

Generalità	Pecorino di Norcia - Pecorino di Norcia del pastore	
Presentazione	<p><b>Pecorino di Norcia</b> (o "del caseificio")            È la versione moderna del "Pecorino del pastore" diffusa ormai tanto quanto quella tradizionale e, come quella, di grande qualità. Per assaporare le differenze bisogna far notare che a cambiare è la materia prima. Se nella forma del pastore il latte ovino era crudo, in questo caso si utilizza latte intero ovino trattato termicamente, proveniente da bestiame alimentato con foraggi verdi o mangimi autoprodotti della zona di produzione (alta e media Val Nerina).            Formaggio da taglio, prodotto con latte ovino intero, <b>termizzato</b>, proveniente dai pascoli di alta montagna della zona. Il prodotto stagionato per circa 60 giorni viene considerato <b>fresco</b>; se la stagionatura si prolunga per 8-12 mesi si ottiene un prodotto <b>da grattugiare</b>. Ha forma cilindrica con facce piane di diametro 15-24 cm, scalzo diritto di 8-14 cm e peso generalmente di circa 3 kg (il peso diminuisce con il prolungamento della stagionatura). La crosta, più o meno "abbucciata", a secondo della durata della stagionatura è di colore giallo; la pasta è di colore tra il bianco e il paglierino; il sapore è piccante che tende a crescere con la stagionatura. Viene prodotto da gennaio a dicembre. Fino a media stagionatura viene piacevolmente degustato da solo, insieme a una semplice fetta di pane, per apprezzarne al meglio l'intensità gustativa, abbinato a vini rossi, morbidi, abbastanza caldi, di medio corpo.</p> <p><b>Pecorino di Norcia del pastore</b>            Tradizionalmente conosciuto semplicemente come Pecorino di Norcia ha assunto il nome attuale, protetto dalla P.A.T., per differenziarsi dal Pecorino di Norcia <b>del caseificio</b> che è un recente tentativo di modernizzare la produzione.            Formaggio da taglio, prodotto con latte ovino intero, <b>crudo</b>, proveniente da bestiame alimentato nei pascoli di alta montagna con foraggi verdi o mangimi autoprodotti della zona di produzione (alta Val Nerina). Il prodotto stagionato per circa 60 giorni viene considerato <b>fresco</b>; se la stagionatura si prolunga per 8-12 mesi si ottiene un prodotto <b>da grattugiare</b>. Ha forma cilindrica con facce piane di diametro 15-24 cm, scalzo diritto di 8-14 cm e peso generalmente di circa 3 kg (il peso diminuisce con il prolungamento della stagionatura). La crosta è gialla via via più scura all'aumentare del periodo di stagionatura; la pasta è di un colore tra il bianco ed il giallo paglierino; il sapore piccante che tende a crescere con la stagionatura. Viene prodotto da gennaio ad agosto. Fino a media stagionatura viene piacevolmente degustato da solo, insieme a una semplice fetta di pane, per apprezzarne al meglio l'intensità gustativa, abbinato a vini rossi, morbidi, abbastanza caldi, di medio corpo.            Questo prodotto è il tradizionale Pecorino di Norcia che presenta molteplici particolarità: i ricchi pascoli della conca di Norcia e delle montagne tutto intorno, il caglio che viene prodotto da ogni singolo pastore, dandogli una leggera affumicatura perché fatto asciugare vicino al camino, che viene poi trasmessa ad ogni formaggio, l'uso di far cuocere le forme nel siero per irrobustire la crosta e dare una consistenza maggiore alla ricotta, specie quella salata, l'esigenza di riscaldare la caldaia solo con fuoco a legna. Eccellono i prodotti della frazione di Castelluccio di Norcia.</p>	
Riconoscimenti	<b>PAT Umbria</b>	
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Umbria
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Perugia</b> - Comuni dell'alta Val Nerina: Norcia, Cascia, Sellano, Preci, Monteleone di Spoleto, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Vallo di Nera, Sant'Anatolia di Nacco, Scheggino. Provincia di <b>Terni</b> - Comuni di: Arrone, Ferentillo, Montefranco, Polino.
	<b>Tipologie</b>	<b>Pecorino di Norcia, Pecorino di Norcia del pastore</b> Entrambi conosciuti anche col nome: " <b>Cacio</b> "
Allevamento	<b>Tipo</b>	Pascolo estensivo Pecore di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio
	<b>Alimentazione</b>	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, con foraggi verdi della zona di produzione.
Storia	<p><b>Pecorino di Norcia</b>            Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:            Il giorno di Sant'Antonio negli stampi si facevano delle croci con le frasche in modo che sulle forme restasse impressa una croce in onore del Santo protettore degli animali.            - Etichetta del formaggio prodotto dal 1950;            - INSOR, "Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", Franco Angeli, 1990;            - CATANELLI Luigi, "Usi e costumi nel territorio Perugino agli inizi del '900", Ed. dell'Arquata, 1987</p> <p><b>Pecorino di Norcia del pastore</b>            Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:            - Etichetta del formaggio prodotto dal 1950;            - INSOR, "Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", Franco Angeli, 1990;            - CATANELLI Luigi, "Usi e costumi nel territorio Perugino agli inizi del '900", Ed. dell'Arquata, 1987</p> <p>Un' antica tradizione della Valnerina vuole che il 17 gennaio, giorno dedicato a Sant'Antonio, protettore del bestiame, i pastori offrirono a tutte le famiglie la cosiddetta "<b>quagliatella</b>", un formaggio di consistenza molto cremosa ottenuto dalla fermentazione di latte e caglio. Quel giorno, negli stampi usati per la cagliata del pecorino si facevano delle croci con le frasche, in modo che sulle forme restasse impressa una croce, in onore del Santo. Ancora oggi, dopo la benedizione degli animali, in molti centri della valle c'è l'asta delle agnelle, una vendita all'incanto degli animali.</p>	

**CURIOSITA':** Il lancio della ruzzola o ruzzolone è uno sport tradizionale di antichissime origini praticato in Emilia-Romagna, Toscana, Abruzzo, Marche, **Umbria**, Lazio e Calabria.



Il gioco era praticato già dagli antichi Etruschi. Nella tomba dell'Olimpiade di Tarquinia è raffigurato il cosiddetto "discobolo", la cui posizione in realtà è quella tipica di chi stia lanciando una forma di formaggio. Infatti, in origine, oggetto del lancio era una forma di formaggio pecorino stagionato, molto duro e resistente, che i pastori lanciavano lungo i tratturi. Vincenza chi raggiungeva il termine del percorso con meno lanci.

Descrizione		Pecorino di Norcia - Pecorino di Norcia del pastore	
		Pecorino di Norcia	Pecorino di Norcia del pastore
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 15÷24	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8÷14	
Peso	Kg	3,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia	
	Colore	Giallo paglierino	
	Spessore	Abbastanza sottile	
	Consistenza	Abbastanza dura, Dura	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco÷Giallo paglierino chiaro	Avorio, Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza dura, Compatta	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Tondeggiante Abbastanza fine Regolare	
	Intensità e Persistenza	Media, Medio-alta (con il progredire della stagionatura)	
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro, Animale (leggero)	Lattico cotto, Burro, Animale (leggero), Fumo (leggero)

<b>Sapore</b>	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Tendenza dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Da leggermente piccante a piccante (al crescere della stagionatura)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura, Untuosa, Poco solubile, Leggermente friabile (a lunga stagionatura)
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	Grasso (% s.s.) Grasso (%) Umidità (%)	45 % - Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino di Norcia - Pecorino di Norcia del pastore</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola Viene degustato da solo, insieme a una semplice fetta di pane, per apprezzarne al meglio l'intensità gustativa, ma anche con verdure, sia cotte che crude, oppure abbinato con il miele.  I produttori raccomandano di tenere il formaggio per diverso tempo a temperatura ambiente in modo che la pasta si ammorbidisca e i profumi si liberino al meglio.
	<b>In cucina</b>	Grattugiato è eccellente come insaporitore per la pasta, il risotto o i ripieni di qualsiasi genere.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini rossi, morbidi, freschi, abbastanza caldi, di corpo

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino di Norcia - Pecorino di Norcia del pastore</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Febbraio=Novembre			
<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>	Pastorizzato (o scaldato fino a circa 90 °C)		Crudo	
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici termofili			
<b>Preparazione</b>	Il latte viene preventivamente pastorizzato oppure, con procedimento meno "industriale", il latte crudo viene filtrato e messo a scaldare sul <i>caldaio</i> a fuoco diretto finché raggiunge una temperatura di circa 90 °C. Quando si fredda (si sente con la mano), si aggiungono i fermenti lattici e il caglio naturale.		Il latte crudo viene filtrato e messo a scaldare sul caldaio a fuoco diretto finché raggiunge una temperatura di circa 37÷40°C; quando si fredda (si sente con la mano), si aggiunge il caglio naturale.		
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	40 °C		37-38 °C (a volte anche 40 °C)	
	<b>Tempo (minuti)</b>	20 Con successiva sosta di circa 10 minuti		30 Con successiva sosta di circa 15÷30 minuti	
	<b>Tipo di caglio</b>	Agnello o Capretto		Agnello Auto-prodotto da ogni singolo pastore, dandogli una leggera affumicatura perché fatto asciugare vicino al camino.	

Rottura coagulo	Dimensione	A dimensione di "chicco di grano"	A dimensione di "chicco di grano" Per formaggio <b>da consumare fresco</b> si adottano temperature più miti e la cagliata viene rotta più grossolanamente, invece per formaggio <b>da stagionare</b> le temperature sono più elevate e la rottura della cagliata è più fine
	Cottura	n.a.	In alcuni casi la cagliata viene scaldata fino a 45÷50 °C ( <b>semicottura</b> ), viene separata dal siero e posta in forme apposite per lo sgrondo del siero.
Formatura, Trattamenti forma		La cagliata viene messa negli stampi o in cerchi di legno per essere formata. Le forme vengono lisciate a mano esercitando una certa pressione che permette la fuoriuscita del siero	
			Le forme possono venire immerse nel siero riscaldato ad una temperatura di 45÷50 °C e sottoposte poi ad una seconda pressatura per un ulteriore sgrondo del siero.
		Si ricoprono di sale (salatura a secco) per 2÷4 giorni Terminata la salatura le forme si lavano e si avviano alla stagionatura	
			In qualche caso l'asciugatura avviene accanto al camino, che trasmette al formaggio anche un aroma di affumicatura.
Maturazione, Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60 giorni e fino a 1 anno	
	°C - UR%	Su tavole di legno, in celle frigorifere o locali freddi (6 °C e UR 90%),	
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono saltuariamente trattate con olio, girate e, se utile, lavate ancora.	Durante la stagionatura le forme vengono periodicamente lavate e girate.
Commercializzazione			

