

Pecorino del Matese

Area di produzione

Comprensorio del Massiccio del Matese.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: latte di pecore (3/4) e di capre (1/4) di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da granaglie aziendali, caglio in pasta, sale da cucina.



Pecorino

Il latte della mungitura serale e mattutina viene messo in caldaio di rame stagnato e portato a circa 38°- 40° C, aggiungendovi caglio in pasta.

Coagula in 30 minuti, dopo una rottura della cagliata molto fine, la si "convoglia" con le mani facendola depositare sul fondo.

Quando è ben rappresa si mette nelle "fruscelle", spurgandola e pressandola per eliminare il siero.

La salatura si effettua a secco per 2 giorni.

Il periodo di produzione va da aprile a settembre.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia di rame stagnato, menaturo in legno, tavolo di sgrondo in legno o acciaio inox, "fruscelle" di giunco, "cascera" in legno.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le forme vengono poste a stagionare sulla "cascera" in ambiente fresco e aerato, per almeno due mesi, lavate e rivoltate periodicamente.

Durante questo periodo, le forme vengono unte con olio e aceto.

Aspetti igienico-sanitari

Il pecorino del Matese è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da pecore e capre indenni da Brucellosi e Tubercolosi.

Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti e riconducibili alle diverse essenze foraggere di cui si nutrono gli animali, nonché alle varianti genetiche delle popolazioni animali stesse, pecore di razza Pagliarola.

L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto.

Un periodo di stagionatura superiore ai 2 mesi consente di ottenere un prodotto sicuro sotto il profilo igienico-sanitario.

Elementi che comprovano la tradizionalità

Referenze bibliografiche

"Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", INSOR pagina 434.