

Generalità		Pecorino di Capracotta	
<b>Presentazione</b>	<b>Pecorino di Capracotta</b> Formaggio di latte ovino, intero e crudo. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 15÷22 cm, scalzo leggermente convesso di 7÷11 cm e peso di 1÷3,5 kg. Ha crosta dura, compatta, di colore giallo-marrone; pasta grassa, dura, semicotta, di colore paglierino. Il sapore non è mai lo stesso perché le erbe dei pascoli si diversificano a seconda dell'esposizione o dell'altitudine e pertanto non c'è modo di prevedere, o di uniformare il gusto di questo pecorino. L'odore è intenso e il sapore è piccante se il formaggio è stagionato.		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Molise</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Molise	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Isernia</b> : territorio dei comuni di Capracotta, Agnone, Carovilli, Vastogirardi, San Pietro Avellana, Pescopennataro e, in particolare, nell'agro di Capracotta (1500 m s.l.m.).	
	<b>Tipologie</b>		
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Pascolo	
	<b>Alimentazione</b>	Pascolo e/o foraggi verdi o affienati, con eventuale integrazione di mangimi aziendali.	
<b>Storia</b>	<p>Il pecorino di Capracotta è un formaggio molto antico, le sue origini risalgono all'epoca dei Sanniti e alla tradizione secolare della pastorizia transumante dell'Alto Molise dove, nel periodo primaverile-estivo, i pastori lavoravano il latte ovino dando origine ad un ottimo prodotto caseario. In questa zona un tempo c'era un via vai continuo di greggi che dalle montagne e dalle colline percorrevano verso valle i tratturi, cioè i tracciati formati dal passaggio del bestiame. In particolare la zona dell'Alto Molise era attraversata da tre grandi tratturi ed è proprio su queste vie che i massari della zona - i proprietari del bestiame - guidavano le proprie mandrie dai pascoli estivi di altura a quelli invernali di pianura. Capracotta – comune più alto dell'Appennino – rimane uno dei simboli forti della civiltà transumante dell'Europa mediterranea e, anche oggi, conta mandrie di un cospicuo numero di capi.</p> <p><b>Riferimenti bibliografici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Atlante Slow Food dei prodotti italiani", Slow Food Editore, Bra 2012</li> <li>- "Formaggi d'Italia. Storia, produzione, assaggio", Slow Food Editore, Bra 2009 (1999)</li> <li>- "Dizionario delle cucine regionali", a cura di Paola Gho, Slow Food Editore, Bra 2010 (2008)</li> </ul>		

Descrizione		Pecorino di Capracotta	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte	
	<b>Lattifera</b>	Pecora	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro, Duro	
	<b>Tecnologia</b>		
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico Possono aversi leggere variazioni delle caratteristiche dimensionali e del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.	
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane ø 15÷22	
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Leggermente convesso 7÷11	

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,0÷3,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rugosa (canestrata), Possibili macchie di residui di muffe
	<b>Colore</b>	Da giallo paglierino a nocciola più o meno intenso, a seconda della stagionatura.
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Dura, Compatta, Tenace al taglio, Untuosa
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Rada Tondeggiante, con occhiature che lacrimano Minuta Irregolare
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie, Elevate (al progredire della stagionatura)
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Vegetale, Animale (ovino) Odore e Aroma non mai gli stessi perché le erbe dei pascoli si diversificano fra loro a seconda dell'esposizione e/o dell'altitudine.
	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Sapido. Fragrante e pastoso quando è poco stagionato, diventa nel tempo sempre più intenso ed accentuato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante, a stagionatura elevata
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura, Dura,
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d., Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino di Capracotta</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Fino a media stagionatura viene utilizzato "da tavola", accompagnato da pane casereccio.
	<b>In cucina</b>	È molto apprezzato quando viene cucinato indorato (impanato) e fritto.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Rosso strutturato
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino di Capracotta</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Da marzo a settembre (durante il periodo del pascolamento).			
<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			

	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	
	<b>Temperatura</b>	36÷38 °C
	<b>Tempo</b>	30÷35 min
	<b>Tipo di caglio</b>	Capretto, in pasta
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	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> ".
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura</b>	45 °C ( <b>semicottura</b> )
	<b>Tempo</b>	10÷15 min
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<p>La cagliata viene estratta e posta nelle "<i>fruscelle</i>" dove subisce una pressatura manuale per spurgarla del siero e rigirata molte volte in modo da dare a tutta la superficie del formaggio il motivo rigato del canestro.</p> <p>Le forme vengono successivamente scottate nel siero.</p> <p>Viene salato a secco o in salamoia, per 12÷24 ore</p> <p>La maturazione avviene in un mese circa in ambiente fresco ed aerato dove le forme vengono poste su piani di legno e rigirate quotidianamente</p>	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	2÷6 mesi, ma può protrarsi fino a 2 anni.
	<b>°C - UR%</b>	12÷15 °C, in ambiente fresco, su assi di legno.
<b>Note</b>	<p>Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti riconducibili alle ricche essenze foraggere dei pascoli dell'Alto Molise.</p> <p>L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto.</p>	

μπ