

REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria:

FORMAGGI

Nome del prodotto:

- Italiano: **PECORINO DI NORCIA**
- Dialetto: Cacio
- Sinonimi:

Territorio interessato alla produzione

Comuni di: Norcia, Cascia, Sellano, Preci, Monteleone di Spoleto, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Vallo di Nera, Sant'Anatolia di Nacco, Scheggino, Montefranco, Polino Arrone, Ferentillo.

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio da taglio prodotto con latte ovino, proveniente dai pascoli di alta montagna della zona. Il prodotto stagionato per circa 60 giorni viene considerato fresco; se la stagionatura si prolunga per 8-12 mesi si ottiene un prodotto da grattugiare. Le forme pesano generalmente 3 kg circa, ma il peso diminuisce con il prolungamento della stagionatura.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Nella lavorazione tradizionale, il latte crudo viene filtrato e messo a scaldare sul caldaio a fuoco diretto finché raggiunge una temperatura di circa 90°C; quando si fredda (si sente con la mano), si aggiunge il caglio naturale proveniente dagli agnelli dall'allevamento dell'azienda stessa.

Trascorsi circa 10 minuti si procede alla rottura della cagliata che viene poi prelevata e messa negli stampi o cerchi di legno (formatura). Le forme del peso di 3 kg circa, vengono lisciate a mano esercitando una certa pressione che permette la fuoriuscita del siero, ed in seguito si ricoprono di sale (salatura a secco). Dopo 2-4 giorni, le forme si lavano e si dispongono su tavole di legno in celle frigorifere o locali freddi dove avviene la stagionatura (60 giorni-1 anno). Durante questo periodo il formaggio viene periodicamente lavato e girato.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Pastorizzatore;
- polivalente in acciaio inox;
- stampi di legno o di plastica;
- spino e mestoli di legno o acciaio inox;
- carrelli e tavole su cui si dispongono le forme durante la stagionatura.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Sala per la lavorazione del latte (laboratorio);
- locale di salatura;
- celle frigorifere ventilate;
- locale di stagionatura;
- locale di imballaggio e confezionamento.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- Etichetta del formaggio prodotto dal 1950;
- INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: I formaggi*, Franco Angeli, 1990;
- CATANELLI Luigi, *Usi e costumi nel territorio Perugino agli inizi del '900*, Ed. dell'Arquata, 1987.

Storie e costume**A) Cenni storici**

Sembra che il giorno di Sant'Antonio, i pastori offerissero a tutte le famiglie la cosiddetta "quagliatella", un prodotto ottenuto dalla fermentazione di latte e caglio di consistenza molto cremosa.

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

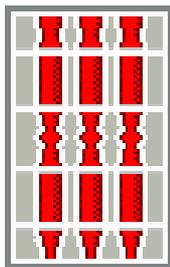
D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Il giorno di Sant'Antonio negli stampi si facevano delle croci con le frasche in modo che sulle forme restasse impressa una croce in onore del Santo protettore degli animali.

Altre informazioni



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria:

FORMAGGI

Nome del prodotto:

- Italiano: **PECORINO DI NORCIA DEL PASTORE**
- Dialetto: CACIO
- Sinonimi:

Territorio interessato alla produzione

Comuni di: Norcia, Cascia, Sellano, Preci, Monteleone di Spoleto, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Vallo di Nera, Sant'Anatolia di Nacco, Scheggino, Montefranco, Polino Arrone, Ferentillo.

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio da taglio prodotto con latte ovino, proveniente dai pascoli di alta montagna della zona. Il prodotto stagionato per circa 60 giorni viene considerato fresco; se la stagionatura si prolunga per 8-12 mesi si ottiene un prodotto da grattugiare. Le forme pesano generalmente 3 kg circa, ma il peso diminuisce con il prolungamento della stagionatura.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Nella lavorazione tradizionale, il latte crudo viene filtrato e messo a scaldare sul caldaio a fuoco diretto finchè raggiunge una temperatura di circa 37-40°C; quando si fredda (si sente con la mano), si aggiunge il caglio naturale proveniente dagli agnelli dall'allevamento dell'azienda stessa.

Trascorsi 15-30 minuti si procede alla rottura della cagliata che viene poi prelevata e messa negli stampi o cerchi di legno (formatura). Le forme del peso di 3 kg circa, vengono lisciate a mano esercitando una certa pressione che permette la fuoriuscita del siero, ed in seguito si ricoprono di sale (salatura a secco). Dopo 2-4 giorni, le forme si lavano e si dispongono su tavole di legno in locali freddi dove avviene la stagionatura (60 giorni-1 anno). Durante questo periodo il formaggio viene periodicamente lavato e girato.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Caldaio in rame stagnato;
- spino di legno o acciaio inox;
- stampi di legno o materiale plastico;
- carrelli e tavole su cui si dispongono le forme durante la stagionatura;

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Sala per la lavorazione del latte (laboratorio);
- locale di salatura;
- locale fresco per la stagionatura tipo cantine con pianali anche il legno;
- locale di imballaggio e confezionamento.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- Etichetta del formaggio prodotto dal 1950;
- INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: I formaggi*, Franco Angeli, 1990;
- CATANELLI Luigi, *Usi e costumi nel territorio Perugino agli inizi del '900*, Ed. dell'Arquata, 1987.

Storie e costume

A) Cenni storici

Pare che, il giorno di Sant'Antonio, i pastori offerissero a tutte le famiglie la cosiddetta "quagliatella", un prodotto ottenuto dalla fermentazione di latte e caglio di consistenza molto cremosa.

B) Referenze bibliografiche

- INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: I formaggi*, Franco Angeli, 1990.

C) Aneddoti

-

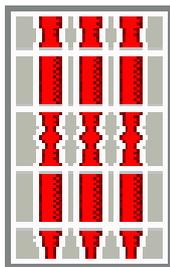
D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Il giorno di Sant'Antonio negli stampi si facevano delle croci con le frasche in modo che sulle forme restasse impressa una croce in onore del Santo protettore degli animali.

Altre informazioni



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria:

FORMAGGI

Nome del prodotto:

- *Italiano:* **PECORINO STAGIONATO IN FOSSA/GROTTA**
- *Dialetto:* CACIO IN FOSSA
- *Sinonimi:* FORMAGGIO DI FOSSA

Territorio interessato alla produzione

Comuni di: Città di Castello, Pietralunga, Gubbio, Scheggia e Pascelupo, Costacciaro, Sigillo, Fossato di Vico, Gualdo Tadino, Valfabbrica, Nocera Umbra, Valtopina, Foligno, Trevi, Norcia, Cascia, Sellano, Preci, Monteleone di Spoleto, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Vallo di Nera, Sant'Anatolia di Nacco, Scheggino, Montefranco, Arrone, Polino, Ferentillo.

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio da taglio prodotto con latte ovino stagionato in fossa o in grotta, di forma più o meno regolare, con peso variabile tra 1-3 kg.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte proveniente da i pascoli di alta collina e montagna (comprensorio Eugubino-Gualdese) viene prima pastorizzato a temperature di 70°C, quando la temperatura scende a 38°C si aggiunge il fermento e il caglio naturale arricchito con erbe aromatiche (timo, tarassaco, menta, Issopo). In seguito a coagulo si procede alla rottura della cagliata con lo spino a mano e alla sistemazione nelle fuscelle (cerchi per la formatura), poi si sala a secco e si mettono le forme sulle tavole di legno ad asciugare per due giorni, finché il formaggio si è "bucciato". A questo punto si ungono le forme con olio di oliva contenente le erbe aromatiche e vengono messe nelle celle frigorifere a 10-12°C per 3-4 mesi. All'apparire delle prime muffe vengono unte di nuovo e messe nelle fosse per 100 giorni, oppure in grotte per 45-60 giorni. Quando il formaggio viene tolto dalle fosse viene fatto asciugare per 10 giorni, confezionato con carta di juta e venduto dopo un mese, in forme che pesano da 1-3 kg.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Pastorizzatore;
- polivalente in acciaio inox;
- fuscelle;
- spino e mestoli di legno o acciaio inox;
- carrelli e tavole su cui si dispongono le forme durante la stagionatura.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Sala per la lavorazione del latte (laboratorio);
- locale di salatura;
- celle frigorifere ventilate;
- fosse interrato con chiusura ermetica, grotte;
- locale di imballaggio e confezionamento.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

A riprova dell'antica attività casearia della zona e dell'esistenza del formaggio pecorino già dal 1586, si allega un documento di notevole importanza storica tratto da "Il Tesoro Della Sanità" di Castor Durante.

Storie e costume

A) Cenni storici

Sul Monte Cucco c'erano 2000 pecore, con decreti che vietavano il pascolo da ottobre al 30 aprile, quindi si praticava la transumanza nell'Orvietano e nella Maremma. Dal 1930 sono diminuite le pecore a favore delle vacche Chinine.

In mancanza dei frigoriferi, la fossa aveva una funzione protettiva contro gli insetti ed era inoltre, un ottimo modo per nascondere le forme di formaggio ai saccheggiatori.

B) Referenze bibliografiche

"Il Grifo bianco" e "Il leoncino di Sigillo", a cura dell'Archeoclub "Grifo" di Sigillo.

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

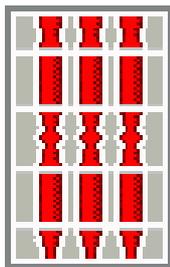
-

E) Ricorrenze

-

Altre informazioni

Già nell'antichità, nella zona collinare montuosa dell'Umbria, si sviluppava la pastorizia con conseguente produzione di formaggio. I vari tipi di erbe che venivano aggiunti al caglio, oltre ad avere proprietà aromatiche sono in grado di azzerare la carica batterica del latte lasciando inalterati gli aromi che vengono poi trasmessi al formaggio durante la maturazione. Tale procedimento è stato ripreso mantenendo inalterati sia i prodotti usati in passato che le varie fasi di lavorazione, per l'ottenimento del formaggio tipico.



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria:

FORMAGGI

Nome del prodotto:

- *Italiano:* **PECORINO STAGIONATO IN BOTTE**
- *Dialetto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Città di Castello, Pietralunga, Gubbio, Scheggia e Pascelupo, Costacciaro, Sigillo, Fossato di Vico, Gualdo Tadino, Valfabbrica, Nocera Umbra, Valtopina, Foligno, Trevi, Norcia, Cascia, Sellano, Preci, Monteleone di Spoleto, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Vallo di Nera, Sant'Anatolia di Nacco, Scheggino, Montefranco, Arrone, Polino, Ferentillo.

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio da taglio prodotto con latte ovino stagionato in botte, di forma più o meno regolare, con peso variabile tra 1-3 kg.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte proveniente da i pascoli di alta collina e montagna (comprensorio Eugubino-Gualdese) viene prima pastorizzato a temperature di 70°C, quando la temperatura scende a 38°C si aggiunge il fermento e il caglio naturale arricchito con erbe aromatiche (timo, tarassaco, menta, Issopo). In seguito a coagulo si procede alla rottura della cagliata con lo spino a mano e alla sistemazione nelle fuscelle (cerchi per la formatura), poi si sala a secco e si mettono le forme sulle tavole di legno ad asciugare per due giorni, finché il formaggio si è "bucciato". A questo punto si ungono le forme con olio di oliva contenente le erbe aromatiche e vengono messe nelle celle frigorifere a 10-12°C per 3-4 mesi. All'apparire delle prime muffe vengono unte di nuovo e messe in botti di legno per 45-60 giorni. Quando il formaggio viene tolto dalle botti viene fatto asciugare per 10 giorni, confezionato con carta di juta e venduto dopo un mese, in forme che pesano da 1-

3 kg.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Pastorizzatore;
- polivalente in acciaio inox;
- fuscelle;
- spino e mestoli di legno o acciaio inox;
- carrelli e tavole su cui si dispongono le forme durante la stagionatura

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Sala per la lavorazione del latte (laboratorio), facilmente lavabile;
- locale di salatura;
- celle frigorifere ventilate;
- botti di legno;
- locale di imballaggio e confezionamento.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

A riprova dell'antica attività casearia della zona e dell'esistenza del formaggio pecorino già dal 1586, si allega un documento di notevole importanza storica tratto da "Il Tesoro Della Sanità" di Castor Durante.

Storie e costume

A) Cenni storici

Sul Monte Cucco c'erano 2000 pecore, con decreti che vietavano il pascolo da ottobre al 30 aprile, quindi si praticava la transumanza nell'Orvietano e nella Maremma. Dal 1930 sono diminuite le pecore a favore delle vacche Chinine.

In mancanza dei frigoriferi, la botte aveva una funzione protettiva contro gli insetti ed era inoltre, un ottimo modo per nascondere le forme di formaggio ai saccheggiatori.

B) Referenze bibliografiche

"Il Grifo bianco" e "Il leoncino di Sigillo", a cura dell'Archeoclub "Grifo" di Sigillo.

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

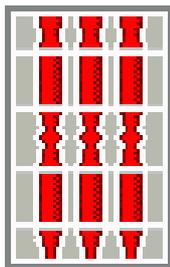
-

E) Ricorrenze

-

Altre informazioni

Già nell'antichità, nella zona collinare montuosa dell'Umbria, si sviluppava la pastorizia con conseguente produzione di formaggio. I vari tipi di erbe che venivano aggiunti al caglio, oltre ad avere proprietà aromatiche sono in grado di azzerare la carica batterica del latte lasciando inalterati gli aromi che vengono poi trasmessi al formaggio durante la maturazione. Tale procedimento è stato ripreso mantenendo inalterati sia i prodotti usati in passato che le varie fasi di lavorazione, per l'ottenimento del formaggio tipico.



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria:

FORMAGGI

Nome del prodotto:

- Italiano: **PECORINO UMBRO**
- Dialetto: CACIO, PECORINO SUBASIO
- Sinonimi:

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio da taglio prodotto con latte ovino, dal sapore deciso, tendente al piccante. Il prodotto stagionato per circa 60 giorni viene considerato fresco; se la stagionatura si prolunga per 7-8 mesi si ottiene un prodotto da grattugiare. Le forme possono avere un peso variabile da 1,7 fino a 6 kg.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dopo la pastorizzazione a 72°C il latte passa nella polivalente e quando si trova ad una temperatura di 36-38°C si aggiungono i fermenti ed il caglio.

Trascorsi circa 10 minuti si procede alla rottura della cagliata, in seguito all'affioramento si versa la cagliata negli stampi (formatura), si fa sgrondare il siero, poi si portano le forme nelle vasche di salatura dove restano per un periodo di tempo variabile (12-48 ore), in funzione del peso delle forme.

Si portano nelle celle frigorifere a temperature di 4-5°C dove avviene la stagionatura, per un periodo minimo di circa 60 giorni. Per la stagionatura lunga (7-8 mesi) le temperature all'interno degli appositi locali sono superiori, pari a circa 7-8°C.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Pastorizzatore;
- polivalente in acciaio inox;
- cassoni e condotte di vapore per la stufatura;
- stampi di plastica; spino, mestoli e minuterie varie in acciaio inox;
- vasche per la salamoia;
- carrelli e tavole su cui si dispongono le forme durante la stagionatura.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Sala per la lavorazione del latte (laboratorio);
- celle frigorifere ventilate;
- locale di stagionatura;
- camera calda;
- locale di imballaggio e confezionamento.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

A riprova dell'antica attività casearia della zona e dell'esistenza del formaggio pecorino già dal 1586, si allega un documento di notevole importanza storica tratto da "Il Tesoro Della Sanità" di Castor Durante.
- CATANELLI Luigi, Usi e costumi nel territorio Perugino agli inizi del '900, Ed. dell'Arquata, 1987

Storie e costume

A) Cenni storici

-

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

Bella fantella che puzzi di cacio t'ha baciato lu pizzicarolu, t'ha baciato sulla punta del naso, bella fantella che puzzi di cacio.

(Detto popolare)

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

-

Altre informazioni