



Prodotti tradizionali

Pecorino di Pietraraja

Territorio interessato alla produzione: Comune di Pietraraja (BN)

Descrizione sintetica prodotto

Formaggio di pecora a pasta morbida con struttura compatta e rarissime occhiature. Si differenzia dagli altri formaggi di latte di pecora per le dimensioni maggiori, in particolare per il diametro delle forme, che può raggiungere i 35 - 40 cm, con una altezza dello scalzo di 12 - 15 cm, e per l'uso della cosiddetta "acquazizza", sorta di caglio liquido prodotto artigianalmente. Con l'avanzare della maturazione e con l'uso di diversi metodi, il sapore passa da dolce con pasta bianca e morbida ad una pasta più elastica con colore leggermente paglierino e sapore dolce ma più marcato, fino ad acquistare consistenza compatta e frattura a scaglie di colore paglierino più marcato, sapore deciso e tendenzialmente piccante. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino deciso, lucido per l'applicazione di olio extravergine di oliva sulla crosta, con evidenti impronte delle fascere, fino al colore bruno delle forme più stagionate.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

Il latte destinato alla produzione proviene dalla doppia mungitura (sera e mattina) delle pecore allevate nell'area di produzione. Esse vengono alimentate con pascolo di montagna ed integrazione di cereali e foraggi del posto.

Il latte intero viene coagulato ad una temperatura di 35° con l'aggiunta di caglio o dell'acquazizza, caglio liquido autoprodotta con un metodo che prevede l'uso di caglio di agnello o capretto intero, proveniente da animali non svezzati, legati ai due estremi. Questi vengono immersi in acqua addizionata di sale (2Kg per 10 litri d'acqua), fatta bollire in precedenza a lungo per sciogliere interamente il sale e quindi portata a 35/36 °C, in una damigiana a collo largo da 10 litri; per garantire l'immersione del caglio (o dei cagli, se di piccola dimensione) si applicano dei cestelli al collo della damigiana. Le damigiane, chiuse, vengono tenute almeno 40 - 50 giorni in cantina, al buio ed al fresco. Per la lavorazione di formaggi quali caciocavallo, provolone, scamorze e pecorino viene adoperata l'acqua che risulta alla fine del processo limpida, giallastra, oppure il caglio solido fatto rinvenire in acqua tiepida e ridotto in pasta, oppure ancora l'interno del caglio. Nel caso di uso dell'acquazizza si avrà un prodotto più delicato ed armonico, meno piccante alla stagionatura; nel caso di uso del caglio solido esausto, la stagionatura indurrà un sapore più deciso ed una maggiore presenza delle note piccanti; usando il caglio solido non sfruttato, si avrà la massima sapidità e piccantezza a parità di durata della stagionatura.

La rottura della cagliata avviene dopo circa 30 minuti, è fatta manualmente o con spini rompicagliata in legno o acciaio inox fino ad ottenere grumi di dimensioni da una nocciola ad un chicco di mais. La cagliata così sosta sotto siero per circa 10 minuti quindi viene estratta manualmente e messa in fucelle canestrate di plastica o di vimini.

La salatura viene fatta a secco con sale medio per sfregatura sulla superficie dopo circa due ore dalla formatura. Dopo 7 giorni viene rimosso dalle forme e messo ad asciugare su tavolati di legno di faggio o graticciati dove periodicamente e all'occorrenza, durante la stagionatura, viene unto con olio d'oliva.

Le fasi della lavorazione sono le seguenti:

- mungitura del latte crudo e riscaldamento a 35°C;
- Aggiunta di caglio liquido o di acquazizza;
- Rottura cagliata;

- Maturazione cagliata sotto siero madre;
- Estrazione del siero;
- separazione della cagliata e pressatura nelle fuscelle;
- Salatura delle superfici con sale alimentare a grana media;
- Asciugatura su piani in legno o graticci;
- Stagionatura in locali freschi tradizionali, denominati caselle.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Laboratori artigianali e locali tradizionali di stagionatura (caselle poste ad alta quota, realizzate in muratura di pietra, pavimenti in cotto e tetti in legno e coppi, normalmente parzialmente interrati e di modesta altezza interna) tali da garantire temperatura (8-15°) ed umidità (60-80%) pressoché costanti.
- Contenitori e piani d'appoggio in acciaio;
- caldaie in acciaio inox o rame stagnato;
- Attrezzi di lavorazione in legno;
- Damigiane in vetro con tappo per la produzione di "acquazizza"
- cucchiaini di legno per rimescolamento della pasta
- Locali tradizionali per asciugatura e stagionatura.

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015