



PECORINO FOGGIANO

| | |
|--------------------------------------|---|
| Categoria del prodotto: | FORMAGGI |
| Altre denominazioni: | - |
| Area di origine del prodotto: | LA PROVINCIA DI FOGGIA E IN PARTICOLARE LA ZONA GARGANICA |

Il pecorino foggiano è ottenuto da latte ovino, prevalentemente della razza Gentile di Puglia ed è un formaggio a lunga o breve maturazione. La tipologia a breve maturazione (ca. 1 mese) è a pasta morbida di colore giallo chiaro, con lieve occhiatura, e peso di ca. 1-1,5 kg. La tipologia a lunga maturazione (anche 1 anno) presenta una crosta rugosa, coriacea, di colore giallo scuro tendente al marroncino. Il peso può variare da 2 a 20 kg. La pasta è dura con occhiatura accentuata e colore giallo paglierino intenso. Il sapore e odore sono molto intensi.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

| Parte Edibile | Acqua | Proteine | Grassi | Carboidrati | Fibra totale | Val. Energetico |
|---------------|-------|----------|--------|-------------|--------------|-----------------|
| 100% | 34 | 25 | 32 | 0,2 | - | 389 kcal |

Processo Produttivo

Dopo filtrazione, il latte ovino crudo di razza Gentile di Puglia è riscaldato in caldaie di rame a fuoco diretto fino alla temperatura di 38-40°C ed aggiunto di caglio di capretto liquido (25-30 ml per 100 kg). A coagulazione avvenuta (ca. 30 min), la rottura manuale della cagliata è eseguita mediante un bastone di legno liscio ed a forma di cucchiaio, detto "m'natur", o liscio e chiodato, detto "spinu", fino ad ottenere granuli della grandezza di un chicco di grano. La cagliata è raccolta mediante colini di plastica e posta in fiscelle dalla sezione rotonda di giunco o vimini, dove si esegue una pressatura manuale per favorire l'ulteriore spurgo del siero. Dopo ca. 24 h di sosta a temperatura ambiente, si esegue la salatura a secco che è ripetuta per 2-3 gg successivi. Le forme (dette pezze) sono estratte dalle fiscelle e sottoposte a maturazione che, in funzione della tipologia di prodotto, può durare da 1 a 12 mesi. La stagionatura è eseguita posizionando le forme su tavoli di legno posti in locali freschi e poco luminosi. Tradizionalmente si esegue anche l'unzione delle forme con olio di oliva ed aceto, a partire da 2-3 mesi di maturazione. La stagionatura può essere anche eseguita ponendo le forme in sacchi di grano con lo scopo di mantenere una maggiore umidità delle forme.

Periodo di produzione

Stagionale; da fine inverno ad estate inoltrata.

Storia e tradizione

Il pecorino è uno dei formaggi della provincia di Foggia di più lunga tradizione. Le prime notizie risalgono già all'età dei greci. All'epoca degli Aragona erano distinte due varietà, il pecorino foggiano, di grande dimensioni e piccante, ed il pecorino dauno con un periodo di maturazione inferiore. Entrambe erano prodotte con latte di razze ovine locali, derivate da riproduttori di razza Merinos. Negli anni più recenti un'indagine sui generi alimentari di primo consumo nel Comune di Monte Sant'Angelo individua il pecorino foggiano tra gli alimenti di più largo consumo. La Rivista della Fiera dell'Agricoltura di Foggia cita, ca. 50 anni fa, il pecorino foggiano come condimento di piatti tipici della cucina foggiana e come formaggio tipico della zona della Capitanata.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di Valorizzazione e Tutela Dei Prodotti Caseari Tipici di Puglia.