

Generalità		Pecorino umbro	
Presentazione	<p>Pecorino umbro Come alcuni millenni fa, anche oggi il pecorino in Umbria viene fatto con tecniche diverse, a seconda delle caratteristiche volute. Rispetto ai vari formaggi pecorini in commercio la stagionatura può avvenire in ambienti anche molto disuguali fra loro con il principale risultato che, al consumo, rivela percezioni organolettiche molto diversificate. Formaggio da taglio prodotto con latte ovino, intero e pastorizzato, proveniente da bestiame alimentato con foraggi verdi o mangimi prodotti in tutta la regione, prodotto da febbraio a novembre. Ha forma cilindrica con facce piane, scalzo convesso e peso di 1,7÷ 6 kg. La crosta è gialla via via più scuro all'aumentare del periodo di stagionatura; la pasta è di un colore tra il bianco ed il giallo paglierino; il sapore deciso, tendente al piccante. Il prodotto stagionato per circa 60 giorni viene considerato fresco; se la stagionatura si prolunga per 7÷8 mesi si ottiene un prodotto da grattugia. A seconda della stagionatura, si avrà un prodotto più fresco e morbido, o più consistente e saporito, tendente al piccante. Fino a media stagionatura viene piacevolmente utilizzato "da tavola", insieme a una semplice fetta di pane e olio, per apprezzarne al meglio l'intensità gustativa. Si abbina a vini rossi, morbidi, abbastanza caldi, di corpo.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Umbria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Umbria	
	Province-Zona	Province di Perugia, Terni : tutto il territorio regionale	
	Tipologie	In dialetto chiamato anche: " Cacio ", o " Pecorino Subasio "	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo Pecore di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, con foraggi verdi della zona di produzione.	
Storia	<p>Il formaggio umbro è celebre sin dai tempi degli antichi Romani. Plinio il Vecchio nella sua "<i>Naturalis historia</i>" elogia la bontà del <i>pecorino sarsinate</i> prodotto nei pascoli oltre la sorgente del Tevere, intorno alla città di Sarsina, fondata nel 400 a.C. dal popolo degli Umbri che, già allora, producevano ed esportavano in tutta la penisola il loro pecorino.</p> <p>Fu un umbro che diede una patente di dignità al formaggio: Castore Durante di Gualdo Tadino. Era un medico ed un poeta ma anche un raffinato botanico. Scrisse l'<i>Herbario Novo</i> ed <i>Il Tesoro della Sanità</i>, un'opera che conteneva molti preziosi suggerimenti dietetici. Castore era così famoso ed apprezzato da curare la salute di Papa Sisto V. Ricordando i formaggi della sua infanzia, nell'Umbria odorosa di pascoli, esaltò le virtù gastronomiche e terapeutiche dell'alimento. Nel suo trattato medico-gastronomico vergò parole che allora apparvero definitive: "<i>Il nocumento del cacio si può ridurre mangiandosi seco in compagnie di pere</i>". Da questa autorevole indicazione alimentare nacque il celebre proverbio che tutti conoscono: "<i>Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere</i>". Infatti, all'epoca, il cacio era soltanto il cibo dei poveri: pastori e contadini lo consumavano nelle faticose transumanze e nella grama vita di tutti i giorni. Una vivanda trasportabile, che si poteva conservare per mesi. E che, soprattutto, dava l'energia per affrontare i duri lavori dei campi. Le pere, invece, erano un lusso, una ricercatezza un vero status symbol nelle mense imbandite dei ricchi. Dopo tre secoli di pregiudizi il prezioso alimento riprese il ruolo che aveva avuto per migliaia di anni: una delizia per ogni palato e un sicuro passaporto per la salute. Ma Castore non dimenticava la sua Umbria e nelle prescrizioni mediche, rivolte soprattutto a chi sapeva leggere e quindi solo a qualche nobile e ai sacerdoti, ammoniva i contemporanei e, tra le righe del suo <i>Il Tesoro della Sanità</i>, scriveva: "<i>Il pecorino è il migliore degli altri</i>". E' la prima citazione del famoso formaggio, nell'anno 1586.</p> <p>La parola "<i>cacio</i>" ha origine nelle tradizioni dell'antico popolo degli Umbri. Il termine "<i>kuat-s-ejo</i>" indicava infatti il caglio, l'elemento che fermentandosi diventa formaggio. La radice del nome è indoeuropea: <i>kuat</i>, che significa appunto fermentare, inacidire. Da questa parola, che probabilmente si pronunciava <i>casio</i>, è derivato il termine latino <i>caseus</i>, da cui, poi, <i>cacio</i>.</p> <p>Riferimenti bibliografici: A riprova dell'antica attività casearia della zona e dell'esistenza del formaggio pecorino si fa riferimento a: - Un documento di notevole importanza storica tratto da "<i>Il Tesoro Della Sanità</i>" di Castor Durante, 1586. - CATANELLI Luigi, "<i>Usi e costumi nel territorio Perugino agli inizi del '900</i>", Ed. dell'Arquata, 1987</p>		

Descrizione		Pecorino umbro	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	

	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø n.d
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto n.d
Peso	Kg	1,7 ÷ 6,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Abbastanza sottile, Mediamente spessa (a stagionatura avanzata)
	Consistenza	Abbastanza dura, Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza dura, Compatta
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Tondeggiante Abbastanza fine Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, Medio-alta (con il progredire della stagionatura)
	Riconoscimenti	Erbaceo, Frutta secca, Burro fuso
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Equilibrato ed Armonico
Sensazioni Trigeminale		Da leggermente piccante a piccante (al crescere della stagionatura)
Struttura (in bocca)		Elevata pastosità, Poco solubile, Leggermente friabile (a lunga stagionatura)
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.) Grasso (%) Umidità (%)	n.d. - Formaggio Grasso

Utilizzo		Pecorino umbro
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola Viene degustato da solo, insieme a una semplice fetta di pane e olio, per apprezzarne al meglio l'intensità gustativa, ma anche con le fave
		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.

	In cucina	Grattugiato è eccellente come insaporitore per la pasta, il risotto o i ripieni di qualsiasi genere.
Abbinamenti	Vino	Vini rossi, morbidi, freschi, abbastanza caldi, di corpo

Produzione		Pecorino umbro			
Periodo produzione		Febbraio÷Novembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato a 72 °C			
	Aggiunte	Fermenti lattici termofili			
	Preparazione	Al latte pastorizzato portato fino alla temperatura di coagulazione si aggiungono i fermenti lattici termofili e il caglio naturale.			
Coagulazione	Temperatura	36÷37 °C			
	Tempo (minuti)	10			
	Tipo di caglio	Agnello o Capretto			
Rottura coagulo	Dimensione	A dimensione di "chicco di grano" Per formaggio da consumare fresco si adottano temperature più miti e la cagliata viene rotta più grossolanamente, invece per formaggio da stagionare le temperature sono più elevate e la rottura della cagliata è più fine			
Cottura		n.a.			
Formatura, Trattamenti forma		Si versa la cagliata negli stampi da cui si fa sgrondare il siero liberando successivamente le forme dagli stampi Le forme vengono immerse nelle vasche di salatura dove restano per 12÷48 ore, in funzione del loro peso Terminata la salatura le forme si avviano alla stagionatura			
Maturazione, Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60 giorni e fino a 7÷8 mesi È commercializzato in tre stagionature: – Pecorino fresco : <3 mesi – Pecorino semistagionato : 3÷6 mesi – Pecorino stagionato : oltre 6 mesi			
	°C - UR%	In celle frigorifere ventilate a temperature di 4÷5 °C (per stagionature medie) Volendo protrarre la stagionatura fino ai valori più elevati le temperature all'interno degli appositi locali devono essere superiori: circa a 7÷8 °C			
	Cura forme				
Commercializzazione					