



# Prodotti tradizionali

## Pecorino del Monte Marzano



L'aspetto e il sapore del formaggio pecorino prodotto nei paesi del Monte Marzano, in provincia di Salerno si sono mantenuti invariati negli anni perché è rimasto immutato il suo procedimento di produzione, diligentemente tramandato di padre in figlio. Le forme di questo pecorino a pasta dura, di colore bianco tendente al paglierino, si presentano protette da una crosta rugosa marrone chiaro e sono ottenute dalla lavorazione del latte crudo di pecora a volte misto con latte di capre nutrite quasi esclusivamente con pascoli naturali, salvo poche integrazioni nei mesi invernali, in modo tale che le essenze variegiate del pascolo forniscano al formaggio un aroma molto intenso. Da secoli i pastori del Monte Marzano filtrano il latte fresco e lo riscaldano con fuoco a legna in un tradizionale recipiente di rame, il "caccavo"; una volta che il latte raggiunge una temperatura di circa 38 gradi, vi aggiungono caglio di capretto e di agnello, precedentemente diluito in acqua e filtrato, e lo lasciano riposare circa 30 minuti. Formatasi la cagliata, la rompono in granuli della dimensione di un chicco di riso e la lasciano riposare sotto siero per qualche minuto. In seguito, sempre con procedimenti manuali, raccolgono la cagliata e la ripongono nelle fuscelle di vimini, frugandola al fine di favorire lo spurgo del siero. In una seconda fase immergono la forma all'interno della fuscella nel siero bollente per un tempo medio di 4-5 minuti con l'obiettivo di scottare il formaggio in modo da favorire il restringimento della pasta e la formazione di una crosta omogenea. Il periodo di stagionatura varia a seconda del gusto.

The aspect and the taste of pecorino cheese produced in the towns of Marzano Mountain, in the province of Salerno,

are maintained unchanged through the years because the production procedure has remained unchanged and has been diligently passed along from father to son. The forms of this pecorino with a hard paste, white colour fading into yellow, are protected by a wrinkly light brown crust and are obtained by transforming the raw sheep milk sometimes mixed with goat milk that are fed almost exclusively on natural pastures, except integrated feed during the winter months. This way the variegated essences of the pasture give the cheese an intense aroma. For centuries the shepherds of Mount Marzano have filtered fresh milk and warmed it on a wood fire in a traditional copper container, the "caccavo"; once the milk has reached the temperature of 38C, they add goat and lamb curd, previously diluted in water and filtered, and let it rest for 30 minutes. Once the curd forms, they break it in pieces as big as rice and let it rest under the whey for a few minutes. Then they collect the curd and transfer it in wicker fuscelle, mixing it to favour the dripping of the whey. During a second phase they immerse the form inside the fuscella in the boiling whey for about 4-5 minutes with the aim of scorching the cheese to favour the shrinking of the paste and form a homogeneous crust. The aging varies according to the flavour.

---

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015