



SCHEMA PRODOTTO
**PECORINO DELLA VALLE DEL
CRATI**

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE
<i>Tutti i comuni della Valle del Crati</i>
TIPOLOGIA DI PRODOTTO
<i>PRODOTTI AGRICOLO</i> <input type="checkbox"/> <i>PRODOTTI TRASFORMATI</i> <input checked="" type="checkbox"/>
VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO
<i>SCOMPARSO</i> <input type="checkbox"/> <i>A RISCHIO</i> <input checked="" type="checkbox"/> <i>ATTIVO</i> <input type="checkbox"/>
SINONIMI E TERMINI DIALETTALI
STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi:)
<pre>graph LR; AA[Azienda Agricola] --> C[Caseificio]; AA --> TA[Trasformazione in azienda]; C --> D[Dettaglio]; TA --> VD[Vendita Diretta]; D --> CO[Consumatore]; VD --> CO;</pre>
MATERIA PRIMA LATTE: Latte ovino, intero e crudo
<i>Caratteristiche degli allevamenti dai quali deriva il latte (descrizione):</i> Le greggi vengono tenute in allevamento brado o semibrado
<i>Razza di appartenenza degli ovini/o dei caprini</i> Le razze allevate sono la Sarda e la Comisana, per quanto riguarda gli ovini; meticci di razze locali per quanto riguarda i caprini.



SCHEMA PRODOTTO
**PECORINO DELLA VALLE DEL
CRATI**

Stima del numero di capi presenti nell'area

Aziende con ovi-caprini ricadenti nell'area Valle Crati (Fonte: Ass.ne Prov.le Allevatori – Cosenza)

	COMUNI	n° Aziende*	N° Capi Ovicapri*
1	Acri	10	1.839
2	Altomonte	5	401
3	Bisignano	2	537
4	Cervicati	1	60
5	Cerzeto	2	400
6	Fagnano	3	450
7	Lattarico	1	50
8	Luzzi	2	428
9	Malvito	1	100
10	Mongrassano	2	815
11	Montalto Uff.	4	1.427
12	Mottafollone	2	200
13	Rende	2	140
14	Roggiano G.	3	315
15	Rose	0	0
16	Rota Greca	1	300
17	S. Benedetto U.	1	150
18	S. Caterina Albanese	0	0
20	S. Sofia d'Epiro	2	80
21	S. Lorenzo del Vallo	2	400
22	S. Marco Argentano	2	540
23	S. Martino di Finita	0	0
24	S. Vincenzo la C.	1	250
25	S: Demetrio C.	4	628
26	Sant'Agata d'Esaro	5	550
27	Spezzano Alb.	2	400
28	Tarsia	1	150
29	Torano Castello	1	150
	TOTALE	62	9.760



SCHEDA PRODOTTO
PECORINO DELLA VALLE DEL
CRATI

Luogo di provenienza degli ovini/o dei caprini: **LOCALE**

Descrizione del sistema di alimentazione praticato dalle aziende dell'area:

L'alimentazione è rappresentata per lo più da pascoli naturali o prati pascolo quest'ultimi costituiti da essenze di graminacee e leguminose. Le uniche integrazioni al pascolo sono rappresentate da fieno e mangimi semplici.

Indicare il tipo di agricoltura praticato:

Convenzionale 2) *Integrato* 3) *Biologico*

Caratteristiche che deve possedere il latte utilizzato per la produzione del formaggio:

- *titolo in grasso minimo del* **4,0-4.5** _____ %,
- *Temperatura in °C al ricevimento in caseificio* **4°** _____,
- *Il latte può essere sottoposto a preventiva termizzazione?* _____ **SI** _____
- *Se sì, qual è il limite di temperatura consentito?* _____ **36-37°C** _____
- *Esiste un limite temporale entro cui il latte munto deve essere consegnato al caseificio?* **48 ore**
- *Quante mungiture sono utilizzate per ottenere il latte?* **2 mungiture al giorno**
- *Altro:* _____

Altre materie prime e coadiuvanti tecnologici

Tipologia di caglio utilizzato: **Caglio in pasta di capretto**

Tipologia di sale utilizzato: **Sale Minerale**

Altro(fermenti lattici ecc.):

METODICHE DI LAVORAZIONE (descrivere dettagliatamente)

Il tipo di lavorazione si tramanda nelle famiglie con piccole modifiche dovute alle richieste del mercato locale. Secondo la tecnologia tradizionale il caglio, oltre ad essere in pasta di capretto, è di produzione artigianale con una metodologia di preparazione che ancora oggi, laddove utilizzata, ricalca quella tradizionale. Ad essere utilizzato è il latte ovino, intero e crudo, con eventuale aggiunta di una certa percentuale di latte di capra. Il latte, opportunamente filtrato, viene coagulato a temperatura compresa tra i 35 e i 38°C, utilizzando caglio in pasta di capretto. Quando il coagulo ha raggiunto la giusta consistenza, si procede alla rottura della cagliata fino ad ottenere granuli della grandezza del chicco di riso. Mantenendo la cagliata in agitazione, si effettua un semicottura allo scopo di favorire la sineresi e nel contempo facilitare la fase di raccolta della cagliata stessa. Segue la messa in forma, attraverso una accurata pressatura e frugatura manuali. La salatura viene effettuata a secco.



SCHEDA PRODOTTO
PECORINO DELLA VALLE DEL
CRATI

Periodo prevalente in cui avviene la lavorazione: **Tutto l'anno**

STAGIONATURA E CONSERVAZIONE (descrivere dettagliatamente)

Tempi, metodologie.

La stagionatura, che si protrae dai 2 ai 6 mesi, avviene in locali freschi e ben aerati, con pareti ad intonaco o geologicamente naturali, internamente organizzati con scaffalature generalmente in legno. Accanto alla tecnologia tradizionale, coesiste oggi una variante che prevede la termizzazione del latte, la salatura in salamoia dei formaggi e la maturazione degli stessi in celle condizionate per la temperatura.

MATERIALI ED ATTREZZATURE (preparazione, condizionamento, imballaggio)

■ caldaia "Caccavo" o "Caccamo (indicare materiale ... **rame stagnato**);

■ bastone (indicare materiale **legno di fico**);

■ spino (indicare materiale**legno**.....);

■ Tavoli aspersioni (indicare materiale**legno**.....);

■ canestri o fiscelle (indicare materiale**giungo**.....);

Fuoco diretto ■ a legna ■ a gas

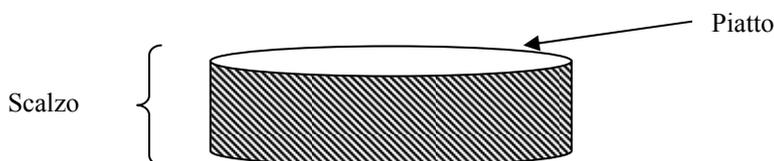
Altro(specificare ed indicare il materiale)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

caratteristiche fisiche

Forma:

La forma è cilindrica, con uno scalzo compreso tra i 7 e i 15 cm ed un piatto tra i 10 e 25 cm.



Peso:

Il peso può oscillare tra 1 Kg e 3,5 Kg.

Aspetto esterno:

La crosta presenta le rugosità ed i segni dei canestri di giungo in cui viene formato, il suo colore può variare in relazione al tipo di latte e al grado di stagionatura: varia dalle gradazioni giallo ocre, fino al marrone scuro in funzione del grado di maturazione e/o stagionatura del formaggio (le gradazioni più chiare sono riferite a formaggi più giovani) e in funzione dei trattamenti che vengono effettuati



SCHEMA PRODOTTO

PECORINO DELLA VALLE DEL CRATI

sulla crosta. Laddove si esegue la cappatura con olio di oliva o morchia, risulta più accentuata la colorazione marrone.

Pasta:

La **pasta** è compatta con presenza di occhiatura comune soprattutto ai formaggi che derivano da lavorazioni a latte crudo. L'occhiatura è pregevole quando è piccola e mediamente diffusa.

Colore pasta:

Il colore della pasta varia dal bianco al giallo paglierino in funzione dal grado di maturazione e/o stagionatura del formaggio.

Come si presenta il prodotto confezionato?

In genere le forme vengono presentate intere e con crosta naturale, formate nel corso della stagionatura, fase in cui i formaggi sono sottoposti a rivoltamenti di pulitura a secco (spazzolatura) o ad umido (spugnature con salamoia e/o oliature). A volte le forme sono anche sottoposte a "rifinitura" finale che consiste nel cospargere la crosta di peperoncino rosso in polvere. In quest'ultimo caso la crosta si presenterà oltre che rugosa anche di colore rossastro.

Il packaging è rappresentato in alcuni casi da sacchetti sotto-vuoto realizzati con materiali plastici pluristrato che, oltre alle caratteristiche classiche (alimentarietà, saldabilità e trasparenza) possiedono anche alta impermeabilità ai gas per garantire il vuoto per tutto il tempo della commercializzazione. L'etichetta viene posta sul *piatto o faccia* del formaggio ed ha un diametro inferiore (di qualche centimetro), rispetto al piatto stesso. Più diffuso è il confezionamento estemporaneo: in ambito aziendale (vendita diretta in azienda) le forme intere sono avvolte in carte politenate; sui banchi della gastronomia si fa molto uso di carte politenate, di film estensibili e di fogli di alluminio, utilizzato anche in forma di vassoi o di vaschette. In quest'ultimo caso il formaggio viene porzionato.

Caratteristiche chimiche

In quasi tutte le aziende non sono conosciuti i valori nutrizionali dei prodotti ottenuti, non essendo state effettuate analisi chimiche specifiche del prodotto.

Tuttavia dalle poche analisi effettuate e dai riscontri delle analisi chimico-fisiche sul latte oggetto di trasformazione, si può dedurre che le qualità nutrizionali intese principalmente come percentuale di grassi e proteine, siano sicuramente di ottimo livello.

Caratteristiche organolettiche

Sapore:

Le caratteristiche gustative predominanti sono quelle del dolce, salato e piccante che, nei tipi migliori, coesistono in maniera equilibrata in bocca. Il **sapore** è nel suo complesso marcato, caratteristico e tendente al piccante dovuto all'uso del caglio in pasta di capretto.

Profumo:

Rappresenta l'elemento distintivo di questo formaggio: i primi odori che si percepiscono sono quelli afferenti alla categoria degli odori lattici del latte di provenienza, con una netta predominanza del sentore di latte ovino su quello caprino; segue l'odore del burro. In maniera armonica si percepiscono gli odori erbacei direttamente provenienti dal tipo di alimentazione al pascolo e gli odori tostati di affumicato adducibile ad alcune fasi tecnologiche quali l'affumicatura dei cagli.

Le caratteristiche gustative predominanti sono quelle del dolce, salato e piccante che, nei tipi migliori, coesistono in maniera equilibrata in bocca.



SCHEDA PRODOTTO
PECORINO DELLA VALLE DEL
CRATI

Aroma:

Nell'**aroma** ritornano le stesse percezioni colte all'esame olfattivo con prevalenza, però dei sentori erbacei su quelli lattici e tostati.

ASPETTI COMMERCIALI

1) Mercato prevalente **Locale** **Regionale** **Extraregionale**

2) Informazioni sulla promozione e certificazione

- *Esistono aziende con una propria etichetta?* **Si** **No**

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con un marchio consortile o associativo?*
 Si **No**

- *Esistono aziende che commercializzano con altro tipo di certificazione?* **Si** **No**

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO

Riferimenti storici (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)

Fino all'immediato dopoguerra la zona della Valle del Crati si presentava paludosa; con la bonifica del comprensorio furono introdotte nella Valle del Crati a partire dagli anni "70, attività di pastorizia che trovarono nel terreno fertile e nel clima favorevole le condizioni per diventare un settore produttivo importante. Anche se abbiamo notizie che l'azienda PANTONI sin dal XVIII sec. allevava ovicapri in questa zona, effettuando naturalmente delle transumanze per usufruire di pascoli naturali, visto che le condizioni pedologiche non erano del tutto favorevoli. Inoltre si occupava della trasformazione del latte; a testimonianza di ciò vi sono i libri "mastri" dei casari dove annotavano la quantità di formaggio prodotto e del latte trasformato. Con il passare degli anni lo sviluppo della pastorizia ha valorizzato il territorio diventandone un aspetto caratteristico ed oggi si può considerare sicuramente un settore trainante per lo meno per l'economia agricola del territorio.

Riferimenti culturali (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

Gli elementi di tipicità riguardo ai prodotti derivanti dalla trasformazione del latte ovino o ovicaprino è senza dubbio l'utilizzo del caglio naturale estratto dagli abomasia di capretto nella fase di caseificazione, nonché la rottura del coagulo che è effettuata mediante l'utilizzo di una apposita attrezzatura lo "spino" che serve a rompere la cagliata in granuli di ridotte dimensioni. Ciò consente di ottenere un formaggio morbido e burroso quando è fresco; a pasta compatta, e di una colorazione "giallo paglierino" che diventa più intensa verso l'esterno della forma, a maturazione.

Riferimenti gastronomici (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è utilizzato nei pasti)

Il Pecorino della Valle Crati è un formaggio da tavola, generalmente consumato a fine pasto ma, nel caso in cui la stagionatura viene prolungata, può essere anche utilizzato come formaggio da



SCHEDA PRODOTTO
PECORINO DELLA VALLE DEL
CRATI

grattugia. Il tipo da tavola (fresco e semistagionato) viene generalmente abbinato a salumi locali; tradizionalmente le fave crude, accompagnano bene il formaggio fresco. L'abbinamento è con il vino rosso: dai vini giovani e fragranti fino ai vini corposi e d'affinamento a seconda del periodo di stagionatura del formaggio. Il tipo da grattugia, diventa ingrediente fondamentale per la preparazione di piatti a base di verdure e di carne (agnello e capretto).

Esistenza di un panel? Si No

Se si, indicarne i riferimenti.....Gruppo di esperti dell' ARSSA

Riferimenti sociali ed economici (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori geografici e climatici:

La Valle del Crati comprende quel territorio vallivo che va dalla periferia Nord di Rende fino alle falde delle colline di Spezzano Albanese e San Lorenzo del Vallo seguendo il letto del fiume. Trattasi di una pianura alluvionale dal suolo molto fertile e dal clima umido caratterizzato da inverni molto piovosi e da estati con umidità alta ma quasi prive di precipitazioni. Sia la fertilità del suolo, le condizioni climatiche e la conseguente ricchezza di foraggi, favoriscono l'insediamento di allevamenti ovini ed ovicaprini, relativamente produttivi e con prodotti alle buone qualità. Una strategia di promozione e di valorizzazione del formaggio pecorino della Valle Crati è possibile tenendo in considerazione questi due aspetti: le caratteristiche produttive degli allevamenti e l'ambiente di riferimento.