

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Pecorino di Ferentino**



Operatori di Filiera

Scheda Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Pecorino di Ferentino
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Ferentino (FR)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Ferentino (FR)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input checked="" type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Prodotto soprattutto nei soli mesi di marzo, aprile, maggio
Descrizione del prodotto:	<p>Il Pecorino di Ferentino è ottenuto dal latte di quattro mungiture delle pecore di razza Sarda, Comisana e relativi incroci. Il latte, 100% ovino, sottoposto a pastorizzazione o lavorato crudo, a seconda dei casi, viene riscaldato a 38°C e fatto coagulare con caglio in pasta di agnello; tempo di presa 40-60 minuti. Il formaggio a latte crudo (prodotto soprattutto nei soli mesi di marzo, aprile, maggio) mantiene tutta la componente aromatica e microbiologica apportata dalle essenze spontanee, presenti nei prati naturali e prati-pascolo della zona. Di forma cilindrica a facce piane e diametro del piatto variabile, presenta una pezzatura che va da 500 g a 7-8 kg. La crosta, di colore dal giallo al giallo scuro, ha uno spessore da sottile a spesso con aspetto rugoso. Internamente la pasta si presenta con una struttura compatta o con leggera occhiatura, il colore è bianco o giallo paglierino. Il sapore da dolce e intenso con spiccati aromi di erba di pascolo di montagna, particolarmente presenti nel formaggio a latte crudo, tende al piccante a seconda del periodo di stagionatura che ha una durata variabile tra 6-7 mesi a 12 mesi. In alcuni casi, durante la stagionatura, il formaggio viene sottoposto ad affumicatura per 30 minuti con paglia di grano, o trattato con vinaccia per circa 1 mese (periodo di settembre-ottobre). A seconda della richiesta del consumatore, il pecorino di Ferentino viene commercializzato fresco, ossia come primo sale.</p>
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	I materiali utilizzati per la produzione del pecorino di Ferentino sono: recipienti per il trasporto del latte, refrigeratore del latte, caldaia di rame e/o acciaio; spini rompiciagliata in metallo o legno; assi di legno o plastica o teflon per la stagionatura, fucelle di legno o plastica per la formatura; recipiente grigliato per affumicatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	I locali utilizzati per la produzione del pecorino di Ferentino sono: locale di stoccaggio del latte, caseificio in cui avviene la trasformazione del latte, cella di stagionatura e/o asciugatura o locali anche storici/naturali (cantine, grotte ecc).
Storia tradizionale del Prodotto:	Sulla via Casilina, Ferentino, a circa 400 metri s.l.m., sorge su un'altura della catena dei monti Ernici. Il suo territorio, ricco di acque che in più punti l'attraversano, domina la valle del fiume Sacco ed è limitato, ad ovest, dalla prima catena dei Sub-Appennini. L'ambiente naturale ha reso possibile, sin dall'antichità pre-romana, che la pastorizia costituisse il perno dell'economia, della società e della cultura. A questo si aggiunge la salubrità dell'aria e la tranquillità del luogo, l'abbondanza di acque e le elevate precipitazioni che impediscono l'aridità dei prati naturali e dei prati-pascolo e concorrono a preservare un eccellente nutrimento per ovini ed caprini autoctoni. Il Pecorino di Ferentino è ottenuto da lavorazioni artigianali, con metodi antichi. Apprezzato sin dall'epoca imperiale quando il luogo ospitava la nobiltà romana, attirata dall'ottimo cibo, dal buon clima e dalle sorgenti di acqua acidulo-solforosa.
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 del latte	Si ottiene dalla lavorazione di latte crudo ovino, o sottoposto a pastorizzazione, proveniente da pecore di razza Sarda, Comisana e meticci. Il latte, lavorato dopo 2 giorni dalla mungitura, viene refrigerato a una temperatura compresa tra +4°C e +6°C e poi lavorato.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Ferentino					SI	
Trattamento termico	Se, nel corso della lavorazione, è previsto il trattamento termico del latte mediante la pastorizzazione, questo avviene per 3 minuti a 70°C; altrimenti il latte viene lavorato crudo.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Il mancato trattamento termico rappresenta l'elemento chiave nella lavorazione tradizionale di questo formaggio e ciò favorisce la conservazione e la salvaguardia della flora specifica, in quanto i microrganismi apportati al formaggio sono dunque quelli presenti nel latte, nell'ambiente di lavorazione e di stagionatura.	Ferentino					SI	
Coagulazione	Il latte giunto al caseificio viene riscaldato fino alla temperatura di coagulazione di 38°C e addizionato con caglio in pasta di agnello.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Ferentino (FR)					SI	
Rottura della cagliata	Terminata la coagulazione, generalmente in 40 - 60 minuti, il casaro procede alla rottura della cagliata, con lo spino rompicagliata, mantenendola in movimento per 15 minuti, al fine di favorire un maggiore spurgo del coagulo stesso.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Spino rompicagliata	Ferentino (FR)					SI	
Stufatura e spurgo	La cagliata viene poi convogliata all'interno della fucelle di dimensioni variabili (da 500 g, 2-3 kg, 7-8 kg) e successivamente sottoposta alla stufatura in una vasca di acciaio per 2-3 ore con siero caldo (60°C) per favorire lo spurgo.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Ferentino (FR)					SI	
Salatura	A secco per 1 giorno su una faccia del formaggio e 1 giorno sull'altra faccia.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Ferentino (FR)					SI	

Stagionatura

Può avvenire in ambiente condizionato o in locale naturale, ponendo le forme su assi di legno di abete o faggio o su assi di acciaio, ha una durata variabile tra 6-7 mesi e 12 mesi. A seconda della richiesta del consumatore viene commercializzato fresco, ossia come primo sale

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Locale naturale, assi di legno di abete o faggio	Ferentino (FR)					SI	

Affumicatura

In alcuni casi, durante la stagionatura, il formaggio viene sottoposto ad affumicatura per 30 minuti con paglia di grano, o trattato con vinaccia per circa 1 mese, nel periodo settembre-ottobre.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
---------------------------	-----------------------	------------	------------------------------	---------------------------	-----------	--------------	-----	-----------