



REGIONE LAZIO  
**ARSIAL**

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

Ricetta  
del Mese



Regione  
Lazio



home > lista dei prodotti > scheda: Pecorino di Amatrice



- Operatori di Filiera
- Scheda Analitica
- Ricette

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

## Dati del prodotto

<b>Tipologia produzione:</b>	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
<b>Periodo di produzione:</b>	Settembre - marzo (produzione con latte termizzato); Aprile - giugno (produzione con latte crudo di pecore allevate sui pascoli dei Monti della Laga)
<b>Mercato di riferimento:</b>	Regionale
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Formaggio ovino a pasta dura, grasso e stagionato da 6 a 12 mesi. Forma cilindrica a scalzo; colore giallo paglierino interno e giallo intenso o nero all'esterno (per trattamenti con olio ed aceto). Pezzatura da 2 - 3 kg. Sapore intenso, mai salato tendenzialmente piccante.
<b>Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:</b>	Tradizionalmente il pecorino di Amatrice era prodotto con latte crudo nei mesi che vanno da aprile a giugno, durante il periodo dei pascoli montani. Tale tradizionalita' è stata mantenuta anche se nei caseifici industriali si è ampliato il periodo di produzione lavorando latte di altre zone, pastorizzandolo. Altri elementi di tradizionalita' risultano il periodo di stagionatura ed i trattamenti con olio ed aceto durante la maturazione.
<b>Materiali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Caldaia di rame per la coagulazione; tavoli e tavole di legno per la manipolazione delle forme e la stagionatura.
<b>Locali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Locale aziendale per la trasformazione e la salatura. Locale storico per la conservazione.
<b>Storia tradizionale del Prodotto:</b>	Tradizione orale locale; tracce in archivi comunali e presenza storica nelle norcinerie e ristorazione locali. Prodotto afferente al pecorino del Pastore citato nell'Atlante dei Prodotti tipici: I Formaggi dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
<b>Ottenuto anche con metodo Biologico:</b>	NO



## 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	Due munte refrigerate a 4°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte ovino 100%. Allevamento al pascolo.	Due munte	Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione	Filtrazione del latte a telo e colino	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Filtrazione a telo	Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Latte del periodo settembre - marzo trattato a 70 - 72°C per 15 secondi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Nessun trattamento termico per il latte del periodo di aprile - giugno	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte crudo (aprile giugno).	Lavorazione a latte crudo	Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Utilizzo fermenti	Fermenti termofili innestati a 38°C nel periodo di settembre - marzo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Nessun utilizzo di fermenti nel periodo di aprile - giugno	Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Con caglio in pasta di agnello immerso a 38°C dopo 15 minuti dall'inserimento dei fermenti. Tempo di coagulazione 40 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Caglio in pasta di agnello.	Utilizzo di caglio in pasta	Amatrice (RI)	Caldaia di rame	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Rottura della cagliata	Effettuazione di una rottura con dimensioni del coagulo a chicco di mais.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Cottura del coagulo	Il tempo necessario per raggiungere 43 - 44°C. Nessuna sosta sotto siero	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene

(aprile 2004)

Messa in forma

Forme cilindriche con scalzo. Nessuna pressatura e solo rivoltamenti.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Nessuna pressatura	Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stufatura

Per il tempo necessario per arrivare a 40 - 45°C. Sosta per 12 ore.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura

In salamoia satura subito dopo la stufatura per 8 ore/kg.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione e stagionatura

Da 6 mesi ad 1 anno in cella a 12°C ed il 75 - 78% di UR.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Periodo di stagionatura	Amatrice (RI)	Assi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti durante la maturazione

Lavaggio con aceto ed olio

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Lavaggio con aceto ed olio	Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)