



Comune di Amatrice

'PECORINO DI AMATRICE'

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Il pecorino che viene prodotto ad Amatrice ha origini che si perdono nella notte dei tempi, rappresentando il tipico prodotto della tradizione pastorale di questo territorio dell'appennino centrale.

Testimonianze di famiglie locali con antiche tradizioni pastorali oltre che la presenza storica nelle norcinerie e ristorazioni locali, testimoniano il ruolo che il pecorino di Amatrice ha da sempre rappresentato quale tipico prodotto di una forma di gestione del comprensorio amatriciano.

Una tecnica di trasformazione rimasta praticamente invariata negli anni, fa sì che l'attuale formaggio conservi ancora le antiche caratteristiche di un prodotto tramandato da generazioni.

Il 'pecorino di Amatrice' è inserito nell'elenco dei Prodotti agroalimentari Tradizionali della Regione Lazio (GU n. 141 del 20/06/2014).

Il 'Pecorino di Amatrice', per potersi fregiare della Denominazione Comunale (De.Co.), deve essere ottenuto nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEL PECORINO

L'area di produzione del Pecorino di Amatrice, compresa la fase di stagionatura, è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEL LATTE

Il latte utilizzato per ottenere il Pecorino di Amatrice può derivare esclusivamente da pecore allevate nell'areale dell'antico Abruzzo, oggi suddiviso tra Abruzzo e Lazio e comprende i comuni:

- di Accumoli, Amatrice, Borbona, Cittareale, Leonessa, Micigliano, Posta;
- ricadenti nel comprensorio del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

^^^ *** ^^^

Il 'Pecorino di Amatrice' è il 'Pecorino di Amatrice stagionato' e il 'Pecorino di Amatrice da tavola'.

1. IL PECORINO DI AMATRICE STAGIONATO

a) Descrizione del prodotto:

Formaggio ovino a pasta dura, grasso.

Forma cilindrica a facce piane, il peso varia da 2 a 4 kg.

La crosta è dura, untuosa, di colore paglierino o paglierino scuro; la pasta è dura, compatta, con leggera occhiatura, friabile se molto stagionato, di colore leggermente paglierino.

Sapore intenso, mai salato, leggermente piccante con l'aumentare del periodo di stagionatura, mai invasivo.

b) Metodo di produzione:

Il Pecorino di Amatrice stagionato è ottenuto dalla caseificazione del latte appena munto, oppure unendo due mungiture successive. Il

latte non caseificato è subito refrigerato a 4°C.

Il latte deve essere pastorizzato e filtrato.

Il latte è cagliato a circa 38 gradi, aggiungendo esclusivamente caglio di agnello.

Atteso il tempo di coagulazione, di circa 40 minuti, si procede alla rottura della cagliata con dimensioni del coagulo a chicco di riso.

La cottura del coagulo è il tempo necessario a raggiungere 43 - 44°C.

Nessuna sosta sotto siero.

Si procede quindi alla posa in stampi di forma cilindrica e alla formatura, che avviene senza pressatura, solo con rivoltamenti.

A questo punto si passa alla fase di stufatura, con cassoni o camera calda.

La salatura è fatta a secco, ed è eseguita solo sulle facce e sullo scalzo, oppure in salamoia.

Si procede quindi al lavaggio per allontanare il sale e le forme sono poste su griglie o tavoli di legno, per l'asciugatura.

La superficie esterna è trattata periodicamente con olio di oliva, con aggiunta di aceto.

La stagionatura, da quattro mesi a un anno, procede su assi di legno, ed è condotta in cantine e/o in cella.

Nel periodo di maturazione le forme vengono periodicamente girate e trattate con olio di oliva e aceto.

c) Abbinamenti consigliati:

È il formaggio che valorizza la ricetta tipica di Amatrice, 'l'amatriciana'.

2. IL PECORINO DI AMATRICE DA TAVOLA

a) Descrizione del prodotto:

Formaggio ovino a pasta morbida, grasso.
Forma cilindrica a facce piane, con scalzo leggermente convesso o bombato, il peso varia da 1 a 3 kg.
La crosta è di colore paglierino; la pasta è morbida, con leggera occhiatura.
Sapore morbido, mai salato, mai invasivo.

b) Metodo di produzione:

Il Pecorino di Amatrice 'da tavola' è ottenuto dalla caseificazione del latte appena munto, oppure unendo due mungiture successive. Il latte non caseificato è subito refrigerato a 4°C.

Il latte deve essere pastorizzato e filtrato.

Il latte è cagliato a circa 32 gradi, aggiungendo esclusivamente caglio di agnello.

Atteso il tempo di coagulazione, di circa 20 minuti, si procede alla rottura della cagliata con dimensioni del coagulo della grandezza di una nocciola.

Nessuna sosta sotto siero.

Si procede quindi alla posa in stampi di forma cilindrica o stondata e alla formatura, che avviene senza pressatura, solo con rivoltamenti.

A questo punto si passa ad una fase di riposo e di stufatura, con cassoni o camera calda.

La salatura è fatta a secco, ed è eseguita solo sulle facce e sullo scalzo, oppure in salamoia.

Si procede quindi al lavaggio per allontanare il sale e le forme sono poste su griglie o tavoli di legno, per l'asciugatura.

La maturazione del Pecorino di Amatrice da tavola può variare dai 10 ai 60 giorni.

Nel periodo di maturazione le forme possono essere o meno sovrapposte, periodicamente

vengono girate e trattate con olio di oliva e aceto.

c) Abbinamenti consigliati:

Il Pecorino di Amatrice da tavola è ottimo consumato in purezza, ma merita sicuramente di essere provato con il miele, le marmellate o le composte di frutta prodotte nel territorio del Comune di Amatrice.

