

(4)

Collana "I prodotti agroalimentari certificati"

I PRODOTTI tipici della BASILICATA PECORINO DI FILIANO



DOP



Autore

Angela LAGUARDIA

Coordinamento Editoriale

Sergio GALLO, Ippazio FERRARI,
Vincenzo LAGANÀ, Giuseppe IPPOLITO

La pubblicazione rientra nell'attività del progetto Alsia-Ismecert "Comunicazioni di qualità".

Le ricette sono fornite dall'Unione Regionale Cuochi Lucani.

Per la redazione di questo opuscolo si ringrazia per la collaborazione l'ente di certificazione Agroqualità e il Consorzio di Tutela del Pecorino di Filiano Dop.

Direzione, redazione e segreteria

ALSIA

Via Carlo Levi, 6/i 75100 Matera

Tel.: 0835 244212; Fax: 0835 244219

E-mail: posta@alsia.it

Foto

Archivio Alsia, Consorzio di Tutela del Pecorino di Filiano.



grafica&impaginazione

linearte / www.linearte.it

comunicazione visiva/pubblicità/strategie

Finito di stampare nel mese di novembre 2010

I PRODOTTI
tipici
della
BASILICATA
PECORINO DI FILIANO

PRESENTAZIONE 4 P.

IL MARCHIO 6 P.

PRODURRE
PECORINO DI FILIANO DOP 12 P.

SOMMARIO

P. 5 LA STORIA
PECORINO DI FILIANO DOP

P. 7 IL PECORINO DI FILIANO DOP

P. 14 CURIOSITÀ

P. 15 RICETTE



(4) I prodotti tipici della Basilicata

PRESENTAZIONE

Colpisce subito il suo colore giallo, paglierino per le forme più giovani, più intenso per quelle stagionate. Al taglio, una pasta dura ma abbastanza friabile, e un forte odore di pecora. Non può essere altrimenti, considerata la sua origine interamente da latte ovino, crudo e intero. All'assaggio, leggermente piccante, a volte con una punta di amaro.

E' il Pecorino di Filiano Dop, il primo formaggio Dop interamente lucano, con un'area di produzione che comprende 30 comuni della provincia di Potenza. Persino il caglio deve provenire da agnelli o capretti allevati solo nell'area di produzione di questo formaggio così straordinario.

Un comprensorio, quello del Pecorino di Filiano, particolarmente vocato alla zootecnia, in particolare agli allevamenti di pecore e capre cresciute su pascoli con foraggiere spontanee ed erbe officinali. Qui la caseificazione è, insieme, storia e tradizione. Così la sagra del pecorino è la più longeva della Basilicata tra quelle di settore. A testimoniare un legame antichissimo, indissolubile, tra quelle genti e la pastorizia, ed il ruolo decisivo del formaggio nella loro alimentazione.

Sergio GALLO
Dirigente Area Sviluppo Agricolo - Alsia





LA STORIA DEL PECORINO DI FILIANO DOP

Una storia di greggi e di pastori che ha inizio nel '600, quella del Pecorino di Filiano e che ancora oggi, nell'area dei 30 comuni dell'attuale zona di produzione che si estende dal Vulture al Melandro, vede i casari usare strumenti tradizionali come lo "scuopolo" per rompere la cagliata, che viene poi posta nelle "fuscedd", le caratteristiche forme di giunco.

Una tradizione testimoniata anche dal nome della cittadina di Filiano, che rimanda all'abbondanza di lana filata e alla presenza di numerosi allevamenti di pecore che la caratterizzavano in passato.

Nel '600 le testimonianze storiche fotografano una realtà produttiva avanzata, grazie ai nobili Doria, che avevano nel territorio di Melfi masserie organizzate con criteri imprenditoriali e specializzate nell'allevamento di pecore, maiali, vacche e bufale.

Nei registri delle aziende, conservati nell'archivio di Stato di Potenza, è documentata la consistenza del patrimonio zootecnico ed in particolare ovino, che da solo raggiungeva punte di oltre 10.000 capi.

L'intera economia della zona era quindi vivacizzata da stabilimenti per la trasformazione del latte e della lana. Le greggi della "azienda" Doria attraversavano le masserie della piana dell'Ofanto, dove trascorrevano i mesi invernali, per arrivare alle alture della Valle di Vitalba dove si trasferivano in estate. E' qui che nei mesi di giugno e luglio si svolgeva il rito della produzione di formaggi, in particolare del Pecorino, la cui qualità ancora oggi è dovuta all'eccellenza dei pascoli generosi di erbe officinali, come l'origano, il timo, il finocchietto selvatico, nonché della ricchezza di acque che sgorgano cariche di sali minerali dalle falde vulcaniche del monte Vulture.

Giuseppe IPPOLITO



(6) I prodotti tipici della Basilicata

IL MARCHIO

Cosa significa Dop?



Dop sta per **Denominazione d'origine protetta**. E' il marchio che tutela a livello comunitario la denominazione di un prodotto tipico, il cui metodo di produzione è fissato in un disciplinare e di cui tutte le fasi della filiera si svolgono nell'area geografica delimitata.

Oltre che dal marchio europeo, le forme di Pecorino di Filiano Dop si distinguono per la marchiatura a fuoco del logo ufficiale del prodotto.



Le principali tappe dell'iter del Pecorino di Filiano Dop

17 ottobre 2002	Proposta di riconoscimento della Dop Pecorino di Filiano su GURI del 17/10/02 n. 244.
14 ottobre 2003	1a Richiesta di pubblicazione su GUCE della proposta di riconoscimento della Dop Pecorino di Filiano 14/10/2003 C246/7.
1° aprile 2004	Il Decreto Ministeriale del 01/04/2004 accorda la protezione transitoria alla Dop Pecorino di Filiano.
17 maggio 2004	Il Decreto Ministeriale del 17/05/2004 autorizza Agroqualità a certificare il Pecorino di Filiano.
19 aprile 2007	2a Richiesta di pubblicazione su GUCE della proposta di riconoscimento della Dop Pecorino di Filiano 19/04/2007 C85/9, a seguito dell'opposizione della Germania sul porzionamento del formaggio.
14 dicembre 2007	Registrazione nell'Albo UE Dop/Igp della Dop Pecorino di Filiano.



IL PECORINO DI FILIANO DOP

Dove si produce?

L'areale di produzione del Pecorino di Filiano Dop comprende 30 comuni della Provincia di Potenza, situati nella parte nord-occidentale della Basilicata. Si tratta di una zona particolarmente vocata alla zootecnia e, in particolare, agli allevamenti ovi-caprini, come dimostrano le 541 aziende qui operanti, con un totale di 70.691 capi adulti (dati APA, Associazione provinciale allevatori 2009). I caseifici attivi in questo territorio sono invece 45, di cui 20 con allevamenti (dati Alsia 2009).



Chi lo produce?

3 caseifici, 7 allevamenti (dati Alsia 2009).

Perché il Pecorino di Filiano è diverso dagli altri pecorini?

Il Pecorino di Filiano è un formaggio a pasta dura, preparato con il latte intero crudo di pecore di razza Gentile di Puglia e di Lucania, Leccese, Comisana, Sarda e loro incroci, la cui alimentazione è costituita principalmente dalle essenze spontanee aromatiche dei pascoli, dai foraggi freschi e da fieni di ottima qualità prodotti nell'area di produzione. Anche il caglio, di capretto o agnello, deve derivare da animali allevati nell'area di produzione.

Solo latte di pecora

Il latte utilizzato deve essere quello di pecora, crudo e intero, di una o due mungiture (quella della sera e del mattino seguente), lavorato entro le 24 ore.

Composizione del latte ovino		Caratteristiche
Acqua	18 - 21%	Il latte ovino si distingue da quello di vacca per alcune caratteristiche fisico-chimiche, che influenzano il processo di trasformazione. Infatti, è più denso (peso specifico 1,035-1,040) e vischioso del latte bovino. Per queste ragioni i globuli grassi più piccoli si separano con difficoltà, affiorano lentamente, rendendo difficile ed anti-economica la scrematura.
Residuo secco <i>di cui lattosio</i>	79 - 82% 4,5 - 5%	
Grasso	5 - 7%	
Caseina	4 - 5%	
Sieroproteine	1,5%	
Sali	1%	



(8) I prodotti tipici della Basilicata

Come si prepara?

- > Il latte crudo, opportunamente filtrato con appositi setacci e/o filtri, viene riscaldato fino alla temperatura massima di 40 °C;
- > quindi alla temperatura di 36-40 °C viene aggiunto caglio di capretto o agnello in pasta;
- > formatasi la cagliata, questa deve essere rotta in modo energico, con l'ausilio di un mestolo di legno, detto "scuopolo" o "ruotolo" recante una protuberanza all'apice, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso;
- > dopo pochi minuti di riposo sotto siero la cagliata viene estratta e inserita in forma nelle caratteristiche "fuscelle" di giunco dette "fuscedd" o in altro materiale idoneo per prodotti alimentari con la caratteristica sagomatura tipo giunco;
- > la cagliata viene "frugata", mediante pressatura con le mani, per favorire la fuoriuscita del siero;
- > la salatura delle forme viene effettuata sia a secco che in salamoia;
- > il formaggio viene fatto stagionare nelle caratteristiche grotte in tufo o in idonei locali per la stagionatura ad una temperatura di 12-14 °C e un'umidità relativa del 70-85% per almeno 180 giorni.

A partire dal ventesimo giorno di maturazione la crosta dei pecorini può essere curata con olio extravergine di oliva prodotto in Basilicata e aceto di vino.





L'aspetto del Pecorino di Filiano Dop

- > Forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso;
- > la dimensione delle forme deve rispettare il diametro delle facce da 15 a 30 cm e l'altezza dello scalzo da 8 a 18 cm;
- > il peso deve essere compreso tra 2,5 e 5 Kg, in relazione alle dimensioni della forma.

I valori fisico-chimici

Composizione fisico-chimica sul tal quale (t.q.) espressa in % del Pecorino di Filiano a 6 mesi di stagionatura

	Min	Media	Max
PH	5,28	5,47	5,80
Sostanza secca	66,84	69,48	74,25
Grasso	30,00	34,59	40,00
Proteina	27,59	29,76	31,65
Sale	2,13	2,61	3,06

Fonte: Progetto Interreg – T Cheese.med - Regione Basilicata - CRA. Formaggi Tradizionali Ovi-caprini della Basilicata

Le caratteristiche nutrizionali

Caratteristiche di 100 grammi di Pecorino di Filiano con 6 mesi di stagionatura

Energia	1.557,68 Kj
Lipidi	31,88%
Proteine	28,13%
NaCl (sale)	2,61%

L'assaggio

Colore	Ha un colore giallo paglierino, tendente al giallo intenso con la stagionatura.
Struttura	La struttura è friabile, consistente, poco adesiva e abbastanza solubile.
Odore	L'odore è di pecora, con sentore di erba fresca, ananas, mais. In alcuni casi si sente il fumo. Nel Pecorino prodotto in montagna si hanno sensazioni di floreale, erba tagliata da poco e note di fruttato.
Sapore	Il sapore è leggermente piccante. Qualche volta si percepisce l'amaro. Quasi sempre è sapido.



(10) I prodotti tipici della Basilicata

Glossario minimo dei termini dell'analisi sensoriale

Di seguito, i termini più usati nell'analisi visiva e gustativa del Pecorino di Filiano:

Adesività: sforzo necessario della lingua per staccare dal palato o dai denti il formaggio durante la masticazione.

Consistenza: insieme delle sensazioni che derivano dalla masticazione del formaggio, dalla sua aderenza al palato e alla lingua, e che permettono di definire la struttura della pasta: friabile, elastica, consistente, fondente, asciutta, gommosa, slegata, etc.

Friabilità: attitudine a generare numerosi frammenti all'inizio della masticazione.

Occhiatura: presenza di piccoli buchi all'interno della pasta, causati da fermentazioni, che sono volute in alcuni formaggi, ma che rappresentano dei difetti in altri: è bene che sia poco diffusa e ripartita irregolarmente, con fori di dimensioni ridotte.

Unghiatura: è la parte sottostante la crosta, che ha generalmente un colore più scuro; è più spessa ed evidente nei formaggi stagionati. Deve essere presente, ma non troppo spessa ed evidente.

Scalzo: parte laterale dritta, leggermente convessa o concava delle forme del formaggio cilindriche. La forma dello scalzo è dato dalle fascere utilizzate. Vi è generalmente stampigliato il nome e/o il marchio di origine.

Solubilità: percezione che si sviluppa quando il campione di formaggio, durante la masticazione, fonde molto rapidamente nella saliva.

Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio di Tutela riunisce gli allevatori e i caseifici che rientrano nella filiera del Pecorino di Filiano. Ha il compito di promuovere il prodotto e vigilare sui possibili usi illegali del marchio Dop.

Via Papa Giovanni XXIII
85020 Filiano (PZ)
Cell.: 349/0887335
Web: www.pecorinofiliano.it





PRODURRE PECORINO DI FILIANO DOP

Cosa significa certificare?

I prodotti Dop e Igp sono sottoposti al controllo di un'autorità pubblica o un organismo privato, ai sensi dell'art. 14 della Legge 526/99 (Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 1999.)

La certificazione è il processo con cui un ente terzo, cosiddetto perché indipendente, dichiara, con ragionevole certezza, che un determinato prodotto è conforme ai requisiti richiesti dal “**Disciplinare di produzione**”, approvato e pubblicato sulla Gazzetta ufficiale europea (Guce).

I parametri relativi al processo e al prodotto sottoposti a controllo sono quelli previsti dal Disciplinare di produzione.

Le modalità e le frequenze con cui sono effettuati i controlli sugli operatori sono elencati nel **Piano dei controlli**, approvato dal Ministero delle politiche agricole.

L'Ente di certificazione



L'Ente autorizzato al controllo della Dop Pecorino di Filiano è Agroqualità S.p.A di Roma.

Agroqualità Spa

Piazza G. Marconi, 25 - 00144 Roma

Tel.: 06 54228675; Fax: 06 54228692

E-mail: agroqualita@agroqualita.it

Come si avvia l'iter dei controlli?

Possono chiedere di aderire al sistema dei controlli della Dop Pecorino di Filiano gli allevatori, i raccoglitori del latte, i caseificatori, gli stagionatori e i confezionatori che operano nell'area di produzione indicata nel disciplinare.

Ecco le tappe per il rilascio dell'attestazione di conformità:

- > l'azienda presenta la domanda di iscrizione al sistema di controllo;
- > Agroqualità verifica la conformità della richiesta ed esegue un sopralluogo aziendale per la verifica dei parametri strutturali (ubicazione, razze etc);
- > a seguito dell'esito positivo della verifica di iscrizione, l'azienda



viene inserita nell'elenco delle aziende iscritte alla Dop Pecorino di Filiano;

- > successivamente Agroqualità verifica la conformità dei parametri disciplinati (alimentazione, modalità di lavorazione, modalità e tempi di stagionatura, parametri chimico fisici ed organolettici etc).

AGLI ALLEVATORI E AI RACCOGLITORI DI LATTE:	AI CASEIFICATORI:	AGLI STAGIONATORI E AI CONFEZIONATORI:
<ul style="list-style-type: none"> > ubicazione degli allevamenti e dei raccoglitori di latte; > razze degli animali e loro incroci previste dal disciplinare; > alimentazione costituita da pascolo, foraggi e fieni di qualità prodotti nell'area individuata dal disciplinare. > produzione latte munto e attività di stalla; > idoneità del mezzo di trasporto. 	<ul style="list-style-type: none"> > ubicazione dei caseifici; > rintracciabilità del latte; > produzione del caglio come da disciplinare; > rispetto del processo produttivo previsto nel disciplinare. 	<ul style="list-style-type: none"> > ubicazione dei locali di stagionatura e di confezionamento; > caratteristiche dei locali di stagionatura; > rispetto della durata e delle modalità di stagionatura; > caratteristiche fisiche e organolettiche del prodotto finito; > marchiatura a fuoco delle forme con il logo; > confezioni: rintracciabilità del prodotto ed etichette conformi al disciplinare.





CURIOSITÀ

I libri sul Pecorino di Filiano



(Splendor Mundi. Il Pecorino di Filiano)

Autori: Paolo Betta e Fausto Cantarelli

Pubblicazione: 2001

Dimensioni: cm 24x16

Pag.: 131

Un intreccio di storia e attualità, quello descritto da due ricercatori dell'Università degli Studi di Parma in uno studio sulla valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie del Mezzogiorno, tra cui spicca il Pecorino di Filiano. Attraverso le strade della storia, dai popoli pre-romani all'età moderna, viene ricostruito l'ambiente socio-economico in cui si è sviluppata la produzione e la tradizione del Pecorino di Filiano.

La sagra del Pecorino di Filiano

È la più longeva della Basilicata e si svolge ogni anno a Filiano nella prima settimana di settembre. Ad organizzarla sono l'amministrazione comunale, la Pro Loco e il Consorzio di Tutela, in collaborazione con altri enti locali. Nel programma vengono inserite escursioni naturalistiche alla riserva antropologica di Filiano, animazioni musicali, incontri e dibattiti sul comparto, degustazioni, e la mostra-mercato del Pecorino di Filiano e degli altri prodotti lattiero-caseari.





LE RICETTE



Timballo di cardi

Ingredienti per quattro persone:

Cardi selvatici: 600g
Mozzarella podolica: 200g
Pecorino di Filiano: 100g
Mollica di pane di Matera: 100g
1 uovo
1 spicchio d'aglio
Prezzemolo: 10g
Sale e pepe q.b.

Procedimento:

Pulire i cardi dalle spine, bollire in acqua salata per circa 30 minuti, scolare e recuperare una parte del liquido di cottura.

A parte, condire la mollica di pane con il pecorino, l'aglio tritato, il prezzemolo, il sale ed il pepe. In un tegame di terracotta sistemare il primo strato di cardi, aggiungere sopra la mozzarella, il pane condito e ripetere l'operazione una seconda volta.

Versare il liquido di cottura dei cardi fino a riempire la metà del volume della preparazione. Mettere nel forno per 20 minuti circa a 170 °C. A cottura quasi ultimata versare l'uovo condito con poco sale, pepe e rimettere in forno.



Timballo di cardi

PECORINO DI FILIANO DOP (4)



I PRODOTTI
tipici
della
BASILICATA



REGIONE BASILICATA