

Generalità		Pecorino
Presentazione	<p><b>Pecorino</b> Prodotto derivante da latte ovino crudo di provenienza locale. In passato, nel territorio del Comune di Visso (MC) e nelle zone limitrofe, era particolarmente utilizzato il latte della <i>Pecora Sopravissana</i>, ora in via di estinzione, e il formaggio così ottenuto era conosciuto anche come <i>Pecorino Vissano</i>. Il prodotto si presenta in forme di altezza 6÷10 cm, diametro 14÷20 cm, peso 1÷2,5 kg; forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso, crosta giallastra; pasta bianca o giallo paglierino, scarsamente occhiata; sapido, pastoso, delicatamente aromatico. Il formaggio stagionato ha la crosta unta di olio di oliva di colore tendente al rossastro. Frequente la stagionatura del prodotto fino a oltre un anno. Nella zona dei Monti Sibillini e a Monte Rinaldo è tipica la <b>consuetudine di aromatizzare il caglio</b> con erbe locali. In particolare si utilizzano il serpillo, basilico, maggiorana, fichi verdi, germogli di rovo e di buglossa oltre a chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, rosso d'uovo e un cucchiaino di miele. Il tutto, ridotto in pasta da sciogliere nel latte, conferisce al pecorino un aroma particolare e una maggiore digeribilità.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Marche	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Marche
	Province-Zona	Province di: <b>Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino</b> : con particolare diffusione nelle zone interne
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo.
	Alimentazione	A pascolo estensivo, foraggi, integrata da miscele di cereali e leguminose
Storia	<p>Deliberazione della Giunta Regionale n.2985 del 30.11.98 che individua il pecorino tra i prodotti tradizionali in attuazione dell'art. 8 del D.L.vo n. 173/98. Studi effettuati da Comunità Montane e da Gruppi di Azione Locale.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nicla Mazzara Morresi "La cucina marchigiana - tra storia e folklore", Edizioni F.lli Anibaldi, Ancona 1978)</li> <li>- AA VV "Atlante dei Prodotti Tipici: i formaggi" (ed. Franco Angeli, 1990).</li> <li>- Graziella Picchi Articolo sulla rivista "Mediterraneo" (n. 6 del 1998) relativo ai prodotti tipici Marchigiani</li> <li>- Columella "De Rustica" "Le tecniche di caseificazione tramandateci dagli antichi romani prevedono l'utilizzo delle erbe aromatiche".</li> </ul>	

Descrizione		Pecorino
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale, (nella zona dei Monti Sibillini anche Erbe aromatiche, Spezie, Tuorlo d'uovo, Miele)
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo, Semicotto (frequente)
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Aromatizzato (nel territorio dei Monti Sibillini)
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 14-20
	Scalzo	Leggermente convesso

	<b>Dimensioni (cm)</b>	6±10
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1÷2,5.
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita; nel prodotto stagionato è trattata con olio di oliva
	<b>Aspetto</b>	Liscia a stagionatura breve, diventa rugosa a stagionature più prolungate.
	<b>Colore</b>	Giallastra alla stagionatura più breve. Tendente al rossastro nel prodotto stagionato per il trattamento con olio di oliva
	<b>Spessore</b>	Sottile, si ispessisce con la stagionatura
	<b>Consistenza</b>	Morbida, tende a indurire con la stagionatura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianca nel formaggio giovane, diventa di colore paglierino carico nel formaggio stagionato.
	<b>Struttura</b>	Compatta e tenace al taglio, leggermente untuosa, semidura o dura in funzione del periodo di stagionatura
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Scarsa Irregolare Fine
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa, media; medio elevata col progredire della stagionatura.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Delicatamente aromatico. Lattico cotto, riconoscimenti erbacei, leggero sentore animale (pecora)
	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico ( <i>sapido e pastoso</i> ) con il salato in evidenza nel formaggio stagionato.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenace, leggermente adesiva specialmente a bassa stagionatura, diventa più solubile con la stagionatura
<b>Grasso (% s.s.)</b>		Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Il Pecorino più comunemente usato "da tavola" è quello fresco o semistagionato, che viene usato come formaggio da tavola da accompagnare alle pere.
	<b>In cucina</b>	Se con stagionatura molto avanzata, viene utilizzato al posto del grana come condimento per ricette tradizionali.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	È consigliato l'abbinamento con vini rossi, di corpo e maturi come il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese.
	<b>Miele / Confetture</b>	Miele
	<b>Frutta</b>	Pere
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Da aprile a ottobre			
<b>Materia prima:</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> <li>• Erbe aromatiche</li> <li>• Spezie</li> <li>• Tuorlo d'uovo</li> <li>• Miele</li> </ul>	% q.tà		100		
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	E' possibile l'aggiunta di fermenti lattici per guidare la fermentazione purché non vengano alterate le caratteristiche tipiche del prodotto.			
Coagulazione	Temperatura	Di mungitura			
	Tempo	30 minuti,			
	Tipo di caglio	Al latte appena munto si aggiunge caglio animale di provenienza locale. Nella zona dei Monti Sibillini e a Monte Rinaldo è tipica la <b>consuetudine di aromatizzare il caglio</b> con erbe locali. In particolare si utilizzano il serpillio, basilico, maggiorana, fichi verdi, germogli di rovo e di buglossa oltre a chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, rosso d'uovo e un cucchiaino di miele. Il tutto, ridotto in pasta da sciogliere nel latte, conferisce al pecorino un aroma particolare e una maggiore digeribilità.			
Rottura coagulo	Dimensione	Si effettua delicatamente con le mani o con attrezzi appositi alla dimensione di una "noccia" per il <b>prodotto fresco</b> e di un "chicco di riso" per lo <b>stagionato</b> ; dopodiché si lascia riposare per alcuni minuti.			
Cottura	Non prevista per il <b>prodotto fresco</b> 45÷48 °C ( <b>semicottura</b> ). Frequente nel caso di <b>prodotto stagionato</b> .				
Formatura <sup>e</sup> Trattamenti forma	La cagliata viene estratta a mano nelle fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero. La salatura si effettua a secco mettendo le forme sotto sale fino ad un massimo di 2 giorni. La maturazione avviene in ambiente fresco e umidità media, dove le forme vengono rigirate giornalmente e lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido.				
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 20 giorni. Frequente la stagionatura del prodotto fino a oltre un anno.			
	°C - UR%	Locali freschi, a umidità media			
	Cura forme				
Commercializzazione	La vendita al dettaglio non va effettuata prima di 20 giorni. È diffusa la commercializzazione di prodotto non confezionato				