



Prodotti tradizionali

Pecorino di Vitulano

Territorio interessato alla produzione

Comune di Vitulano (BN)

Descrizione

Formaggio di pecora a pasta prima morbida, di colore paglierino chiaro, poi via via più consistente con la stagionatura, fino a diventare friabile alla frattura, con 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. Le dimensioni sono variabili, ma non superano di norma i 30 cm di diametro ed i 10 – 12 cm di altezza dello scalzo. La resa è intorno al 22-23%.

Metodiche di lavorazione

Il latte destinato alla produzione proviene dalla doppia mungitura (sera e mattina) delle pecore allevate nell'area di produzione sostanzialmente riconducibile al versante nord-occidentale del Taburno. Esse vengono alimentate con pascolo di montagna ed in via marginale con l'integrazione di cereali e foraggi prevalentemente coltivati nell'area. Il latte intero, crudo, viene refrigerato in stalla a 4° C e quindi trasferito, una volta al giorno, la sera, con bidoni in acciaio inox al caseificio dove viene coagulato la mattina dopo ad una temperatura fra i 33 ed i 35°C, secondo la temperatura esterna, con l'aggiunta di caglio liquido di vitello. La rottura della cagliata, preceduta da un taglio a croce della massa, avviene dopo circa 30 minuti di rimescolatura con un mestolo di legno detto remenadora, dopo l'aggiunta del caglio, è fatta manualmente o con spini rompicagliata in legno o acciaio inox fino ad ottenere grumi di dimensioni da un chicco di riso ad un chicco di mais. La cagliata così sosta sotto siero per circa 10 minuti quindi viene estratta manualmente con un mestolo e messa in fuscelle canestrate di plastica o di vimini. La separazione del siero avviene per filtrazione dalle forme stesse con teli di cotone non colorati, previa delicata pressatura delle forme con le mani. Le forme vengono immerse nella scotta a 80-82 °C da cui precedentemente è stata estratta la ricotta, per un tempo variabile fra i 30 minuti per le forme più piccole (1-1,5 Kg) oppure fino al completo raffreddamento del siero per le forme più grandi (6-7 Kg). Quindi le forme vengono poste capovolte ed a coppia l'una sull'altra, ancora nelle forme, alternando la posizione (alto/basso) 3-4 volte per 4-5 giorni a spurgare ulteriormente siero dalla massa. Viene effettuata la "rottura dei rigli", cioè l'asportazione delle escrescenze di cagliata fuoriuscenti dalle fessure laterali delle forme. La salatura viene fatta a secco con sale medio per sfregatura della superficie massaggiando a mano le forme, liberate dalle fascere, procedendo al lavaggio e successiva asciugatura delle forme dopo 4-5 giorni.

Quindi vengono poste nei locali di stagionatura su tavolati di legno di essenze non porose, con trattamento a base di olio extravergine di oliva sulle superfici 1-2 volte a settimana, periodiche ripuliture dalla muffa, in locali con aereazione naturale e ventilazione non forzata; la stagionatura dura almeno un mese, fino a sei ed oltre. Una certa quota viene venduta con pochi giorni di stagionatura, come "pimo sale". Le fasi della lavorazione sono le seguenti:

- mungitura del latte crudo, mattutina e serale, refrigerazione in stalla a 4°C;
- riscaldamento a 33 - 35°C, secondo la temperatura;

- Aggiunta di caglio liquido di vitello;
- Rottura cagliata;
- Maturazione cagliata sotto siero madre;
- Estrazione del siero;
- separazione della cagliata e pressatura nelle fuscelle o fascere;
- immersione delle forme nella scotta;
- Salatura delle superfici con sale alimentare a grana media;
- Asciugatura su piani in legno o graticci;
- Stagionatura in locali freschi tradizionali, ventilati naturalmente.

Osservazioni sulla tradizionalità

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 agosto 2017