



PECORINO CIOCIARO



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pecorino ciociaro è un formaggio semicotto, a pasta dura e compatta di colore giallo pallido, che si produce da luglio ad aprile per il pecorino stagionato 3 mesi e da maggio ad agosto per lo stagionato di 6 mesi, ma può essere immesso sul mercato anche dopo appena trenta giorni. Il sapore non è mai salato, ma intenso, piccante nelle forme più stagionate. Può essere affumicato o trattato con olio in maturazione. Il peso è variabile: 2-4 Kg.

METODO DI PRODUZIONE Il Pecorino ciociaro viene prodotto con il latte di pecora, filtrato e riscaldato direttamente (lavorazione a latte crudo) intorno a 38° C, al quale viene aggiunto il caglio in pasta di agnello o di capretto, o caglio liquido o in polvere di vitello. Alcuni produttori pastorizzano il latte a 68-70°C per 30 secondi, con aggiunta di fermenti termofili a 35-36°C. La massa coagulata viene rotta a mano per ben due volte, a distanza di 1 ora, fino al raggiungimento della dimensione di un chicco di mais o di riso con successiva sosta di 10 minuti sotto siero. A questo punto si procede alla cottura del coagulo fino al raggiungimento di 45°C e sosta di

30 minuti. Il coagulo viene pressato manualmente all'interno della caldaia, raccolto e riversato nelle fascere dove subisce un'ulteriore pressatura al fine di favorire la fuoriuscita del siero residuo. Terminato lo spurgo, viene effettuata la stufatura a 40-45°C per 24 ore e la salatura in salamoia per circa due giorni, oppure la salatura a secco con sale medio o grosso. Il Pecorino ciociaro, dopo una fase di asciugatura a 4-8°C per 4-5 giorni, viene posto a stagionare in celle frigo a 7-15°C o a temperatura ambiente per periodi variabili: 20 giorni, 3 mesi, 6 mesi. Durante questo periodo il prodotto può essere periodicamente lavato, massaggiato con olio e in alcuni casi è previsto il trattamento con l'Aglianico per 49 ore dopo 60 giorni di stagionatura e per altre 48 ore dopo altri 10 giorni di stagionatura. La variante del Pecorino ciociaro affumicato si ottiene dalla affumicatura per 10-12 ore con legna o paglia.

CENNI STORICI Il Pecorino ciociaro è storicamente prodotto presso i caseifici locali. Censito nell'Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi, dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale. Sin da tempi molto antichi, era pratica usuale delle famiglie ciociare commissionare direttamente ai pastori del luogo le proprie "forniture annuali" di formaggio fresco. Il formaggio doveva essere ottenuto preferibilmente da pascolo invernale, più adatto alla trasformazione, grazie alla freschezza delle essenze erbacee.



PAGNOTTA CON PORCINI E PECORINO CIOCIARO

Ingredienti: una pagnotta casereccia, 500 g di funghi porcini, 4 uova, 3 spicchi d'aglio, 100 g di Pecorino ciociaro grattugiato, olio extravergine di oliva.

Procedimento: tritare grossolanamente i funghi; soffriggere l'aglio, aggiungere i porcini e cuocere per circa trenta minuti. A cottura ultimata unire le uova strapazzate ed una spolverata di Pecorino ciociaro. Tagliare la parte superiore della pagnotta ricavandone un coperchio, svuotarla della mollica e friggerla in olio bollente, ma non fumante. Scolarla e metterla da parte. Tostare la mollica tagliata a dadini. Quando la pagnotta sarà tiepida, riempirla con uno strato di dadini di mollica tostata e versarvi sopra la zuppa di funghi. Mescolare dolcemente e coprire la pagnotta con la parte precedentemente tolta.