

56 42

Codice prodotto

65

## REGIONE CALABRIA

### Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

FORMAGGI

Nome del prodotto

PECORINO DELLA LOCRIDE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

LOCRIDE

Storia, tradizione ed usi

Il pecorino rappresenta un tipico prodotto calabrese. E' un formaggio che si ottiene dalla lavorazione del latte di pecora e di capra miscelato, quest'ultimo in aggiunta fino ad un massimo del 20%. Il latte va utilizzato subito dopo ogni mungitura, eccetto che nei mesi invernali quando al latte del mattino può essere aggiunto quello della sera. Notizie documentabili sul pecorino si hanno a partire dal 1500, ma risale al 1759 il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte. Quest'ultimo descrive in poche righe molte caratteristiche del particolare e gustoso formaggio a coagulazione presamica, rotto in piccoli grani con il bastone, semi-cotto e del peso poco inferiore ai 2 Kg: "primo, che detto formaggio deve essere d'ogni bontà e qualità, non rotto, non buffato, non crepato, ma sano ed intero, e che il latte sia rotto il latte sia rotto tenerello, e di mescolo e di quaglio e di collasolita vampata, e di peso di libbre 5,5 a pezza."

**RIFERIMENTI STORICI**  
 Achille Bruni - Nuova Enciclopedia Agraria, VOL. III - Napoli, 1859.  
 CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

Esistenza di documentazione che provi che il prodotto ha più di 25 anni?

Sì, presso azienda agricola Tallarida e Di Girgio- Via Vittorio Emanuele- Casignana- RC-

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte di pecora, latte di capra, caglio di pasta in capretto, sale.

Forma

cilindrica

Dimensioni medie

20-25 cm. di diametro

Peso medio

1-1,5 chili al pezzo

Sapore

forte burroso

Odore

Tipico

Colore

Bianco-giallognolo

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si ottiene la coagulazione del latte alla temperatura di 36-38 gradi con caglio in pasta di capretto, in modo che la coagulazione si concluda in un tempo totale di 40-50 minuti. Successivamente la cagliata si rompe in granuli di dimensioni del chicco di riso e, agitando continuamente la massa la si sottopone a cottura alla temperatura di 42-44° e per 5-6 minuti. La cagliata si lascia depositare sul fondo, dopodiché viene estratta a pezzi, messa nelle fuscelle e pressata con le mani per eliminare il siero.

# REGIONE CALABRIA

## Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da ottobre a luglio

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

Il prodotto, riposto su scaffali in ambienti umidi ed a una temperatura sui 4-8 gradi inizia a maturare dopo 15 giorni

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Canestri contenitori, tavole in legno.

Strumenti utilizzati

Mestoli, colini, caldaie di rame stagnate, fuscelle.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

caseifici artigianali annessi agli allevamenti.

Deroga richiesta

Sì

# REGIONE CALABRIA

## Prodotti agro-alimentari tradizionali

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna, fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Motivazioni per la richiesta di deroga

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a :

- utilizzo di latte crudo
- utilizzo di caldaie in rame stagnato
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno ( tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco)
- il confezionamento
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione
- locali per la conservazione o stagionatura

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

L. 283/62 - D.P.R. 327/80- D.L.G.S. 155/97- Circ. Min. Sanità n° 11/98- D.L.G.S. 173/98- D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73- D.L. del 25/01/92.

Riferimenti normativi

## REGIONE CALABRIA

### Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità :

- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo.

Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 ( in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte).

Rispettando le norme di buona prassi igienica ( igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione).

Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede la deroga per:

- Le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- Il contatto della materia prima ed il prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
- per il contatto con fascelle di giunco;
- per il confezionamento;
- Per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- per i locali di conservazione o stagionatura.