



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**