

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Pecorino ai bronzi**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Pecorino ai bronzi
Prodotti afferenti	Pecorino di Picinisco
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Sant'Apollinare (FR)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Sant'Apollinare (FR)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input checked="" type="checkbox"/> Recuperata <input type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Marzo - settembre
Mercato di riferimento:	Locale
Descrizione del prodotto:	Formaggio duro e grasso di forma cilindrica a scalzo; colore giallo paglierino; peso 700 - 800 g e sapore da leggermente salato a salato. Variante originale del Pecorino di Picinisco per la fase di stagionatura in quanto prodotto in una zona più umida rispetto a quella del territorio della Valle di Comino. Si può ipotizzare che proprio per salvaguardare il formaggio dall'eccessiva umidità ambientale si sia fatto ricorso alla stagionatura, prima in una madia di legno per circa un mese, poi nei "bronzi", ossia contenitori di legno tronco-conici, per un periodo successivo di circa un mese e mezzo.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Utilizzo di latte di pecore meticce con incroci prevalenti di Massese e Comisana su antichi ceppi marinizzati. Nel processo di trasformazione gli elementi di tradizionalità sono la stagionalità di produzione, l'utilizzo di latte crudo, la salatura, l'asciugatura e la conservazione.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldia di rame per la fase di coagulazione; Tavoli di legno per la manipolazione delle formine e la salatura. Madia di legno e "bronzi", ossia contenitori tronco - conici per la conservazione e stagionatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale per la trasformazione e salatura. Locale storico per la conservazione.
Storia tradizionale del Prodotto:	Conosciuto nella tradizione orale locale. Tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni presso negozi, ristoranti locali e mercati.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO



REGIONE LAZIO
ARSIAL

- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici

Ricetta
del Mese



Regione
Lazio

laziomatica

Scheda Analitica del prodotto

Per visualizzare un titolo di un documento in "Normativa" o in "Bibliografia", passare, senza cliccare, il mouse su un numero: verrà visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione latte	Latte ovino di due munte refrigerato a 4°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte ovino 100%. Alimentazione al pascolo.	Lavorazione di due munte al massimo. Refrigerazione del latte serale e lavorazione diretta di quello della mattina	Cassino	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Non effettuato	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte crudo.	Lavorazione a latte crudo senza uso di fermenti	Cassino	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Con caglio liquido inserito a 38°C; tempo di coagulazione 30'	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Cassino	Caldaia di rame	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Rottura della cagliata	Effettuazione di una rottura con dimensioni del coagulo a chicco di riso	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Tipologia del coagulo	Cassino	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Durata della sosta sotto siero	10' senza cottura della cagliata	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Sosta	Cassino	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Messa in forma	In forme cilindriche con scalzo; rapida pressatura seguita da più rivoltamenti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Tipologia e pressatura	Cassino	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura	Subito dopo la messa in forma. A secco per 48 ore a temperatura ambiente. Il sale viene cosparso su ogni piano della forma e lasciato per 24 ore. Al termine della salatura si effettua un lavaggio.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Tipologia di salatura	Cassino	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Asciugatura	7-15 giorni a temperatura ambiente	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Asciugatura	Cassino	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Secondo lavaggio	Lavaggio con acqua dopo l'asciugatura, seguito da asperione della forma con olio ed aceto	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Lavaggio post-asciugatura	Cassino	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione: primo periodo	In madie di legno per 30 giorni a temperatura ambiente	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Conservazione in madie di legno.	Conservazione in mn madia a temperatura ambiente	Cassino	Contenitori in legno	Locale storico tipo cantina			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Lavaggio post-primo periodo	Con olio ed aceto	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Lavaggio	Cassino	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione: secondo periodo	In contenitori tronco-conici di legno a forma di botte detti "bronzi", con forme messe a taglio e non piatte. Chiusura con tovaglie di cotone o lino per 45 giorni a temperatura ambiente	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Conservazione nei bronzi.	Conservazione nei bronzi	Cassino	Contenitori in legno detti "bronzi"	Locale storico tipo cantina con temperatura inferiore a quella dell'ambiente delle madie.			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Conservazione nei bronzi.	Conservazione nei bronzi	Cassino	Contenitori in legno detti "bronzi"	Locale storico tipo cantina con temperatura inferiore a quella dell'ambiente delle madie.		SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

Trattamenti prima della commercializzazione	Lavaggio con acqua	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)