



## PECORINO DI PICINISCO DOP



LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ  
(PECORA SOPRAVISSANA,  
CAPRA GRIGIA CIOCARA,  
CAPRA BIANCA MONTICELLANA  
CAPRA CAPESTRINA)



**ZONA DI PRODUZIONE** Il comprensorio interessato alla produzione del Pecorino di Picinisco, particolarmente vocato alla pastorizia e alla produzione di formaggi ovicaprini, ricade nella valle di Comino, un bacino inquadrato nel Lazio meridionale, in provincia di Frosinone, pochi km a Nord di Cassino ed ad Est di Sora, nel settore occidentale della catena montuosa della Meta-Mainarde. Il comprensorio, incluso in parte nel Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise, è caratterizzato da rilievi calcarei a forte valenza ambientale e da una vasta superficie investita a pascolo, fonte primaria di alimentazione degli ovini e caprini allevati sul territorio. I comuni della provincia di Frosinone coinvolti sono: Acquafondata, Alvito, Atina, Belmonte



Castello, Campoli Appennino, Casalattico, Casalvieri, Fontechiari, Gallinaro, Pescosolido, Picinisco, Posta Fibreno, San Biagio Saracinisco, San Donato Val di Comino, Settefrati, Terelle, Vallerotonda, Villa Latina, Vicalvi, Viticuso.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Il Pecorino di Picinisco è un formaggio a latte crudo e a pasta cruda in quanto non è previsto alcun tipo di trattamento termico del latte e della cagliata. Di forma cilindrica a facce piane con diametro del piatto compreso tra 12 e 25 cm, con altezza della scalzo da 7 cm a 12 cm, presenta una pezzatura variabile da 0,5 kg a 2,5 kg. La crosta, tendente al giallo paglierino, ha uno spessore da sottile a spessa con aspetto rugoso. Internamente la pasta si presenta con una struttura compatta o con leggera occhiatura, colore bianco tendente al giallo paglierino. Il sapore è intenso e corposo che prosegue verso il piccante con la stagionatura che ha una durata variabile tra 30 e 60 giorni per il tipo cosiddetto "Scamosciato" oltre 3 mesi per il tipo "Stagionato", con spiccati aromi di pascolo di montagna e soprattutto privo di "odore di stalla", tende al piccante a seconda del periodo di stagionatura. Dal punto di vista chimico questo formaggio, si caratterizza per un contenuto di umidità inferiore al 45% per il tipo scamosciato e al 35% per il tipo stagionato, grasso sulla sostanza secca inferiore al 55%.

**METODO DI PRODUZIONE** Il Pecorino di Picinisco si ottiene dalla lavorazione di latte crudo ovino proveniente da pecore di razza Sopravissana, Comisana, Massese e meticci. È consentito l'impiego di una minima quantità di latte crudo caprino proveniente da popolazioni di capre autoctone, quali la Capra grigia ciociara, Capra bianca Monticellana e Capra Capestrina (tutelate dalla L.R. 1 marzo 2000 n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"). L'alimentazione degli ovi-caprini deve provenire per almeno il 70% dalla zona di produzione e si basa su pascoli naturali e foraggi freschi tipici della Val Comino per un periodo minimo di pascolo di 8 mesi all'anno. È consentito, durante tutto l'arco dell'anno, l'integrazione con materie prime quali cereali, proteaginosi e sottoprodotti dell'industria molitoria ed olearia, somministrati singolarmente o in miscela aziendale tra loro per un massimo del 30%/capo/giorno di tal quale (t.q.). È inoltre consentito l'utilizzo di fieno di graminacee, di leguminose e di prato naturale, che rappresenta la quota prevalente di foraggio durante il periodo autunno-vernino, mentre durante il periodo primaverile-estivo non deve superare la quota del 15%/capo/giorno di tal quale (t.q.). Per i soli capi non in lattazione è ammesso l'impiego di fieno-silo ed insilati. Il latte qualora non venga lavorato entro le 2 ore dalla fine della mungitura, può essere raffrescato a una temperatura non superiore a +15°C e lavorato entro le 14 ore dalla fine

mungitura oppure essere refrigerato a una temperatura compresa tra +4°C e +6°C e lavorato entro le 48 ore dalla fine mungitura. Per la fase di coagulazione deve essere utilizzato caglio in pasta di capretto o di agnello proveniente da animali lattanti allevati nella zona di produzione delimitata. La temperatura di coagulazione è compresa tra +36°C e +38°C. A fine coagulazione viene effettuata una rottura della cagliata, in esito alla quale i granuli del coagulo hanno la dimensione di un chicco di riso. In caldaia viene eseguita una leggera pressatura del coagulo; la cagliata viene trasferita nelle forme dove si procede ad una pressatura manuale o mediante sovrapposizione delle forme. È ammessa la scottatura delle forme in scotta bollente per un periodo compreso tra 2 e 5 minuti. Dopo una breve fase di spurgo, le forme vengono sottoposte a salatura a secco per 12-24 ore in funzione della pezzatura. La quantità di sale utilizzata non deve essere inferiore a 20 g/kg di formaggio. La stagionatura, che varia da un periodo di 30-60 giorni per la tipologia "Scamosciato" ad un periodo di oltre 90 giorni per lo "Stagionato", può avvenire in ambiente condizionato o in locale naturale. Le forme di formaggio vengono poste a stagionare preferibilmente su assi di legno di abete o faggio. È consentito durante la stagionatura di sottoporre le forme a trattamenti a base di olio di oliva e aceto di vino.

**CENNI STORICI** Il Pecorino di Picinisco è il risultato della combinazione di elementi di diversa natura rimasti immutati nel tempo quali: la natura e le condizioni pedoclimatiche del territorio, l'abilità di pastori e casari, la capacità di reiterare la tradizione e di preservare il paesaggio. La storicità del prodotto Pecorino di Picinisco è testimoniata dal ritrovamento di una serie di scritti (Castrucci del '600, la Statistica Murattiana del 1811), nonché dall'abbondante documentazione archivistica conservata presso il Comune di Picinisco: bollette di accompagnamento delle merci, licenze di vendita al minuto e all'ingrosso, bollette di pagamento delle imposte. Nel 1937 e 1938 questo formaggio risulta tra i generi alimentari soggetti ad imposta a consumo. I documenti in questione sono verbali di accertamento dei beni soggetti ad imposta a consumo rimasti invenduti negli esercizi a tariffa del Comune di Picinisco all'atto del passaggio di gestione dall'appaltatore addetto alla riscossione e gestione delle imposte, al Comune, nel 1937, viceversa, dal Comune all'appaltatore, nel 1938. Anche il gran numero di capi ovini e caprini dei comuni in cui è diffusa la produzione del Pecorino di Picinisco, riscontrata dai censimenti del bestiame del periodo 1875-2000, conferma il legame del territorio con l'attività pastorale e con la conseguente produzione casearia. Inoltre, è possibile evidenziare un ulteriore elemento storico culturale insito nelle radici sociali locali e allo stesso tempo di primaria importanza per le caratteristiche del prodotto: la tradizionale pratica della monticazione, che permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e di conseguenza ai possibili stress ambientali e nutrizionali, cui sarebbe

esposto nel fondo valle durante il periodo estivo. Dal 2000 nel comune di Picinisco, ad agosto, si svolge il Festival della Pastorizia con convegni e degustazione dei prodotti. Altro evento legato al mondo dei pastori si svolge nel comune di Belmonte Castello nel mese di agosto: è la Sagra della pecora, in occasione dei festeggiamenti in onore di S. Rocco. A Vitucuso, sempre nel mese di agosto, si svolge la Sagra dell'"abbuoto e formaggio pecorino". L'abbuoto è una specialità della cucina montanara locale che assume l'aspetto del salame pur non avendo nulla a che fare con la famiglia degli insaccati, trattandosi di interiora di agnello arrostiti con un ripieno di diversi tipi di carne, uova sode, peperoni e peperoncino piccante. Il Pecorino di Picinisco condisce il piatto.



#### STRACCIATELLA IN BRODO DI GALLINA CON PIZZA VERDE E PECORINO DI PICINISCO

**Ingredienti per 5/6 persone:** brodo di gallina, un cespo di indivia, 7/8 uova, 200 g di Pecorino di Picinisco DOP grattugiato. **Procedimento:** pulire e lessare l'indivia, strizzarla bene e sminuzzarla finemente. Sbattere le uova con un pizzico di sale ed il Pecorino di Picinisco grattugiato. Dopo aver fatto amalgamare bene il composto aggiungere l'indivia. Filtrare il brodo, quando è ben caldo fare scendere l'impasto. Girare spesso e fare bollire per circa 20 minuti fino a quando non si è rappreso.

**Ingredienti per pizza verde:** 7/8 uova, 1 cucchiaino scarso di farina per ogni uovo, 1 cucchiaino colmo di Pecorino di Picinisco grattugiato, sale q. b., prezzemolo, sedano, burro.

**Procedimento:** sbattere i tuorli delle uova con farina, Pecorino di Picinisco grattugiato e sale. Montare a neve gli albumi, unire il prezzemolo tritato e poco sedano tritato finemente. Unire gli impasti di tuorli e albumi. Ungere con burro una pirofila di 20 cm di diametro, farvi scendere l'impasto e passare in forno a 150°C-170°C. Far raffreddare la pizza e tagliare a dadini.

Versarla nella stracciatella in brodo e attendere due minuti circa prima di servirla.