SCHEDA SINTETICA DEL PRODOTTO

---

1. Categoria

Formaggi

2. Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Pecorino del'Appennino Reggiano

3. Territorio interessato alla produzione

Appennino Reggiano

4. Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio a base di latte di pecora e coagulato con caglio di latte di agnello

5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dopo aver scaldato il latte di pecora in apposite caldaie tradizionali si procede alla coagulazione del caglio. Il coagulo viene quindi lasciato riposare affinché si rassodi dopo di che si procede alla rottura in grumi. La cagliata viene tenuta in movimento e cotta. Successivamente la cagliata viene tagliata e posta in fascere di legno. Si procede alla fase di stagionatura del formaggio in appositi locali.

6. Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie

7. Descrizioni dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di deroghe

8. Storia accertata

La produzione di formaggi particolari ha caratterizzato la zona dell'appennino emiliano dalla notte dei tempi. Al più tradizionale e prezioso dei formaggi emiliani, il famosissimo Parmigiano Reggiano, si affiancano, soprattutto nella regione degli Appennini, altro formaggi tipici, a volte a base di latte di pecora. Le informazioni più attendibili sull'origine e lo sviluppo della tradizionale emiliana nel settore dei formaggi iniziano a giungere a partire dal periodo medioevale, quando iniziò una vera e propria codificazione degli alimenti in uso nella varie regioni. La produzione di formaggi pregiati era una attività molto diffusa nel Rinascimento, Lorenzo il Magnifico, pur essendo molto sobrio nelle abitudini, gradiva gustare con gli amici selvaggina, salumi e formaggi provenienti dalle sue fattorie. Egli era proprietario di immensi possedimenti terrieri e della pianura padana aveva importato capi di bestiame di razze selezionate arrivando ad impiantare a Vico di Bientana una stalla di 150 vacche. Lorenzo il magnifico aveva installato a S. Maria di Bonistallo un'attrezzatura completa di caldaie di rame, gratucci per ricotte, fascere per cacio stadere a palchi e panconi per invecchiare le forme più grosse di formaggio. La zona dell'Appennino tosco-emiliano è da sempre patria di una produzione di salumi e formaggi particolarmente sofisticati. In particolare la zona delle proprietà della famosa Contessa Matilde di Canossa si distinse, fin dall'epoca, per una produzione di cibi particolarmente raffinati. A questo proposito viene spesso riportato il racconto del famoso "Convito di Canossa". Si narra che sulla rocca di Canossa, il 25 gennaio

SCHEDA SINTETICA DEL PRODOTTO

1. Categoria

Formaggio

2. Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Pecorino dell'Appennino Reggiano

3. Territorio interessato alla produzione

Appennino Reggiano

4. Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio a base di latte di pecora allevata negli Appennini Reggiani

5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dopo aver scaldato il latte di pecora in apposite caldaie tradizionali si procede alla coagulazione del caglio. Ridotta in grumi la cagliata viene tenuta in movimento e cotta.

6. Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie

7. Descrizioni dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di deroghe

8. Storia accertata

I formaggi di pecora dell'Appennino Reggiano sono noti fin dall'antichità

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL FORMAGGIO

PECORINO DELL'APPENNINO REGGIANO

ART. 1) E' riconosciuta la denominazione di origine "FORMAGGIO PECORINO DELL'APPENNINO REGGIANO" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 3) ed avente i requisiti di seguito indicati.

ART. 2) La composizione della materia prima lattea impiegata nel processo produttivo deve essere costituita per il 100% da latte pastorizzato di pecora intero e fresco, proveniente dalla mungitura di pecore di razze autoctone locali o incroci di razza Massese - Garfagnina e coagulato con caglio di latte di agnello.

ART. 3) Le zone di provenienza del latte, di trasformazione e di produzione del Formaggio Pecorino dell'Appennino Reggiano comprende i comuni di Ligonchio, Busana, Collagna, Ramiseto, Vetto, Villa Minozzo, Toano, Castelnuovo Monti, Carpineti, Baiso, Casina, Viano, Canossa, in provincia di Reggio Emilia.

ART. 4) Il Formaggio Pecorino dell'Appennino Reggiano è prodotto ed ottenuto nel rispetto delle prescrizioni che seguono:

---

a) Composizione latte: latte di pecora fresco ed intero, caglio di agnello, sale.

---

b) Descrizione del processo produttivo

La produzione del formaggio Pecorino dell'Appennino reggiano inizia con la cottura. Si prende il latte di pecora fresco e lo si mette in caldaie a doppio fondo, la temperatura deve esser attorno ai 37°C.

Si procede quindi alla coagulazione con caglio, non titolato, di agnello, in pasta, aggiungendone 20-30 grammi per ettolitro ed ottenendo la coagulazione in 10-15 minuti.

Il coagulo viene quindi lasciato riposare per una decina di minuti affinché si rassodi a sufficienza, si procede perciò alla rottura con uno spino meccanico, attrezzo particolare, a punta, che si usa manualmente attraverso un manico inserito ad un'estremità, che riduce la cagliata in pezzetti di piccolissime dimensioni. Ridotta in grumi, la cagliata viene tenuta in

continuo movimento con attrezzi manuali e cotta ad una temperatura di 37-38° C. per un tempo variabile dai 12 ai 18 minuti.

Successivamente il casaro rivolta la parte ottenuta e dopo circa 10-15 minuti la taglia in un numero di pezzi corrispondenti alle forme da produrre.

La cagliata viene così posta in fascere di legno dove prendono la caratteristica forma rotonda dello spessore di circa 20-25 cm. di diametro e di spessore dai 4 ai 6 cm..

Si procede quindi alla fase della stagionatura del formaggio in appositi locali freddi ed umidi. Le forme di Pecorino sono lasciate per un periodo di circa 60 giorni, al termine dei quale il formaggio è pronto per il consumo.

ART. 5) FORMA - ASPETTO

Il formaggio Pecorino dell'Appennino Reggiano si presenta in formaggelle del peso di circa 800-1.500 grammi, di colore giallognolo.

L'altezza dello scilzo varia dai 6 ai 10 cm.

Il diametro del piatto varia dai 18 ai 20 cm

Il colore della pasta è bianco avorio, compatta, senza occhi. La consistenza è abbastanza morbida al tatto.

ART 6) - Livello qualitativo -

La crosta viene trattata con protettivi ed in particolare con Pimaricina e scrobato di calcio per evitare la formazione di muffe. Il trattamento avviene per immersione o attraverso spugnatura manuale.

La percentuale di grasso sulla materia secca si colloca attorno al 47/50%.

Il Formaggio Pecorino dell'Appennino reggiano deve inoltre essere esente dai seguenti difetti di produzione:

- a) untuosità eccessiva al taglio
- b) colorazione scura e non uniforme
- c) presenza di muffe o di spore sulla superficie

- d) macchie scure sulla superficie
- e) sgretolamento dell'impasto nella fase di taglio
- f) cattivo odore
- g) cattiva coesione dell'impasto

- h) crepe sulla superficie

ART: 7)- Il Il Formaggio Pecorino dell'Appennino Reggiano dovrà recare apposto, all'atto dell'immissione al consumo, un contrassegno che lo identifichi e definisca la provenienza di origine.

LA ZONA DELL'APPENNINO REGGIANO E LA PRODUZIONE DI FORMAGGI

L'Appennino Reggiano si estende su 969 Km² di superficie e comprende oltre un terzo della Provincia di Reggio Emilia, 13 comuni disseminati lungo la fascia a nord-ovest della zona a ridosso della via Emilia.

In pratica, la valle dell'Enza e del Secchia, costituiscono la struttura portante della zona. Le fasce altimetriche medie, variano dai 200 ai 1.000 metri, con punte di 1895 metri del Monte La Nuda, 2017 metri dell'Alpe di Succiso ed i 2121 del Monte Cusna.

Una storicità diffusa: i castelli, le chiese romaniche, i borghi rurali, l'architettura spontanea, Canossa, Rossena, Marola, Carpineti, Toano, la monumentalità del paesaggio, la Pietra di Bismantova, la catena appenninica la sfilata delle valli, i laghi i boschi fanno della zona un insieme unico, dove l'ambiente è incontaminato e dove la vita è ancora a misura d'uomo.

In questo contesto ambientale nascono numerosi prodotti agro-alimentari, considerati tra i migliori al mondo.

I tredici comuni che fanno parte della Comunità Montana dell'Appennino Reggiano sono: Ligonchio, Busana, Collagna, Ramiseto, Villa Minozzo, Castelnuovo Monti, Vetto, Canossa, Casina, Carpineti, Toano, Viano, Baiso.

La popolazione residente interessata all'iniziativa è di circa 30/35.000 unità.

Vi è una grande diffusione di latterie sociali che uniscono l'attività di allevamento dei suini a quella tipica della produzione dei prodotti lattiero-caseari.

CENNI STORICI

La produzione di formaggi particolari ha caratterizzato la zona del'appennino emiliano dalla notte dei tempi. Al più tradizionale e prezioso dei formaggi emiliani, il famosissimo Parmigiano Reggiano, si affiancano, soprattutto nella regione degli Appennini, altro formaggi tipici, a volte a base di latte di pecora.

Le informazioni più attendibili sull'origine e lo sviluppo della tradizione emiliana nel settore dei formaggi iniziano a giungere a partire dal periodo medioevale, quando iniziò una vera e propria codificazione degli alimenti in uso nella varie regioni.

La produzione di formaggi pregiati era una attività molto diffusa nel Rinascimento, Lorenzo il Magnifico, pur essendo molto sobrio nelle abitudini, gradiva gustare con gli amici selvaggina, salumi e formaggi provenienti dalle sue fattorie.

Egli era proprietario di immensi possedimenti terrieri e dalla pianura padana aveva importato capi di bestiame di razza selezionata arrivando ad impiantare a Vico di Bientana una stalla di 150 vacche.

Lorenzo il Magnifico aveva installato a S.Maria di Bonistallo un'attrezzatura completa di caldaie di rame, graticci per ricotte

fasciere per cacio stader e palchi e panconi per invecchiare le forme più grosse di formaggio.

La zona dell'Appennino tosco-emiliano è da sempre patria di una produzione di salumi e formaggi particolarmente sofisticati. In particolare la zona delle proprietà della famosa Contessa Matilde di Canossa si distinse, fin dall'epoca, per una produzione di cibi particolarmente raffinati. A questo proposito viene spesso riportato il racconto del famoso "Convito di Canossa". Si narra che sulla rocca di Canossa, il 25 Gennaio 1077, l'imperatore tedesco Enrico IV supplicasse in ginocchio e rivestito di un saio il Papa Gregorio VII, ospite della contessa Matilde. affinché gli fosse revocata la scomunica inflittagli.

L'imperatore soffrì per ben tre giorni, attendendo invano il perdono del Papa. Matilde, donna molto pia e colta, eccellea, secondo il biografo Donizone, nelle virtù mondane e quando il Papa, il 28 Gennaio 1077, acconsentì finalmente a ricevere l'intirizzito imperatore, ella preparò per gli angusti invitati un pranzo che è passato alla storia.

Questo pranzo fu un avvenimento politico e mondano di tale risonanza che i cronisti dell'epoca lo riportarono e gli diedero ampia risonanza "urbi et orbi".