



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 offrirono 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