

| Generalità | | Pecorino del Matese |
|----------------|--|---|
| Presentazione | <p>Pecorino del Matese Il pecorino del Matese è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da pecore della razza Pagliarola (75%) e capre (25%), tutte allevate generalmente al pascolo. Ha forma cilindrica, con facce del diametro di 14÷22 cm, scalzo di 4÷8 cm e peso 0,8÷3 kg. La crosta si presenta dura, rigata, di colore nocciola scuro; la pasta bianca con lieve occhiatura intensamente cromatizzata; il gusto pieno e persistente e il sapore deciso e piccante. Viene prodotto esclusivamente nei mesi più caldi dell'anno (da aprile a settembre), periodo in cui gli animali sono ai pascoli e si nutrono di erba fresca. Questa alimentazione particolare garantisce al formaggio una perfetta aromaticità. Curioso è l'utilizzo che ne viene fatto durante Carnevale, quando si trasforma in strumento di gara del "Gioco della pezzotta", dove due squadre rigorosamente maschili si sfidano nel lanciarlo e farlo ruzzolare.</p> | |
| Riconoscimenti | PAT Regione Molise | |
| Produzione | Nazione | Italia |
| | Regione | Molise |
| | Province-Zona | Province di Campobasso, Isernia : comprensorio del Massiccio del Matese. |
| | Tipologie | |
| Allevamento | Tipo | Pascolo Pecore di razza "Pagliarola", capre (razze locali) |
| | Alimentazione | Erba fresca, foraggi, integrati da mangime aziendale. |
| Storia | <p>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 stesse Curioso è l'utilizzo che ne viene fatto durante Carnevale, quando si trasforma in strumento di gara del "Gioco della pezzotta", dove due squadre rigorosamente maschili si sfidano nel lanciarlo e farlo ruzzolare.</p> <p>Referenze bibliografiche AA.VV. "Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", INSOR, pag. 434.</p> | |

| Descrizione | | Pecorino del Matese |
|-----------------|---------------------------|----------------------------|
| Classificazione | Categoria | PAT |
| | Prodotto | Formaggio |
| | Materia prima | Latte |
| | Lattifera | Misto (Pecora-Capra) |
| | Trattamento latte | Intero, Crudo |
| | Temperatura Cagliata | Crudo |
| | Umidità pasta | Semiduro |
| | Tecnologia | |
| | Stagionatura | Semistagionato, Stagionato |
| | Conten. Grasso | Grasso |
| Geometria forma | Aspetto | Cilindrico |
| | Facce Dimensioni (cm) | Piane ø 14÷22 |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Convesso 4÷8 |
| Peso | Kg | 0,8÷3 |
| Aspetto esterno | Tipo | Pulita |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| (Crosta) | Aspetto | Rigata (dai canestri di giunco) |
| | Colore | Nocciola più o meno marcato (al progredire della stagionatura) |
| | Spessore | Abbastanza sottile |
| | Consistenza | Dura |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco tendente al Giallo paglierino |
| | Struttura | Dura, poco elastica |
| | Occhiatura | Lieve |
| | Forma Dimensione Distribuzione | Tondeggiante e intensamente cromatizzata Irregolare Irregolare |
| Odore / Aroma | Intensità e Persistenza | Medio, Medio elevata (al progredire della stagionatura) |
| | Riconoscimenti | Lattico cotto, Vegetale (fieno), Animale (ovino e lievemente ircino) |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Sapido, Deciso, Abbastanza armonico |
| Sensazioni Trigeminale | | Piccante |
| Struttura (in bocca) | | Abbastanza dura, Dura, |
| Grasso (% s.s.) | | n.d., Formaggio grasso |

| Utilizzo | | Pecorino del Matese |
|--------------------|---------------------------|--|
| Utilizzo | In tavola | Fino a media stagionatura viene utilizzato "da tavola". |
| | In cucina | Insaporisce primi o secondi piatti, specialmente dopo prolungata stagionatura |
| Abbinamenti | Vino | Rosso di buon corpo (es. Aglianico del Vulture), con buona trama tannica e lunga persistenza |
| | Miele / Confetture | Mostarde di frutta, composte di castagne o di fichi, chutney di frutta secca |
| | Frutta | |
| | Verdure | |
| | Pane | |

| Produzione | | Pecorino del Matese | | | |
|--|----------------------------|--|---------------|--------------|---------------|
| Periodo produzione | | Da aprile a settembre. | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | | 75 | 25 | |
| | Provenienza | Stalla, Pascolo Pecore di razza Pagliarola e capre acclimatate nella zona | | | |
| | Munte | 2 | | | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | | | |
| | Trattamenti Termici | Crudo | | | |

| | | |
|--------------------------------------|--|--|
| | Aggiunte | |
| Coagulazione | Preparazione | |
| | Temperatura | 38÷40 °C |
| | Tempo | |
| | Tipo di caglio | Agnello o Capretto, in pasta |
| Rottura coagulo | Dimensione | Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza ottimale, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un " <i>chicco di riso</i> ". La cagliata viene "covata" con la mani in modo che si depositi sul fondo. |
| Formatura e Trattamenti forma | Una volta che la cagliata è ben rappresa la si pone nelle " <i>fruscelle</i> " dove subisce una pressatura manuale per spurgarla del siero. La salatura viene effettuata a secco per 2 giorni. Il prodotto viene fatto maturare per 15÷20 giorni in ambiente aerato e fresco dove le forme vengono riposte su ripiani di legno, lavate e rivoltate quotidianamente. | |
| Stagionatura | Tempo minimo | ≥ 2 mesi, fino a 12 mesi e oltre |
| | °C - UR% | A temperatura costante, in ambiente fresco. In questo periodo le forme vengono unte con olio e aceto |
| 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. L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto. | |

