



Luogo di emissione	Numero: 73/CSI	Pag. <b>1</b>
Ancona	Data: 11/03/2014	

**DECRETO DEL DIRIGENTE DELLA P.F.  
COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA STRUTTURA  
DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE  
N. 73/CSI DEL 11/03/2014**

**Oggetto: D.lgs. n. 173/98, art. 8, comma 1 e Decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali n. 350/99 – aggiornamento elenco regionale prodotti tradizionali per l'anno 2014.**

**IL DIRIGENTE DELLA P.F.  
COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA STRUTTURA  
DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE**

.....  
(omissis)

**- D E C R E T A -**

- di **AGGIORNARE**, l'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Marche per l'anno 2014;
- di **APPROVARE** l'elenco dei prodotti tradizionali (all. A) e le relative schede (all. B) riportati in allegato, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente decreto;
- di **PUBBLICARE** per estremo il presente decreto, dal quale non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico del Bilancio Regionale, sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche ai sensi della L.R. 28/07/2003, n. 17.

Luogo di emissione Ancona

IL DIRIGENTE  
Dott. Roberto Luciani

**ALLEGATO N. B**

**“SCHEDE TECNICHE PRODOTTI TRADIZIONALI AGGIORNATE AL 2014”**



Luogo di emissione	Numero: 73/CSI	Pag. <b>2</b>
Ancona	Data: 11/03/2014	

Formaggi

### **PECORINO IN BOTTE**

La maggiore diffusione è stata riscontrata nella provincia di Pesaro e Urbino. Presente anche nella provincia di Ancona.

La materia prima è rappresentata da Pecorino per il quale si rimanda all'apposita scheda. Si prediligono pezzature medio-piccole.

Il prodotto presenta esternamente una colorazione scura con una leggera crosta recante l'impronta delle foglie e presenza di muffe. L'interno è caratterizzato da una pasta bianco-dorata dalla fine, quasi impercettibile grana. Il sapore è deciso, leggermente amarognolo per le conce di noce e castagno, più dolce nelle conce con le erbe. Colore rossastro per le conce con vinacce di uve locali a bacca rossa.

Il pecorino, già stagionato per circa 40-60 giorni, viene avvolto in foglie di noce o castagno e posto in botti di rovere, barili o tini e lasciato stagionare ulteriormente per un periodo variabile da 20 a 90 giorni in modo che possa rifermentare acquisendo gusto e aroma caratteristici. In alcune zone, la pratica dell'avvolgimento del prodotto con foglie, è sostituita con una disposizione a strati alternati con foglie, erbe aromatiche (generalmente santoreggia, nepetella, alloro e timo) o eventualmente vinacce. In alcuni casi, si usa immergere le forme direttamente nel vino (a seconda delle zone verdicchio o vini rossi locali). Nel caso venga utilizzato vino, il pecorino deve essere pre-stagionato per 90 giorni. Dopo l'apertura delle botti, il prodotto viene lasciato ossigenare per almeno 10 giorni su assi di legno.

L'uso delle foglie a contatto con il formaggio è già citato da Castore Durante ne "Herbario nuovo" (1585).

Testimonianze raccolte nel territorio di produzione.

Citazione di Graziano Pozzetto ne "La cucina del Montefeltro", contributi di Tonino Guerra, Piero Meldini, Ennio Lazzarini.

Citazione nella serie monografica - Studi Montefeltrani n. 16 "I giorni del pane nero" a cura di Girolamo Allegretti.