

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Formaggi

PECORINO

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Latte crudo di pecore al pascolo.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Monaco, caldaia in rame; tino; tavolo spersore; ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Il latte si riscalda sul fuoco a legna fino alla temperatura di 36-40°C in una caldaia di rame stagnato (caccavo), temperatura alla quale si aggiunge il caglio di capretto e/o agnello. Dopo circa 30 minuti la cagliata è pronta per essere rotta con il ruotolo o scuopolo in legno in modo violento fino ad ottenere dei grani di cagliata della dimensione di chicchi di riso. Dopo averla lasciata riposare, la si raccoglie manualmente in fuscelle di giunco, fugandola (pressandola con le dita) per favorire la veloce fuoriuscita del siero. Dopo la produzione della ricotta, la forma nella fuscella viene immersa nella scotta per un tempo variabile da qualche decina di secondi a 15-20 minuti e, quindi, sistemata sul tompagno (tavolo spersore in legno) fino al mattino dopo quando inizia la salatura. Questa viene eseguita a secco o in salamoia. Le forme si lasciano asciugare in un locale fresco e asciutto prima di sistemarle nei locali di stagionatura per un tempo variabile da circa due mesi fino ad oltre un anno.</p>
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.
Caratteristiche del prodotto finito:	La forma è cilindrica. La crosta è spessa e va dal giallo intenso al bruno con il procedere della stagionatura. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta, con poche occhiature di piccole dimensioni. Il sapore è intenso, pastoso e leggermente piccante, specialmente se è stato utilizzato il caglio di capretto e la stagionatura è avanzata.
Periodo di produzione:	Stagione di pascolamento.
Riferimenti storici:	La statistica del regno di Napoli nel 1811 - Tomo I; La statistica del regno di Napoli nel 1811 - Tomo II.