

*DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DE L' AMATRICIANO IL PECORINO DEI MONTI
DELLA LAGA*

Art.1- Denominazione del prodotto

L' Amatriciano il Pecorino dei Monti della Laga

art. 2- Descrizione del prodotto

L' Amatriciano il Pecorino dei Monti della Laga è un formaggio ottenuto da latte ovino crudo coagulato mediante caglio:

di capretto, per le pezzature più grandi, 3-5 Kg, con stagionatura superiore a 5 mesi;

di agnello per le pezzature più piccole, da 1,5 Kg fino a 2.5 Kg, con stagionatura compresa tra 2 e 3 mesi

formato in fiscelle di vimini o plastica, salato a secco, trattato in superficie con olio di semi di girasole e/o aceto. Le forme sono cilindriche del peso di 1,5-5 kg, con superfici piane, scalzo dritto di dimensioni minori rispetto al diametro, colore della crosta dal giallo all'ocra intenso. Pasta semidura a struttura compatta con leggera occhiatura regolarmente distribuita, di colore dal crema al giallo paglierino e con struttura che tende alla scagliosità con l'avanzare della stagionatura. Stagionatura da 2 mesi a 1 anno.

All'esame chimico il prodotto stagionato presenta la seguente composizione media su tal quale :

- Umidità 30%
- Grassi 37 %
- Proteine 28 %
- Calcio 6 gr/kg
- Sodio 3 gr/kg
- All'esame organolettico olfattivo prevalgono i sentori vegetali di erba e fieno e quelli tostati nel prodotto stagionato, all'esame gustativo la sensazione di piccante aumenta con il grado di stagionatura.

Art. 3 Zona geografica tipica di produzione

L'areale tipico di produzione de *l' Amatriciano il Pecorino dei Monti della Laga* è situato nel comprensorio dei Monti della Laga all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso Monti della Laga, a cavallo di tre regioni (Abruzzo, Marche e Lazio) e tre province (Rieti, Teramo e L'Aquila) e comprende i seguenti comuni :

- Campotosto (AQ) , Montererale (frazioni di Aringo e Santa Lucia), L'Aquila (dallo spartiacque del valico delle Capannelle a Porcinari e Provvidenza)
- Amatrice ed Accumoli in provincia di Rieti
- Cortino, Crognaleto, Rocca Santa Maria , Campi, Valle Castellana, Civitella del Tronto, e parte dei comuni di Torricella Sicura, Montorio al Vomano) in provincia di Teramo.
- Parte del territorio di Arquata e di Acquasanta per la provincia di Ascoli Piceno

Tutto il territorio è situato ad altitudini superiori ai 600 metri sul livello del mare in maniera che il prodotto possa fregiarsi della dicitura **“Prodotto di montagna”** ai sensi dell'art.31 del reg. UE n.1151/12

Art. 4 Origine del prodotto

Gli elementi che concorrono a dare originalità al prodotto sono legati alla consolidata presenza dell'allevamento ovino nel comprensorio dei Monti della Laga sin dall'antichità.

Testimonianze storiche ci parlano della presenza dell'allevamento ovino condotto con il sistema della pratica della transumanza nel territorio sin dall'epoca romana. Dopo il periodo buio delle invasioni barbariche, intorno al 1100 si assiste ad una ripresa dell'attività pastorale. Nel XV secolo papa Sisto IV obbligò tutti i pastori presenti nello Stato Pontificio limitrofo al territorio di Amatrice a far svernare le pecore nella campagna romana; la transumanza delle greggi avveniva attraverso la via Salaria.

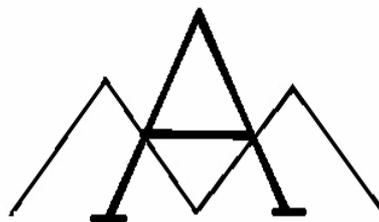
In questo territorio ed in quello attiguo dei Monti Sibillini, nel 1700, si ha la nascita della razza Sopravissana attraverso l'incrocio tra la pecora locale di Visso ed arieti Merinos. Sono inoltre proprio i pastori di Amatrice i primi depositari della ricetta della famosissima pasta all'amatriciana, nella versione bianca, quella più antica senza sugo, esistente prima della scoperta dell'America e dell'introduzione in Europa del pomodoro. Tra gli ingredienti fondamentali della ricetta figura proprio il

pecorino amatriciano. Nel bacino del Lago di Campotosto, che da sempre ha intrecciato la sua storia con quella del comprensorio amatriciano, l'allevamento ovino può vantare un'analogia antica tradizione che nemmeno la sottrazione di terreni al seguito della costruzione della diga ha scalfito. Nell'alta Val Vomano la presenza consolidata dell'allevamento ovino è testimoniata dalla fiera della pastorizia che si svolge a Piano Roseto a Crognaleto da oltre 150 anni .

Art. 5 Metodi e tecniche di produzione

L' Amatriciano il Pecorino dei Monti della Laga viene ottenuto dal latte crudo appena munto con aggiunta di latte conservato a basse temperature di pecore di razza Sopravissana e sue derivate , nonché da razze ovine specializzate da latte e loro incroci, filtrato e coagulato con l'aggiunta di caglio di agnello e/o capretto, a seconda della stagionatura, alla temperatura di 37 °C.

Dopo un attesa di 30 minuti si provvede ad una primo taglio della cagliata; la successiva rottura "a chicco di grano" verrà completata dopo una sosta di 20-30 minuti, con innalzamento della temperatura della cagliata fino a 43 °C per la tipologia a medio-lunga stagionatura; nel tipo semi stagionato la cagliata viene estratta alla stessa temperatura di coagulazione. La cagliata, fatta sedimentare sul fondo della caldaia, viene estratta e messa in fiscelle cilindriche di plastica della tipologia canestrata o vimini in maniera da avere forme del peso da 1,5 a 3 kg a seconda del grado di stagionatura che si intende raggiungere. La fiscella riporterà sul fondo la lettera A, come iniziale de L'Amatriciano, incastonata tra due montagne stilizzate il tutto di colore Nero



che servirà a garantire che il prodotto ha superato tutti i controlli e può essere immesso sul mercato; il prodotto non conforme avrà la A sbarrata e non potrà essere immesso sul mercato.

Le forme vengono pressate e rivoltate dopo 30 minuti e sottoposte a stufatura e/o scottatura con siero caldo a 80 °C per 2 -3 ore. La salatura viene fatta a secco con

25-30 gr di sale per kg di formaggio su entrambe le facce e sullo scalzo. Al termine della salatura le forme vengono lavate fatte asciugare e trattate con olio di semi di girasole ed aceto.

La stagionatura della durata minima di due mesi per la tipologia semi stagionato e di quattro mesi per lo stagionato, viene condotta in celle e/o cantine a temperature dai 14-16 °C , umidità relativa dell'85-90 %_con periodici rivoltamenti delle forme e verifica dell'assenza di difetti.

Art. 6 Legame con l'ambiente di produzione

Numerose testimonianze storiche ci parlano della produzione del pecorino nell'aziende pastorali della zona da lunghissimo tempo. La specificità delle caratteristiche chimiche ed organolettiche del prodotto sono legate all'utilizzo da parte del bestiame dei pascoli ad alta quota, le cui specie botaniche crescono su un substrato pedologico arenaceo marnoso tipico dei Monti della Laga. L'utilizzo nel periodo invernale di fieni prodotti in prevalenza nel territorio, il mancato ricorso agli insilati, nonché l'alimentazione con concentrati preparati in azienda a base di cereali e leguminose contribuisce a dare genuinità e specificità dal punto di vista qualitativo al prodotto.

Art. 7 Organismo di controllo

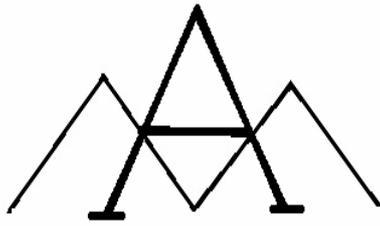
L'attività di sorveglianza sui produttori per il rispetto delle norme del presente disciplinare è effettuato da parte del Consorzio di Tutela appositamente costituito ai sensi dell'art. 45 del Reg. UE n.1151/12. E' fatto obbligo da parte dei produttori di sottoporsi ai controlli degli organismi terzi di garanzia stabiliti dalla Regione Abruzzo, Stato Italiano ed Unione Europea ai sensi dell' art. 36 del suddetto regolamento.

Art. 8 Logo ed etichettatura

L'immissione al consumo del de l' Amatriciano il Pecorino dei Monti della Laga avviene previa etichettatura delle forme su una delle due facce. Il logo riporta intorno alla foto il nome de L' *Amatriciano - Il Pecorino dei Monti della Laga*. Nell'etichetta sarà impressa la foto riportante il pastore di Mascioni disegnato dalla ricercatrice dell'ottocento Estella Canziani riportato di seguito:



Su ogni forma ci sarà inoltre la lettera A, come iniziale de L'Amatriciano, incastonata tra due montagne stilizzate il tutto di colore Nero



Solo con questa A il prodotto potrà essere immesso sul mercato e la presenza della lettera senza barrature sarà la garanzia che il prodotto è stato lavorato nel rispetto di tutte le procedure ed ha superato positivamente l'esame della commissione di controllo.