

Generalità		Pecorino
Presentazione	<p>Pecorino Formaggio grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta dura, cruda, di media o lunga stagionatura. Si produce con latte intero e crudo di pecore al pascolo nella montagna e collina lucana. Ha forma cilindrica segnata dai canestri, di dimensioni variabili, con facce piane, scalzo leggermente convesso e peso variabile fino a diversi Kg. La crosta è pulita, spessa e di colore giallo intenso+bruno con il procedere della stagionatura. La pasta è di colore giallo paglierino, dura e compatta, con poche occhiature di piccole dimensioni. Odore/aroma intensi e persistenti, con riconoscimenti lattici (burro cotto), erbacei e animali; Il sapore è intenso, pastoso e leggermente piccante, specialmente se è stato utilizzato il caglio di capretto e la stagionatura è avanzata. Ottimo gustato in purezza, oppure con pane e verdure di stagione. Stagionato 3+4 mesi il prodotto risulta dolce e aperto a piacevoli abbinamenti con confetture di frutta e miele. Abbinamento con vino bianco fruttato, o vini rossi di media struttura.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	Province di Potenza, Matera : nelle zone di montagna e collina di tutta la Regione.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo (su terreni fino a 1000 m s.l.m.) Pecore di razza Sarda, o di razze miste
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale di erbe spontanee e profumate.
Storia	Prodotto tradizionalmente legato alla transumanza. Bibliografia: - <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo I.</i> - <i>La statistica del regno di Napoli nel 1811 - Tomo II.</i>	

Descrizione		Pecorino
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	-
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso Variabili
Peso	Kg	Variabili (fino a diversi Kg)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Superficie rigata con i segni dei canestri

	Colore	Da Giallo intenso a Bruno al protrarsi della stagionatura
	Spessore	Spessa
	Consistenza	Da morbida a dura al protrarsi della stagionatura, untuosa.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Compatta, poco elastica, abbastanza dura, untuosa.
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Tondeggiante Fine Poco uniforme
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Da media a medio-alta al protrarsi della stagionatura
	Riconoscimenti	Lattico cotto, animale (ovino), erbaceo (aromi variabili in funzione dei terreni di pascolo e della stagione di raccolta del latte), fruttato (frutta matura), frutta secca (noce)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Da abbastanza sapido a molto sapido al protrarsi della stagionatura
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante (specialmente se è stato utilizzato il caglio di capretto), mediamente piccante al protrarsi della stagionatura.
Struttura (in bocca)		Semiduro o duro al protrarsi della stagionatura, poco adesivo, granuloso, abbastanza solubile, friabile a stagionatura molto avanzata.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Pecorino
Utilizzo	In tavola	Ottimo in purezza, oppure con pane e verdure di stagione. Stagionato 3+4 mesi il Pecorino risulta dolce e aperto ad abbinamenti divertenti ed assai piacevoli
	In cucina	Se stagionato viene grattugiato per insaporire primi piatti, o ricette della tradizione
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi strutturati e fruttati, o vini rossi di media struttura
	Miele / Confetture	Confettura di peperoncino, miele al tartufo, confettura di carote e arance
	Verdure	Di stagione
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Pecorino			
Periodo produzione		Stagione di pascolamento			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Preparazione	Si riscalda il latte sul fuoco a legna, in una caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), fino alla			

		temperatura di 36+40 °C
	Temperatura	A 36+40 °C si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	~30 minuti
	Tipo di caglio	Di agnello o capretto, in pasta
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta energicamente con il <i>ruotolo</i> , o <i>scuopolo</i> di legno fino ad ottenere dei grani della dimensione di " <i>chicchi di riso</i> ".
Formatura e Trattamenti forma	<p>Dopo averla lasciata riposare, la si raccoglie manualmente in fucelle di giunco, pressandola con le dita e i palmi delle mani (<i>fugatura</i>) per velocizzare la fuoriuscita del siero.</p> <p>Terminata la produzione della ricotta con il siero residuo della caseificazione, la forma ancora nella fucella viene immersa nella <i>scotta</i> bollente per un tempo variabile da qualche decina di secondi a 15+20 minuti per sigillarla e consente una stagionatura anche abbastanza lunga.</p> <p>Sistemata sul <i>tompagno</i> (tavolo spersore in legno) viene successivamente rivoltata più volte per l'espulsione del siero, fino al mattino dopo quando inizia la salatura.</p> <p>La salatura viene eseguita a secco, o in salamoia.</p> <p>Le forme si lasciano asciugare in un locale fresco e asciutto per circa 48 ore prima di sistemarle nei locali di stagionatura.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 2 mesi e fino a oltre 1 anno
	°C - UR%	La stagionatura avviene generalmente in locali freschi e asciutti, su scaffali con assi di legno.