



Prodotti tradizionali

Pecorino di Laticauda



La pecora di razza Laticauda nasce da incroci casuali tra una popolazione locale, ascrivibile alla pecora Appenninica, e la pecora Berbera o Barbaresca di origine Nord-Africana, importata in Campania durante il regno Borbonico, dalla quale ha ereditato diverse caratteristiche tra cui la coda grossa, adiposa e espansa alla base, dalla cui definizione latina deriva il suo nome: *lata cauda*, cioè, letteralmente, "ampia coda". L'area principale di allevamento era, originariamente, il Napoletano; in tempi successivi si spostò verso Capua e da qui nell'Arianese e nel Beneventano. Attualmente viene allevata principalmente nelle province di Avellino e Benevento anche se non mancano presenze significative in provincia di Caserta. Il pecorino che si ricava dal suo latte è noto da tempo antichissimo; alla fine del XIV secolo erano celebri nella tradizione locale dei comuni del Fortore Beneventano i pecorini di laticauda, la cui bontà era dovuta, così come ancora oggi, alle erbe spontanee dei pascoli montani tra queste soprattutto al trifoglio ladino. Si preparano con latte fresco appena munto, o proveniente dalla mungitura precedente, filtrato e posto in caldaia per essere riscaldato fino a una temperatura di 35-40 gradi, quindi si introduce il caglio di agnello di Laticauda. In seguito alla rottura della cagliata, si formano dei piccoli grumi che asportati manualmente, si depongono nelle fascere; il prodotto così ottenuto viene pressato con le dita, fino a ottenere una massa compatta. Il formaggio viene quindi messo in salamoia per essere commercializzato dopo tempi diversi a secondo della tipologia: fresco, dopo 2 giorni, semistagionato dopo 2 mesi, stagionato dopo un minimo di 4 mesi. Durante la fase di stagionatura la forma viene lavata con siero bollente e con acqua. Quando il formaggio è maturo e comincia a "sudare", cioè emette qualche

goccia di liquido, viene unto con olio extra vergine di oliva. Al termine della stagionatura, la cui durata oscilla tra i 4 e i dodici mesi, il prodotto presenta una consistenza dura, a tratti farinosa, non aderente allo strumento di taglio, con grana fine e frattura a scaglie, priva di cavità interne e imperfezioni. Il colore varia dal giallo paglierino al giallo brillante e ha un odore gradevole e intenso di latte pecorino e un sapore molto aromatico e leggermente piccante.

Laticauda sheep is born from the casual crossing of a local population, probably the Appenine sheep and the Berber sheet also known as Barbaresca of North African origins, imported in Campania during the Bourbons reign, and from which it inherited various features amongst which the big tail, fattish and large at the base, hence its Latin origin name: "lata cauda", that is literally, big tail. The main area the sheep was bred was in the province of Naples; later it was moved towards Capua and then in the Ariano region near Benevento. Today it is bred mainly in the provinces of Avellino and Benevento although there is a significant presence in the province of Caserta too. The pecorino derived from its milk has been known since ancient times, at the end of the XIV century it was famous in the local tradition of the towns near Benevento near the Fortore River. Their tastiness was due, just like today, to the spontaneous herbs of the mountain pastures amongst which the white clover. The pecorino is prepared with freshly milked milk, or from the previous milking, filtered and placed in a heater to be warmed to a temperature of 35/40C, Laticauda lamb curd is then introduced. When the curd breaks, the small lumps that form are removed manually and placed in the cheese moulds; the product is pressed with the fingers until it becomes a compact mass. The cheese is then put in brine to be sold at different times according to the type: fresh, after two days, partly aged after 2 months, aged after at least 4 months. During the aging the form is washed with boiling whey and water. When the cheese is mature and starts "sweating", that is it expels some drops of liquid, it is greased with extra virgin olive oil. At the end of the aging, the time being between 4 and 12 months, the product is hard, sometimes floury and does not adhere to the cutting instrument, with a fine grind and breakage in scales, without internal cavities and imperfections. The colour can go from hay yellow to bright yellow and it has a pleasant and intense smell of pecorino milk with a very aromatic and chili flavour.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015