

Generalità		Pecorino di Amatrice	
Presentazione	<p>Pecorino di Amatrice Formaggio da latte ovino, intero, crudo o pastorizzato, a pasta semicotta, dura e grassa; forma cilindrica a facce piane di dimensioni variabili; scalzo leggermente convesso o convesso di 8÷10 cm; pezzatura da 2÷3 kg; stagionatura da 6 a 12 mesi; crosta dura, untuosa, di colore giallo intenso o nero (per trattamenti con olio e aceto); pasta colore giallo paglierino; sapore intenso, mai salato, tendenzialmente piccantino. Tradizionalmente il pecorino di Amatrice era prodotto con latte crudo nei mesi che vanno da aprile a giugno, durante il periodo dei pascoli montani. Tale tradizionalità è stata mantenuta anche se, nei caseifici industriali, si è ampliato il periodo di produzione lavorando latte di altre zone, pastorizzandolo. Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio, oppure utilizzato nella gastronomia e nella cucina locale (è il formaggio che arricchisce la ricetta tipica di Amatrice: gli "spaghetti all'amatriciana"). Si abbina bene con vini rossi di buon corpo, in grado di sostenere le note piccanti e saporite di un formaggio stagionato.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Rieti : territorio dei comuni di Amatrice, Accumoli	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pecore allevate allo stato brado su pascoli del territorio	
	Alimentazione	Sui pascoli del territorio	
Storia	<p>Tradizionalmente il pecorino di Amatrice era prodotto con latte crudo nei mesi che vanno da aprile a giugno, durante il periodo dei pascoli montani. Tale tradizionalità è stata mantenuta anche se, nei caseifici industriali, si è ampliato il periodo di produzione lavorando latte di altre zone, pastorizzandolo.</p> <p>Nella zona di produzione vengono storicamente prodotti formaggi di latte di pecora. Le forme, trattate con olio di oliva e aceto, possono stagionare fino a un anno, quando assumono le caratteristiche sensoriali idonee per essere utilizzate con gli "spaghetti all'amatriciana".</p> <p>Tradizione orale locale; tracce in archivi comunali e presenza storica nelle norcinerie e ristorazione locali.</p> <p>Prodotto afferente al Pecorino del Pastore, citato nell' "Atlante dei Prodotti tipici: I Formaggi" dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.</p>		

Descrizione		Pecorino di Amatrice	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø variabile	
	Scalzo	Leggermente convesso o convesso 8÷10 cm	

	Dimensioni (cm)	
Peso	Kg	2,0÷3,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Trattata
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo intenso, o Nero (per i trattamenti con olio e aceto)
	Spessore	Abbastanza spessa
	Consistenza	Dura, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Compatta, Dura
	Occhiatura	Media
	Forma	Irregolare
	Dimensione	Irregolare
	Distribuzione	Abbastanza regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, Medio elevata
	Riconoscimenti	Lattico Cotto, Leggero animale, Erbaceo (erba/fieno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapore intenso, mai salato
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Duro, Abbastanza solubile, Abbastanza friabile (specialmente a stagionatura elevata)
Grasso (% s.s.)		Formaggio grasso – n.d.

Utilizzo		Pecorino di Amatrice
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio
	In cucina	È il formaggio che arricchisce la ricetta tipica di Amatrice: gli "spaghetti all'amatriciana"
Abbinamenti	Vino	Si abbina bene con vini rossi del territorio, di buon corpo, in grado di sostenere le note piccanti e saporite di un formaggio stagionato
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Pecorino di Amatrice			
Periodo produzione		Aprile÷Giugno (produzione con latte crudo di pecore allevate sui pascoli dei Monti della Laga) Settembre÷Marzo (produzione con latte pastorizzato);			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
			100		
	n° Munte Territorio	Due munte, entrambe refrigerate a 4 °C Pascolo brado estensivo			
	Provenienza	Vedi sopra			
	Munte	Vedi sopra			

	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Latte crudo (periodo Aprile÷Giugno) Pastorizzato a 70÷72 °C, per 15 secondi, con pastorizzatore (periodo Settembre ÷ Marzo)
	Aggiunte	Nessun utilizzo di fermenti (periodo aprile÷giugno, con latte crudo) Impiego di fermenti termofili a 38 °C (periodo settembre÷marzo, con latte pastorizzato)
	Preparazione	Il latte delle varie munte viene filtrato con telo e colino, eventualmente miscelato all'innesto dei fermenti e portato a temperatura di coagulazione
Coagulazione	Temperatura; Tempo di presa	38 °C; tempo di 40 minuti
	Tipo di caglio	Agnello in pasta, aggiunto dopo 15 minuti dall'inserimento dei fermenti
Trattamento coagulo	N° Rotture e Dimensione	Una rottura, fino al raggiungimento delle dimensioni di un <i>chicco di mais</i>
	Cottura	43÷44 °C (semicottura); fino al raggiungimento della temperatura
	Formatura	In stampi cilindrici, senza pressatura, ma solo rivoltamenti
Trattamenti forma	Asciugatura	n.a.
	Stufatura	Per il tempo necessario per arrivare a 40÷45 °C Successiva sosta per 12 ore
	Salatura	In salamoia satura, subito dopo la stufatura, per 8 ore/kg di prodotto
Stagionatura	Tempo - °C - UR%	6÷12 mesi, in cella a 12 °C e 75÷78 %UR, su assi di legno
	Trattamenti durante la conservazione	Ripetuti lavaggi con miscela di aceto e olio
Trattamenti prima della commercializzazione		n.a.