



UNC
CONSUMATORI.IT

Pecorino di Filiano DOP

24 Marzo 2012



Latte: ovino

Pasta: dura

Stagionatura: almeno 180 giorni

Carta d'identità

Il «Pecorino di Filiano» è un formaggio a pasta dura prodotto con latte di pecora intero crudo, ottenuto in una o due mungiture. Il formaggio, a pasta semicotta, ha forma cilindrica a facce piane, con scalzo diritto o leggermente convesso, presenta crosta recante i segni della caratteristica canestratura di colore dal giallo dorato al bruno scuro nelle forme più stagionate e trattate superficialmente con olio extravergine di oliva e aceto di vino. La pasta con colore variabile dal bianco al paglierino, quest'ultimo relativo al prodotto più stagionato, mostra consistenza compatta con presenza di minute occhiature irregolarmente distribuite. Il sapore, inizialmente dolce e delicato, diviene leggermente piccante al raggiungimento del periodo minimo di stagionatura con accentuazione al protrarsi della stessa. La percentuale del grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30 %. Il peso varia da 2,5 a 5 kg, il diametro della faccia da 15 a 30 cm e l'altezza dello scalzo da 8 a 18 cm. Il prodotto viene immesso al consumo dopo un periodo minimo di 180 giorni di stagionatura.

La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura del formaggio ottenuto avvengono nel territorio delimitato dal disciplinare di produzione, costituito da trenta comuni in provincia di Potenza (Regione Basilicata), situati nella fascia appenninica compresa tra il massiccio del Monte Vulture fino alla Montagna grande di Muro Lucano:

detto territorio è caratterizzato da terreni vulcanici e da pascoli naturali ricchi di essenze spontanee aromatiche. Il territorio è da sempre vocato alla produzione del formaggio pecorino; gli allevamenti ovini esistevano già al tempo della conquista romana e si addensavano in prossimità della Via Appia che costituiva l'asse portante di una fitta rete di «tratturi», percorsi utilizzati dai pastori durante la transumanza. In tempi relativamente recenti la produzione del formaggio pecorino assume un importante ruolo nell'economia del Regno di Napoli, la cui capitale costituisce il naturale sbocco del mercato. La stirpe dei Doria, feudatari dal 1530, a seguito di donazione dell'Imperatore Carlo V, della zona circostante il Monte Vulture in gran parte coincidente con la delimitazione territoriale del Pecorino di Filiano, organizza strutture produttive e stabilimenti per la trasformazione del latte e della lana: nei registri dell'azienda di famiglia è documentato che il patrimonio ovino di Filiano, che nel 1952 ha ottenuto l'autonomia amministrativa dal Comune di Avigliano del quale costituiva frazione, raggiunge punte di 10 000 capi, che dalla piana del fiume Ofanto si trasferiva in estate sulle alture della Valle di Vitalba. L'alimentazione degli ovini è caratterizzata da eccellenti pascoli prevalentemente costituiti da loglio, trifoglio, poa, festuche, avena selvatica, sulla spontanea, timo e finocchio selvatico e dalla freschezza di acque, ricche di sali minerali delle falde vulcaniche del Monte Vulture. Soltanto il latte conforme è ammesso ai centri di lavorazione. Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti e di agnelli, secondo una rigorosa modalità di ottenimento descritta nel disciplinare di produzione. La stagionatura, ma spesso anche la caseificazione quando si tratta di piccole unità produttive, avviene in grotte naturali di tufo o in locali interrati che conferiscono al prodotto la freschezza e le caratteristiche organolettiche di grande pregio. La prova dell'origine è ulteriormente confermata dagli specifici adempimenti ai quali si sottopongono gli allevatori produttori di latte, i produttori di formaggio, gli stagionatori e i porzionatori, se soggetti diversi dagli stagionatori: in tal modo viene garantita, in ogni momento, la rintracciabilità del prodotto, mediante verifiche documentali e visite ispettive da parte dell'organismo di controllo autorizzato. Il latte adoperato per l'ottenimento del Pecorino di Filiano proviene da pecore di razza Gentile di Puglia e di Lucania, Leccese, Comisana, Sarda e loro incroci. Il latte crudo, opportunamente filtrato, è riscaldato tradizionalmente in caldaie fino alla temperatura massima di 40 °C e quando la temperatura della massa è compresa tra 36 e 40 °C si aggiunge caglio prodotto artigianalmente secondo le prescrizioni contenute nel disciplinare di produzione. La cagliata viene rotta in modo energico utilizzando un mestolo di legno, recante una protuberanza all'apice, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso. Dopo una sosta sotto siero di pochi minuti, la cagliata viene estratta ed inserita in contenitori di giunco o di altro materiale idoneo per prodotti alimentari con la sagomatura tipo giunco. Si procede quindi ad una leggera pressatura con le mani per favorire la fuoruscita del siero. Quindi le forme vengono immerse, per quindici minuti, nel liquido di scotta a temperatura non superiore a 90 °C. La salatura della forma viene fatta a secco o per immersione in salamoia satura. Il formaggio che viene messo a maturare nelle caratteristiche grotte di tufo o in idonei locali interrati ad una temperatura costante di 12-14 °C e ad un'umidità relativa del 70-85 % per almeno centottanta giorni, può essere trattato in superficie con olio extravergine di oliva e aceto di vino a partire dal ventesimo giorno di maturazione. Il Pecorino di Filiano si produce tutto l'anno.

Il formaggio ovino prende il nome dal Comune di Filiano, situato in provincia di Potenza, nella Regione Basilicata, in passato Lucania. La produzione vede il suo apice in primavera e all'inizio dell'estate, sia per consentire agli ovini di alimentarsi degli eccellenti pascoli primaverili di montagna, sia per rispondere alla maggiore richiesta di agnelli nel periodo

di Pasqua, sia quale conseguenza dei parti programmati. In tal modo si consente al bestiame di produrre la maggior quantità di latte proprio nel periodo di massima disponibilità di essenze foraggere derivanti dal pascolo naturale quali: loglio, trifoglio, poa, festuche, dattile, veccia, avena selvatica, sulla spontanee di erbe officinali, timo, malvia, finocchietto selvatico. Il latte viene trasformato in genere in piccoli caseifici artigianali, ciascuno dei quali provvede alla preparazione diretta del caglio secondo il modo tradizionale indicato nella disciplina di produzione ed assoggettato anch'esso al controllo di conformità. Il metodo di ottenimento rispetta la materia prima permettendo al prodotto di ottenere le caratteristiche organolettiche ottimali. Sono degni di nota l'uso del latte crudo, il termine massimale di 24 ore dall'effettuazione della prima mungitura prima della lavorazione del latte e il modo di preparazione del caglio per la coagulazione del latte. Ulteriore elemento che comprova il legame con l'ambiente è la stagionatura del formaggio nelle grotte naturali di tufo o in mancanza, in locali che ne riproducono le caratteristiche condizioni climatiche di temperatura e di umidità. Gli allevatori e i trasformatori che producono «Pecorino di Filiano» utilizzano questi particolarissimi locali i quali hanno la capacità di caratterizzare il prodotto conferendo allo stesso la freschezza e le proprietà organolettiche che gli sono riconosciute. Infine la reputazione raggiunta dal formaggio nel secolo scorso è provata dal successo della sagra del Pecorino di Filiano che si svolge ininterrottamente da un trentennio con larga partecipazione di produttori, di esperti e di consumatori.

Il formaggio Pecorino di Filiano all'atto della sua immissione al consumo deve recare il contrassegno costituito da un marchio a fuoco che riporta in un ovale la lettera F unita ad una stella, contenuta nella dicitura «PECORINO di FILIANO» e la menzione «denominazione di origine protetta» ovvero la sua forma abbreviata «D.O.P.». Il prodotto può essere immesso al consumo anche in porzioni corrispondenti alla metà o ad un quarto della forma certificata.