

Generalità	Pecorino ai bronzi	
<b>Presentazione</b>	<p><b>Pecorino ai bronzi</b>            Variante originale del Pecorino di Picinisco (per la fase di stagionatura) in quanto prodotto in una zona più umida rispetto a quella del territorio della Valle di Comino. Si può ipotizzare che, proprio per salvaguardare il formaggio dall'eccessiva umidità ambientale, si sia fatto ricorso alla stagionatura, prima in una madia di legno per circa un mese poi, per un periodo successivo di circa un mese e mezzo, nei "bronz" (contenitori di legno tronco-conici). È un formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta dura e cruda; prodotto con latte ovino, intero, crudo. Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro variabile, scalzo diritto di 8÷10 cm e peso di 0,7÷0,8 Kg; crosta dura, di colore paglierino tendente al marrone con la stagionatura; pasta dura, untuosa, con occhiatura di dimensione fine, regolarmente distribuita; sapore da leggermente salato a salato, leggermente piccante. Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio oppure, grattugiato, nella gastronomia e nella cucina locale. Si abbina bene con vini rossi di buon corpo, in grado di sostenere le note saporite di un formaggio stagionato.</p>	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Lazio</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Lazio
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Frosinone</b> : territorio del comune di Sant'Apollinare
	<b>Tipologie</b>	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Pecore meticce con incroci prevalenti di <i>Massese</i> e <i>Comisana</i> su antichi ceppi "merinizzati", allevate allo stato brado
	<b>Alimentazione</b>	Quasi esclusivamente su pascoli naturali, con rare integrazioni di cereali
<b>Storia</b>	<p>Conosciuto nella tradizione orale locale.</p> <p>Si ipotizza che, per salvaguardare il formaggio dall'eccessiva umidità ambientale della zona di produzione (Sant'Apollinare), si sia fatto ricorso alla stagionatura, prima in una madia di legno per circa un mese e successivamente, per un periodo successivo di circa un mese e mezzo, nei "bronz" (contenitori di legno tronco-conici).</p> <p>Tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni presso negozi, ristoranti locali e mercati che lo valorizzano</p>	

Descrizione	Pecorino ai bronzi	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale
	<b>Lattifera</b>	Pecora
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Duro
	<b>Tecnologia</b>	
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø variabile
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto 8÷10

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,7 ÷ 0,8 Kg
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Trattata (con olio e aceto)
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Paglierino o Marrone (con la stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottile o Abbastanza spessa (secondo stagionatura)
	<b>Consistenza</b>	Dura, Untuosa
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Paglierino
	<b>Struttura</b>	Compatta, Dura
	<b>Occhiatura</b>	Abbastanza fitta
	<b>Forma</b>	Irregolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Dimensione</b>	Fine
	<b>Distribuzione</b>	Regolare
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Media, Medio elevata
<b>Sapore</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico Cotto, Leggero animale, Erbaceo (erba/fieno)
	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Leggermente Salato ÷ Salato
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Leggermente piccante (a stagionatura prolungata)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Duro, Abbastanza Friabile (in progressiva evoluzione con la stagionatura)
<b>Grasso (% s.s.)</b>		Formaggio grasso – n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino ai bronzi</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio
	<b>In cucina</b>	Grattugiato, viene utilizzato nella gastronomia e nella cucina locale
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina bene con vini rossi di buon corpo, in grado di sostenere le note piccanti e saporite di un formaggio stagionato
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino ai bronzi</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Marzo - Settembre			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>n° Munte Territorio</b>	2 munte, refrigerato a 4 °C. Territorio di Cassino			
	<b>Provenienza</b>	Vedi sopra			
	<b>Munte</b>	Vedi sopra			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero e Crudo			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Nessun trattamento			

	<b>Aggiunte</b>	Nessun impiego di fermenti
	<b>Preparazione</b>	Il latte delle 2 munte viene miscelato e portato a temperatura di coagulazione
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura; Tempo di presa</b>	38 °C; tempo di 30 minuti. Territorio di Cassino
	<b>Tipo di caglio</b>	Caglio liquido. Territorio di Cassino
<b>Trattamento coagulo</b>	<b>N° Rotture e Dimensione</b>	Una rottura, con dimensioni del coagulo a <i>chicco di riso</i> Seguita da sosta sotto siero di 10 minuti
	<b>Cottura</b>	Nessuna cottura
	<b>Formatura</b>	In forme cilindriche con scalzo
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura</b>	Rapida pressatura manuale, seguita da più rivoltamenti
	<b>Salatura</b>	A secco (subito dopo la messa in forma e la pressatura), per 48 ore, a temperatura ambiente. Il sale viene cosparso su ogni piano della forma e lasciato per 24 ore Al termine della salatura si effettua un lavaggio
	<b>Asciugatura</b>	7÷15 giorni a temperatura ambiente Lavaggio con acqua (dopo l'asciugatura) Aspersione della forma con olio e aceto
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo °C - UR%</b>	30 giorni, a temperatura ambiente, in madie di legno (primo periodo) Lavaggio con emulsione di olio e aceto (dopo il primo periodo) 45 giorni, a temperatura ambiente, in contenitori tronco-conici di legno a forma di botte detti "bronzi", con le forme messe "a taglio" e non piatte. Chiusura con tovaglie di cotone o lino
<b>Commercializzazione</b>	<b>Trattamenti prima della commercializzazione</b>	Lavaggio con acqua