa durezza e intensità di colore a seconda della stagionatura, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori. L'aroma e il sapore hanno intensità variabile in funzione dell'età di stagionatura che va dai 40 giorni ai 2 anni, e sono comunque legati alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore. Può essere conservato sott'olio extravergine d'oliva locale (<i>Pecorino di Montone</i>) dopo averlo stagionato 40-60 giorni nella crusca o, molto più raramente, nella cenere. Sott'olio il Pecorino di Atri si ammorbidisce acquisendo dall'olio una particolare fragranza che lo rende inimitabile e le sfumature rosa della pasta si fanno più presenti a ridosso della zona esterna.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Abruzzo	
	Province-Zona	Provincia di Teramo : nei territori del comprensorio di Atri.	
	Tipologie	Stagionato sott'olio extravergine d'oliva locale (Pecorino di Montone).	
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	In una regione ricca di montagne l'allevamento del bestiame ha costituito sin dai primordi della civiltà una delle fonti di reddito più importanti per le popolazioni locali. Con il latte sono stati realizzati nel tempo formaggi caratteristici in cui si ritrova la storia e le vicissitudini delle genti abruzzesi. Tale attività fu praticata attivamente dalle popolazioni che abitavano la regione: Piceni, Vestini, Marrucini, Peligni, Frentani e Sanniti. La pastorizia in Abruzzo affonda le sue radici nella notte dei tempi. Le prime testimonianze di una economia pastorale, tipica dei popoli transumanti, lungo la catena dell'Appennino, si possono ascrivere tra il 1.400 e il 1.300 a.C., ma è durante l'epoca romana e successivamente dall'XI secolo che raggiunge il massimo sviluppo e la maggiore importanza economica. La storia e la cultura abruzzese sono permeate inevitabilmente dalla cultura legata alla pastorizia. Testimonianze di ciò si ritrovano nelle facciate gentilizie delle case, nei simboli delle decorazioni delle ceramiche. Numerosi sono i segni presenti nel paesaggio abruzzese quali le capanne a "tholos" della Majella (dette in dialetto "pajare", innalzate con un ingegnoso sistema di costruzione a secco, senza l'uso di cementi; il principio costruttivo su cui si basano non conosce i fondamenti ingegneristici né degli archi, né della volta), e il sistema viario dei tratturi.		

Descrizione		Pecorino di Atri	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	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 4÷10
Peso	Kg	1÷3
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori. Può avere striature o residui di muffa
	Colore	Giallo paglierino. 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. Quando conservato sott'olio extravergine d'oliva, il prodotto assume una colorazione lievemente rosata.
	Struttura	Compatta, abbastanza dura e mediamente elastica nel prodotto poco stagionato, diventa dura con la stagionatura
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Media Irregolare Irregolare Irregolare
	Intensità e Persistenza	Medie o Medio elevate secondo stagionatura
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Aromi legati alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore, Animale (vello di pecora)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido, Deciso, Abbastanza armonico
Sapore		
Sensazioni Trigeminale		Piccante al protrarsi della stagionatura
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, dura, abbastanza friabile alle stagionature più lunghe
Grasso (% s.s.) Note		n.d., Formaggio grasso Non contiene additivi

Utilizzo		Pecorino di Atri
Utilizzo	In tavola	Fresco o di media stagionatura costituisce un ottimo piatto che si accompagna a insalate o verdure di stagione. Si consuma spesso a breve stagionatura (10 giorni) con la pasta bianca così morbida da essere spalmabile, di sapore vagamente acidulo e poco piccante, molto profumato. La media stagionatura (20-30 giorni) ha pasta di color giallo paglierino, meno morbida, dal sapore intenso e leggermente più salato.
	In cucina	Di lunga stagionatura viene grattugiato e insaporisce primi o secondi piatti della tradizione locale Non rare sono le forme più stagionate, con pasta molto compatta, di sapore decisamente piccante e intenso, di colore giallo più scuro e con vaghe sfumature rosa (ottimo da grattugiare).
Abbinamenti	Vino	A breve stagionatura si abbina a vini bianchi anche leggeri. A media stagionatura si può abbinare a vini bianchi di medio corpo, anche affinati in legno e leggermente invecchiati. Con stagionatura più prolungata, o conservato sott'olio, 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 Atri			
Periodo produzione		Tutto l'anno.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo, Stalla			
	Munte	n.d.			
	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/ latte-innesto			
	Temperatura	36 °C, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	~60 minuti			
	Tipo di caglio	Animale, liquido o in polvere (previa diluizione in acqua); meglio se di ovino o caprino.			
Rottura coagulo	Dimensione	Una volta ottenuta la consistenza giusta della cagliata, la si frantuma grossolanamente con lo spino; quindi, dopo una breve sosta, si raffina la cagliata riducendola in frammenti della grandezza di un "chicco di mais".			
Cottura		La cagliata, ancora in caldaia, viene scaldata a 45÷50°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. Sullo spersorio le fuscelle rimangono per due giorni durante i quali vengono sottoposte ad almeno quattro capovolgimenti.</p> <p>Si passa quindi alla fase della salatura che può essere</p> <ul style="list-style-type: none"> • "a secco": si cosparge di sale la faccia superiore del formaggio e lo scalzo e, rivoltando la forma nella fucella dopo circa 12 ore, si procede alla salatura dell'altra faccia, lasciando poi riposare la forma all'interno della fucella per circa 12 ore ed eliminando il sale rimasto in superficie, oppure • in salamoia (più frequente) <p>La forma, estratta dalle fuscelle, viene messa a maturare su graticci di canne o scaffali, in locali aerati naturalmente a una temperatura 10÷15°C per 20 giorni durante i quali viene rigirata spesso (ogni 2 giorni). Al termine di questa fase il formaggio si dice "incerato" (comincia a presentare una leggera crosta esterna).</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	Da 40 giorni a 2 anni Il prodotto può essere consumato anche fresco (10 giorni) o appena "incerato" (dopo 25÷30 giorni), anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto è ben stagionato.			
	°C - UR%	In locali freschi e ventilati			
	Cura forma	Dopo un mese il formaggio viene unto periodicamente con olio extravergine d'oliva per evitare screpolature della crosta e formazione di muffe. Dopo averlo stagionato 40÷60 giorni nella crusca o, molto più raramente nella cenere, tagliato a pezzi, può essere conservato in vasi di vetro sott'olio extravergine d'oliva locale (Pecorino di Montone). In questo caso il prodotto è pronto per essere consumato solo dopo 6÷8 mesi			
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.

Ormai rarissima è la versione chiamata "**Marcetto**", che sarebbe assolutamente vietata dalle attuali leggi sanitarie. La si ottiene lasciando attaccare forme di Pecorino di Atri a medio-alta stagionatura da larve di insetti che vi si albergano e lo marciscono. Si ottiene un prodotto dal sapore intenso e delicato, morbidissimo. Molti ricordano gli anziani rincorrere con la forchetta le saporitissime larve.

μπ



onaf



onaf