

Generalità		Pecorino Crotonese		
Presentazione	<p>Pecorino Crotonese</p> <p>Formaggio grasso, prodotto tutto l'anno con latte intero, crudo, termizzato o pastorizzato di pecore proveniente da greggi allevate esclusivamente nella zona di produzione, a coagulazione presamica, pasta semicotta, stagionato da 4 mesi a 2 anni in tre diverse tipologie: Fresco, Semiduro e Stagionato per ognuna delle quali la durata della stagionatura determina caratteristiche morfologiche e organolettiche diverse, riportate dettagliatamente nella <i>Scheda tecnica</i>. Delle tre stagionature, quella più vicina alla tradizione è lo Stagionato, anche se il Semiduro rappresenta oggi la combinazione più lieve di odori e aromi che lascia <i>“un gusto superbo e inimitabile da nessun altro pecorino”</i>. Sinteticamente ha forma cilindrica con evidenti segni del canestro in cui viene formato, con facce piane o leggermente convesse di diametro 10÷30 cm, scalzo dritto o leggermente convesso di 6÷20 cm, peso di 0,5÷10 Kg; crosta: pulita o cappata con olio d'oliva, da sottile, morbida ed elastica, a spessa, dura e rigida; di colore da bianco/giallo paglierino a bruno; pasta: di colore da bianco latte a giallo paglierino; struttura: da tenera, leggermente elastica e abbastanza compatta, a molto compatta e dura, con occhiatura rada e unghia presente al prolungarsi della stagionatura; dalla tipologia <i>Semiduro</i>, dopo un'accurata masticazione si avverte la presenza di grasso, ma non la sensazione di burrosità e si avvertono i granuli della struttura che però si sciolgono bene in bocca; sapore: da dolce, leggermente acidulo e mai amaro, a saporito e leggermente piccante; odore/aroma: intensità e persistenza da medie ad alte, con riconoscimento di lattico cotto (di pecora), legato armonicamente con altri odori caratteristici quali odore di fieno, erbe mature di campo, sentore di nocciola, di fumo e sensibile dominanza del sentore di pecora; per effetto della masticazione e del calore corporeo si ha la medesima impressione aromatica avuta al taglio, ma in forma più completa e marcata soprattutto durante la deglutizione: l'aroma tipico avvolge la bocca con una lunga e piacevole persistenza.</p> <p>L'utilizzo gastronomico del Pecorino crotonese è condizionato dalla durata della sua stagionatura: <i>“a tavola”</i>, da ingrediente caratterizzante antipasti di verdure fresche, può diventare un importante secondo piatto abbinato a salumi stagionati, a verdure sott'olio, miele millefiori, composte di frutta, marmellate di agrumi; <i>“in cucina”</i>, da ingrediente di ricette nelle quali è richiesto un formaggio tenero, per primi piatti conditi con sugo piccante di carne di capretto o d'agnello si può utilizzare un prodotto stagionato da grattugiare; abbinamento tradizionale con il vino: <i>Cirò bianco DOC</i> per prodotto a stagionatura media, <i>Cirò rosso DOC</i> per prodotto a stagionatura più prolungata</p>			
	<p>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</p> <p>DOP Reg. CE 1262/2014</p>			
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Calabria		
	Province-Zona	<p>Provincia di Crotone: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotone, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico, Verzino.</p> <p>Provincia di Catanzaro: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Crichi, Soveria Simeri, Zagarise.</p> <p>Provincia di Cosenza: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli, Terravecchia.</p>		
		FRESCO	SEMIDURO	STAGIONATO
Tipologie	<p>Per rendere più omogenea l'offerta al consumatore e per dare una maggiore riconoscibilità del prodotto anche attraverso la sua presentazione, con la modifica del <i>Disciplinare del 2023</i> è stata introdotta la classificazione della <i>dimensione della forma</i>: Piccola, Media, Grande per le quali vengono definite alcune caratteristiche legate all'aspetto del prodotto (dimensione, peso e stagionatura), oltre a qualche caratteristica organolettiche.</p> <p>Per esempio, le forme piccole</p> <ul style="list-style-type: none">Non sono adatte alla stagionatura. Tradizionalmente, le forme adatte ad essere stagionate hanno un peso minimo di kg 1,3 in modo da garantire la qualità del prodotto immesso sul mercato;Non mantengono le caratteristiche organolettiche della DOP durante la stagionatura. Si verifica infatti l'ispessimento della crosta, il formaggio diviene internamente di colore scuro e si indurisce eccessivamente per la perdita di umidità.			
Allevamento	Tipo	<p>Pecore allevate esclusivamente nella zona di produzione.</p> <p>L'allevamento è semi-brado; il gregge è lasciato libero di pascolare per fare ritorno la sera nell'ovile, ma i capi sono sorvegliati, vaccinati e curati in caso di necessità.</p> <p>Negli ultimi anni, a causa dei cambiamenti climatici, non è insolito nei mesi di luglio e agosto avere condizioni inidonee al pascolamento; quindi, si è deciso di eliminare il vincolo al periodo di pascolo delle pecore</p>		
	Alimentazione	<p>La razione di base annuale è costituita essenzialmente da foraggi provenienti dalla zona geografica. Il bestiame è nutrito prevalentemente al pascolo da foraggi verdi e con fieni aziendali non fermentati, coltivati nella zona medesima.</p>		

		<p>È consentita l'integrazione con concentrati semplici "OGM FREE" provenienti fuori dalla zona geografica. La percentuale massima di complemento non può superare il 40 % del totale nell'arco dell'anno.</p> <p>Per quanto riguarda l'utilizzo di concentrati «OGM FREE» per l'integrazione dell'alimentazione del bestiame, è stata eliminata la frase «<i>in particolare nelle giornate invernali quando le pecore non possono pascolare</i>». La modifica non comporta nulla nella sua efficacia, infatti era inteso già con la versione precedente del disciplinare che, in caso di carenza di pascolo, anche in estate, è possibile integrare l'alimentazione con concentrati (questa modifica ha il solo scopo di eliminare la possibilità di interpretazioni soggettive).</p>
Organismi di tutela	CONSORZIO DI TUTELA DELLE D.O.P. PECORINO CROTONESE E RICOTTA AFFUMICATA CROTONESE Via XXV aprile, 62, 88900 Crotone web: https://www.consorziopecorinocrotone.it	
Storia	<p>Il Pecorino Crotone è un formaggio che rappresenta un elemento costitutivo dello spazio rurale identificato con l'area di produzione della DOP, un'area omogenea sia dal punto di vista geografico che storico-culturale e coincide, sostanzialmente, con il territorio del <i>Marchesato di Crotone</i> che, fin dall'anno 1390, identifica il territorio in questione. In questa regione storica attraversata dall'antico fiume Neto, in un paesaggio di dolci colline, porta di passaggio tra la Sila e il mar Ionio, nasce il <i>Pecorino Crotone DOP</i>, che da questi luoghi prende il nome e il sapore inconfondibile.</p> <p>Già nella Magna Grecia la città di Kroton era nota per la cospicua attività di pastorizia. Virgilio nelle <i>Georgiche</i> canta la bellezza è l'unicità dei pascoli che si trovavano sulle sponde dell'Esaro e delle mandrie sacre ad Hera, che pascolavano sul promontorio Lacinio. Si narra che Ercole su questi campi portava il proprio gregge e che, successivamente, questo formaggio ha rappresentato sempre più frequentemente un ottimo alimento energetico per i soldati di guarnigione al castello.</p> <p>La tecnica casearia si perde nella notte dei tempi. Dietro la realizzazione di questo formaggio ci sono tradizioni rimaste uguali nei millenni. Pastori che, scrutando le stelle per orientarsi durante la transumanza, lasciavano le zone gelide e nevose della Sila per raggiungere quelle più temperate della costa Ionica. Fiere e feste, di grande importanza per la popolazione, dove gli animali venivano venduti e scambiati e si faceva bottino delle primizie casearie, per affrontare la vita che aveva una connotazione fortemente agreste. Durante gli anni e i secoli il Pecorino Crotone è divenne un alimento sempre più pregiato tanto da essere consumato dai nobili, dagli ecclesiastici, dai proprietari terrieri e dai burocrati del luogo, oltre ad essere imitato in lungo e in largo.</p> <p>Le testimonianze della sua produzione sono molto antiche, già antecedenti il Medioevo, ma documenti comprovanti l'esportazione risalgono solo al XVI secolo. Nel territorio crotone, durante il <i>Vicereame Austriaco</i> (1707-1734) si assiste ad una massiccia esportazione di formaggio e, all'inizio del gennaio 1712, a Napoli, il reverendo Giacinto Tassone di Cutro vende al mercante napoletano Aniello Montagna «<i>200 cantara di formaggio Cotronese della presente stagione del corrente anno, non gonfio, ne tarlato, ne sboccato o serchiato</i>».</p> <p>L'apice e la diffusione del Pecorino si è registrata nel periodo del <i>Regno Borbonico</i>, quando il formaggio iniziò ad essere stagionato per poter giungere sul mercato di Napoli dove la richiesta era alta.</p> <p>La tecnologia di produzione risale a quei tempi ed è rimasta immutata fino ad un decennio fa</p>	

Descrizione		Pecorino Crotone		
		FRESCO	SEMIDURO	STAGIONATO
Classificazione	Categoria	DOP		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte		
	Lattifera	Ovino		
	Trattam. latte	Intero, Crudo, Termizzato o Pastorizzato		
	Temp. Cagliata	Semicotto		
	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro, Duro	Duro
	Tecnologia	Pressato		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato, Stagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica		
	Facce	Piane, o leggermente convesse		
	Dimensioni (Ø cm)	(per peso di 0,5÷3,0 Kg) Forma Piccola : 10÷18 Forma Media : 10÷18		(per peso di 5,0÷15,0 Kg) Forma Grande : 18÷30

	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto, o leggermente convesso		
		(per peso di 0,5÷3,0 Kg) Forma Piccola : 5÷12 Forma Media : 5÷12		(per peso di 5,0÷15,0 Kg) Forma Grande : 12÷20
Peso	Kg	Forma piccola : 0,5÷1,2 Forma media : 1,3÷3,0	Forma piccola : n.a. Forma media : 1,3÷2,5 Forma grande : 5÷15	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Trattata (cappata con olio, o morchia di oliva)		
	Aspetto	Evidenti segni del canestro, Untuosa		
	Spessore	Sottile	Abbastanza spessa	Spessa
	Colore	Bianco latte, o leggermente paglierino	Leggermente bruno	Bruno
	Consistenza	Leggermente elastica	Abbastanza dura	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte	Bianco-paglierino	Leggermente paglierino
	Struttura	Tenera, compatta, cremosa, poco elastica	Semidura e compatta	Dura, compatta, tenace, grattugiabile
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Assente	Presente Giallo paglierino Sottile	Presente Giallo bruno Abbastanza spessa
	Occhiatura	Rare occhiature		
Odore - Aroma	Intensità Persistenza	Medie	Medio-elevate	Elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto, odore lieve di latte di pecora, fuso armonicamente con altri odori caratteristici quali odore di fieno, di erbe mature di campo, sentore di nocciola e di fumo senza una specifica dominanza o, al massimo, con una leggera prevalenza del sentore di pecora		
	Retrogusto	n.d.		
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce Leggermente Acidulo Mai amaro	Abbastanza dolce, Più salato con la stagionatura	Saporito
Sensazioni Trigeminali		n.d.	n.d.	Leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Tenera, pastosa, grassa ma senza la sensazione di burrosità	Dura, tenace, non elastica, abbastanza friabile, abbastanza solubile Durante la masticazione si avvertono i granuli della struttura che si sciolgono bene in bocca	
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 40%		
	Proteine (%)	≥ 25 %		
	Umidità (%)	≥ 30 %		

Utilizzo		Pecorino Crotonese		
		FRESCO	SEMIDURO	STAGIONATO
Utilizzo	In tavola	Come antipasto, insieme a verdure fresche in insalata	Come antipasto, insieme a pomodori secchi, salumi locali freschi e cipolle caramellate di Tropea	Come secondo piatto, abbinato a salumi stagionati, a verdure sott'olio, miele millefiori, composte di frutta, marmellate di agrumi
	In cucina	Preparazioni in cui serve un formaggio tenero	Ottimo per piatti gratinati	Da grattugia (su primi piatti, conditi con sugo piccante di carne di capretto, o d'agnello)

Abbinamenti	Vino	Tradizionalmente a vini bianchi locali (es. <i>DOC Cirò bianco</i>)	Tradizionalmente a vini rossi locali (es. <i>DOC Cirò rosso</i>).
-------------	------	--	--

Produzione		Pecorino Crotonese			
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale: (salgemma)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento con pascolo semibrado La tradizionale pratica della monticazione permette di tutelare gli ovini da stress ambientali e nutrizionali durante la calura estiva preservando così i contenuti aromatici del latte.			
	Munte	2 ÷ 4 munte giornaliere			
		FRESCO	SEMIDURO	STAGIONATO	
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Il latte ovino intero può essere utilizzato crudo, o può subire un trattamento termico, termizzato o pastorizzato. Non sono ammessi additivi e conservanti.			
	Aggiunte	Il latte pastorizzato o termizzato può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni. È ammesso solo ed esclusivamente l'utilizzo di starter provenienti dalla <i>ceppoteca</i> del Consorzio di tutela della DOP. Presso A.R.S.A.C. (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabria, Viale Trieste, 95 — 87100 Cosenza) dove sono conservati i fermenti selezionati dal latte ovino dell'areale di produzione. Tale <i>ceppoteca</i> potrà essere aggiornata periodicamente, attraverso nuove ricerche validate dal Consorzio di tutela. È consentito lo sviluppo di fermenti lattici naturali esistenti nel latte sottoposto a caseificazione, o l'uso di siero innesti/lattoinnesti naturali o esistenti nella zona di produzione.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	36 ÷ 38 °C.			
	Tempo	40 ÷ 50 minuti;			
	Tipo di caglio	Di capretto, in pasta			
Rottura coagulo	Dimensione	In granuli della dimensione di <i>chicco di riso</i>			
Cottura	Temperatura, Tempo, Azione	42 ÷ 44 C° (semicottura); 5 ÷ 6 minuti, con la massa in agitazione Si lascia depositare la cagliata sul fondo			
Formatura		Nel caso di utilizzo di latte crudo , una volta che la cagliata si è unita in un unico aggregato, viene estratta in pezzi e messa nelle tipiche forme <i>a canestro</i> Nel caso di utilizzo di latte termizzato o pastorizzato , la cagliata viene fatta defluire insieme al siero grasso nelle tipiche forme <i>a canestro</i> . I canestri possono essere di plastica, di giunco o di altro materiale adatto a venire a contatto con i prodotti alimentari, secondo la normativa vigente Ciascuna forma di Pecorino Crotonese DOP riporta un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) per la garanzia della sua individuazione in ogni fase del processo.			
Trattamenti forma	Pressatura	Solo per produzione a latte crudo: le forme nei canestri vengono pressate manualmente, o sovrapponendo alcune forme			
	Stufatura	Solo per produzione a latte termizzato o pastorizzato: viene effettuata l'operazione di stufatura a vapore per un periodo di 2÷4 ore La pressatura e la stufatura servono ad eliminare il siero in eccesso, oltre che a conferire al coagulo la tipica forma “a canestro”			
	Sigillatura	Terminate le fasi precedenti, le forme (ancora nei canestri) vengono immerse per qualche			

		<p>minuto nel siero caldo (<i>"lacciata"</i>), a temperatura non superiore a 55° C, per ottenere la perfetta <i>"chiusura delle forme"</i>, l'ulteriore spurgo del siero e le condizioni ottimali per la formazione della crosta</p> <p>Le forme si lasciano asciugare prima di avviarle alla salatura</p>		
	Salatura	<p>Con salgemma</p> <p>La salatura delle forme può avvenire sia <i>"a secco"</i> cospargendo manualmente il sale su tutta la superficie delle forme, sia <i>"in salamoia"</i> immergendole in salamoia satura</p> <p>La durata della salatura è variabile secondo il peso delle forme</p>		
Stagionatura	Tempo	≤ 60 giorni	60+90 giorni	≥ 90 giorni e fino a 2 anni
	°C - UR%	<p>In locali freschi e debolmente ventilati, o in grotte di arenaria adeguatamente allestite</p> <p>Il clima del territorio - caratterizzato da inverni freddi ed estati calde, ma con escursioni termiche relativamente contenute, umidità costante e con un valore medio di umidità relativa pari al 58 % - è determinante sulla stagionatura e contribuisce a conferire la struttura tipica del Pecorino Crotonese</p> <p>Il grado di umidità caratteristico dell'area ha contribuito nei secoli a definire le tecniche di stagionatura e costituisce un'importante risorsa ambientale per la stagionatura del formaggio</p> <p>Una corretta stagionatura del prodotto richiede un livello di umidità né troppo elevato, che rischierebbe di non asciugare completamente il formaggio, né eccessivamente variabile, per garantire l'omogeneità delle condizioni durante tutto l'arco del periodo di stagionatura. I livelli di umidità generalmente costanti fanno sì che la stagionatura del Pecorino Crotonese proceda gradualmente, conferendo in tal modo la struttura fisica caratteristica del prodotto, come ad esempio la compattezza e l'assenza di occhiature nella pasta</p>		
	Cura forma	<p>È importante valutare il giusto momento per rivoltare le forme, spazzolarle, lavarle e, se richiesto, capparle con olio di oliva, o con morchia di olio di oliva</p> <p>Durante la stagionatura sulla superficie delle forme si sviluppano alcune muffe caratteristiche, che il casaro monitora e deve saper riconoscere al fine di selezionare forme correttamente lavorate e scartare le altre</p>		
Marchiatura		<p>Sulle forme di formaggio devono essere impressi a fuoco, o con timbri fustelle: il <i>logotipo</i> (su una faccia) e il testo <i>"Pecorino Crotonese"</i> (sullo scalzo)</p>		
Commercializzazione		<p>Allo scopo di valorizzare la presentazione del prodotto, Il Consorzio di tutela intende mantenere la commercializzazione del «Pecorino Crotonese» in forme intere e/o a spicchi, come uniche possibili presentazioni del formaggio al pubblico. Quindi :</p> <ul style="list-style-type: none"> le forme di peso compreso fra kg 1,0 e kg 15 possono essere commercializzate intere o porzionate nel rispetto della normativa vigente; le forme di peso inferiore a kg 1,0 possono essere commercializzate unicamente intere perché: <ul style="list-style-type: none"> le forme piccole si seccano presto e, se non vengono curate, perdono parte delle loro caratteristiche organolettiche; la porzionatura della forma da 0.5 kg in due porzioni da 250 g, ad esempio, determinerebbe due mezze lune piuttosto che uno spicchio, accelerandone la maturazione così il pecorino fresco diventerebbe in breve tempo un formaggio quasi semiduro <p>L'etichetta posta sulle forme di formaggio reca, oltre alle informazioni di cui ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> il logotipo del Pecorino Crotonese, seguito dalla menzione <i>Denominazione di Origine Protetta</i>, o dall'acronimo <i>D.O.P.</i>, con l'indicazione del regolamento comunitario e/o il logo comunitario la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice, o confezionatrice <p>I caratteri con cui è indicata la dicitura «Pecorino Crotonese DOP o le altre diciture previste dal presente disciplinare, devono essere raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile ed indelebile, sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotte, così da poter essere distinte nettamente dal complesso delle altre indicazioni e/o disegni</p> <p>Possono essere inseriti in etichette i marchi aziendali dei trasformatori e commercianti, ma, con caratteri di dimensioni inferiori rispetto al logotipo della DOP</p> <p>Possono anche figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale, oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente</p> <p>Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Denominazione di Origine Protetta» e il logotipo comunitario nella lingua del paese di destinazione</p>		