

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Pecorino rosso

Attrezzature storiche:

Tina di legno, rotula di legno, cisca di legno, tavoliere di legno, canestri di giunco “fascette”, caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.

Locali di stagionatura:

Sono dei locali freschi dove le forme vengono sistemate negli scaffali di legno singolarmente o disposte in coppia l'una sull'altra. Si riscontrano inoltre cantine e grotte con pareti geologicamente naturali.

Denominazioni ricorrenti derivanti da diversi stadi di salatura/stagionatura:

- Tuma fresca senza alcuna salatura.
- Primosale indica un formaggio fresco di 8-10 giorni circa che ha subito la salatura a secco o in salamoia satura.
- Secondosale indica un formaggio semi-stagionato di 2-4 mesi circa che ha subito la salatura a secco o in salamoia satura.
- Stagionato indica un formaggio, salato con le stesse modalità, la cui maturazione supera i 4 mesi.

Brevi cenni storici:

E' forse il più antico formaggio prodotto in Sicilia, le citazioni storiche risalgono al IX sec. a.C., in uno dei passi più famosi dell'Odissea di Omero, quando Ulisse incontra Polifemo.

In seguito anche Aristotele e Plinio si soffermano sul procedimento di trasformazione di tale formaggio esaltandone il gusto unico. In particolare Plinio nella sua opera “Naturalis Historia” redige una carta dei formaggi nella quale vengono citati tra i migliori pecorini quelli provenienti da Agrigento.

Tipologia: Formaggio a pasta dura, semicotta..

Area di produzione: L'intero territorio siciliano. Storicamente è rinomato il “Picurinu Sicano”.

Linee principali tecnologia di produzione:

specie/razza: Pecora;

materia prima: Latte intero, crudo;

microflora: Naturale;

caglio: Pasta di agnello, a volte di capretto;

sistema di alimentazione prevalente:

Pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera;

tecniche di lavorazione:

Il Picurinu (formaggio di pecora siciliano) viene ancora prodotto con tecniche tradizionali. Il latte coagula in una tina di legno a circa 34-35°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto in circa 45'. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco “fascette” che lasciano sulla superficie una particolare modellatura.

All'atto dell'incanestratura può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino, viene quindi scottata per circa 4 ore con scotta calda, posta su un tavoliere di legno ad asciugare;

salatura:

Il giorno successivo alla produzione viene praticata a mano la salatura a secco sull'intera superficie della forma o in salamoia satura. Se la salatura è a secco, si ripete l'operazione per almeno due volte a distanza di circa 10 giorni l'una dall'altra, lavando poi con salamoia quando si osservano fenomeni di asciugatura e spalmando successivamente sulla forma i liquidi espulsi dal formaggio;

Stagionatura:

La stagionatura avviene ad una temperatura di 12-16°C e con il 70-80% di UR per un periodo che può arrivare anche a 6-8 mesi ed oltre.

Caratteristiche del prodotto:

La forma è cilindrica a facce piane o lievemente concave; la crosta è bianca- giallognola, con la superficie rugosa per la modellatura lasciata dal canestro e viene cappata con olio; la pasta è compatta, bianca o paglierina con occhiatura scarsa. Il sapore è piccante nello stagionato.

Pesa 4-12 Kg. con uno scalzo di 10-18 cm.

Riferimenti storici:

Plinio il Vecchio: “Naturalis Historia” (libro 11°).

Pietro de' Crescenzi: “Liber ruralium commodorum”, 1294.

Omero: “Odissea” (libro 9°), X-IX sec. a.C., Onorato Castellino–Vincenzo Peloso, Officine Grafiche 1950.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Virgilio: “Bucoliche e Georgiche” (Egloga V e libro 3°), 37-30 a.C./42-39 a.C., Lorenzo Giudice, 1954.

Campisi Carmelo “Pecore e pecorino della Sicilia”, Francesco Battiato editore, Catania, 1933.

Associazione Regionale Allevatori “I formaggi tipici di Sicilia” Palermo, 1986.

Vizzardi-Maffeis “Formaggi italiani”, Edizioni Agricole, 1990.

Istituto Nazionale Sociologia Rurale: “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.

Ministero Agricoltura e Foreste: “I formaggi DOC italiani” edito da UNALAT in collaborazione con l'INSOR, Franco Angeli, Milano 1992.

CNR: “I prodotti caseari del mezzogiorno”, 1992.