



REGIONE LAZIO  
**ARSIAL**

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

Ricetta  
del Mese



Regione  
Lazio



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Pecorino dei Monti della Laga**



Operatori  
di Filiera

Scheda  
Analitica

Ricette

<b>Categoria del prodotto:</b>	Formaggi
<b>Nome ufficiale in elenco G.U.:</b>	Pecorino dei Monti della Laga
<b>Prodotti afferenti</b>	Pecorino di Amatrice
<b>Aree di rinvenimento del Prodotto:</b>	Accumoli (RI), Amatrice (RI)
<b>Aree di rinvenimento produttori censiti:</b>	Accumoli (RI)



## Dati del prodotto

<b>Tipologia produzione:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>A rischio</b> <input type="checkbox"/> <b>Recuperata</b> <input type="checkbox"/> <b>Attiva</b>
<b>Periodo di produzione:</b>	Maggio -giugno
<b>Mercato di riferimento:</b>	Locale e Roma
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Formaggio ovino misto a capra (fino al 30%) a pasta dura e grasso; forma cilindrica a scalzo; pezzatura da 2 a 3 kg; colore giallo paglierino interno; stagionatura da 3 a 6 mesi; sapore leggermente salato e piccante.
<b>Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:</b>	Stagionalità della produzione con impiego di solo latte primaverile.
<b>Materiali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Caldaia di rame per la coagulazione; tavoli di legno per la manipolazione delle forme e la fase di stagionatura.
<b>Locali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Locale aziendale per la trasformazione e la salatura; locale storico (tipo cantina) per la fase di conservazione del formaggio pecorino.
<b>Storia tradizionale del Prodotto:</b>	Si riscontrano tradizione orale locale, tracce in archivi comunali, presenza storica da almeno 25 anni nei negozi della zona e nel banco al mercato locale. Il formaggio pecorino dei Monti della Laga è in parte afferente al Pecorino del Pastore citato nell'Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi; redatto dall'Istituto di Sociologia Rurale.
<b>Ottenuto anche con metodo Biologico:</b>	SI



	Messa in forma in fucelle cilindriche a scalzo e pressatura rapida sulle due facce	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Accumoli (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura	A secco sulle due facce per 48 ore (24 ore su una faccia e 24 ore sull'altra faccia). Salatura effettuata subito dopo la pressatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Tipologia di salatura	Accumoli (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Asciugatura	Da 10 a 20 giorni a 10 - 14°C su tavole di legno	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Asciugatura effettuata su tavole di legno	Accumoli (RI)	Utilizzo di tavole di legno	Locale storico (tipo cantina)			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione	A temperatura ambiente per 3 - 6 mesi. Nei primi 45 giorni il locale è maggiormente umido	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Utilizzo di tavole di legno e differenziazione dei locali in due fasi di conservazione	Accumoli (RI)	Utilizzo tavole di legno	Locali storici (tipo cantina)			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti prima della commercializzazione	Lavaggio in acqua delle forme.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Accumoli (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)