



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PECORINO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale con particolare diffusione nelle zone interne.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Prodotto derivante da latte ovino crudo di provenienza locale. In passato era particolarmente utilizzato, nel territorio del comune di Visso e nelle zone limitrofe, il latte della pecora sopravvissana ora in via di estinzione (il formaggio così ottenuto era conosciuto anche come pecorino Vissano). Il prodotto finito si presenta in forme di altezza 6-10 cm, diametro 14-20 cm, peso kg 1-2,5; forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso, crosta giallastra, pasta bianca scarsamente occhiata di sapore sapido e pastoso delicatamente aromatico (il formaggio stagionato ha la crosta unta di olio di oliva di colore tendente al rossastro, pasta compatta di colore giallo paglierino, gusto e aroma intensi).



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Al latte appena munto si aggiunge caglio naturale di provenienza locale. Nella zona dei Monti Sibillini e a Monte Rinaldo è tipica la consuetudine di aromatizzare il caglio con erbe locali. In particolare si utilizzano il serpillo, basilico, maggiorana, fichi verdi, germogli di rovo e di buglossa oltre a chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, rosso d'uovo e un cucchiaino di miele. Il tutto, ridotto in pasta da sciogliere nel latte, conferisce al pecorino un aroma particolare e una maggiore digeribilità. E' possibile l'aggiunta di fermenti lattici per guidare la fermentazione purché non vengano alterate le caratteristiche tipiche del prodotto. Coagula in 20-30 minuti, la rottura della cagliata si effettua delicatamente con le mani o con attrezzi appositi in particelle della dimensione di una nocciola per il prodotto fresco e di un chicco di riso per lo stagionato; dopodiché si lascia riposare per alcuni minuti. Dopo queste operazioni, la massa viene messa nelle fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero.

Frequente la semicottura della cagliata per il prodotto stagionato che avviene a 45-48°. La salatura si effettua a secco mettendo le forme sotto sale fino ad un massimo di due giorni. La maturazione avviene in ambiente fresco ed umidità media, dove le forme vengono rigrate giornalmente e lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido. La vendita al dettaglio non va effettuata prima di 20 giorni.

Frequente la stagionatura del prodotto fino a oltre un anno.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto. Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

E' diffusa la commercializzazione di prodotto non confezionato.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.

Locali per la maturazione: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

Deliberazione della Giunta Regionale n.2985 del 30.11.98 che individua il pecorino tra i prodotti tradizionali in attuazione dell'art. 8 del D.L.vo n. 173/98. Studi effettuati da Comunità Montane e da Gruppi di Azione Locale. Il prodotto viene anche citato nel testo "La cucina marchigiana - tra storia e folklore" (Nicla Mazzara Morresi, Edizioni F.lli Anibaldi, Ancona 1978) e nell'"Atlante dei Prodotti Tipici: i formaggi" (ed. Franco Angeli, 1990). Articolo sulla rivista "Mediterraneo" (n. 6 del 1998) relativo ai prodotti tipici Marchigiani a cura di Graziella Picchi). Le tecniche di caseificazione tramandateci dagli antichi romani prevedono l'utilizzo delle erbe aromatiche (Columella, "De Rustica").