



PECORINO AI BRONZI

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto tra marzo e settembre il Pecorino ai bronzi è un formaggio a pasta dura e grassa ottenuto da latte di pecora. La forma è cilindrica a facce piane; la pasta è compatta di colore giallo paglierino, con leggere occhiature. Il sapore va da leggermente salato a salato. Peso 700-800 g.

METODO DI PRODUZIONE Il Pecorino ai bronzi si ottiene dalla lavorazione a crudo del latte ovino derivante da due mungiture: il latte munto la sera, refrigerato a 4°C, viene mescolato con il latte munto la mattina, destinato subito alla lavorazione. La coagulazione avviene con caglio liquido inserito a 38°C, con tempo di presa di 30 minuti. La cagliata, sottoposta a rottura con dimensioni del coagulo a chicco di riso, viene mantenuta sotto siero per 10 minuti e successivamente posta nelle fuscelle di legno o plastica. La salatura, previa rapida pressatura e rivoltamenti delle forme, avviene a secco a temperatura ambiente: il sale viene cosparsa su ogni piano della forma e lasciato per 24 ore. Al termine della salatura si effettua un primo lavaggio con acqua, seguito da una fase di asciugatura per 7-15 giorni a temperatura ambiente e un secondo lavaggio con acqua, olio e aceto. Per 30 giorni il Pecorino ai bronzi viene conservato nelle "madie" di legno, poi lavato, per la terza volta, con olio e aceto e posto a stagionare, secondo una precisa disposizione delle forme di formaggi, a taglio e non piatte, in contenitori tronco-conici di legno detti "bronzi", ricoperti con tovaglie di cotone o lino per 45 giorni a temperatura ambiente.

CENNI STORICI Variante originale del Pecorino di Picinisco per la fase di stagionatura, in quanto prodotta in una zona più umida rispetto a quella del territorio della Valle di Comino. Si può ipotizzare che proprio per salvaguardare il formaggio dall'eccessiva umidità ambientale si sia fatto ricorso alla stagionatura, prima in una madia di legno per circa un mese, poi per un periodo di circa un mese e mezzo, nei "bronzi", contenitori di legno tronco-conici.



PECORINO DEI MONTI DELLA LAGA

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rieti: comprensorio dei Monti della Laga

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un formaggio a latte misto ovino e caprino, dal sapore piccante e piuttosto saporito. Il latte di capra è aggiunto nella quantità massima del 30%. La pasta è dura e grassa, di colore giallo paglierino con leggere occhiature, la crosta è sottile, di colore giallo ocra. Peso da 2 a 3 kg.

METODO DI PRODUZIONE Il Pecorino dei Monti della Laga si ottiene da latte ovino e caprino (fino al 30%) di due munte, refrigerato a 4°C, lavorato a crudo o pastorizzato a 74°C, per qualche secondo, in caldaia. La coagulazione avviene con caglio in pasta di agnello a 38°C, seguita da due ore circa di sosta sotto siero. Il coagulo, ridotto a chicco di riso viene cotto a 46°C per 30 minuti e successivamente passato negli appositi stampi cilindrici con rapida pressatura manuale sulle due facce. La salatura è a secco sulle due facce per 48 ore (24 ore su una faccia e 24 ore sull'altra) seguita da una fase di asciugatura di 10-20 giorni a 10-14°C, su tavole di legno. Il Pecorino dei Monti della Laga stagiona per 3-6 mesi su assi di legno, in locali storici tipo cantine o in celle di stagionatura a temperatura e UR controllate. Prima della commercializzazione le forme vengono lavate e spazzolate per rimuovere eventuali muffe che si sono sviluppate in superficie.

CENNI STORICI Si riscontrano tradizione orale locale, tracce in archivi comunali, presenza storica da almeno 25 anni nei negozi della zona e nel banco al mercato locale. Il Pecorino dei Monti della Laga è, in parte, afferente al Pecorino del Pastore citato nell'Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi, redatto dall'Istituto di Sociologia Rurale.