

Pecorino di Atri

Presentazione

È un **formaggio** a pasta compatta, semi-cotta, ottenuto da **latte di pecora** con aggiunta di **caglio** di origine animale (meglio se di ovino o caprino) e di sale, prodotto nel



comprensorio di Atri (provincia di Teramo). Si presenta con una crosta di diversa durezza e intensità di colore a seconda della **stagionatura**, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori. L'aroma e il sapore hanno intensità variabile in funzione dell'età di stagionatura che va dai 40 giorni ai 2 anni, e sono comunque legati alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore. Quando conservato sott'olio extravergine

d'oliva, il prodotto assume un sapore delicato e gradevolmente piccante. È prodotto portando il latte, appena filtrato nella caldaia, a una temperatura di circa 36°C, eventualmente si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per circa 60 minuti per concludere il processo di coagulazione. Una volta ottenuta la consistenza giusta della **cagliata**, la si frantuma grossolanamente con lo **spino**; quindi, dopo una breve sosta, si raffina la cagliata riducendola in frammenti della grandezza di un chicco di mais. Essa viene quindi scaldata per 10 minuti a 45-50°C. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle) che vengono lasciate due giorni su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero. Durante questo periodo la forma viene capovolta almeno quattro volte. Infine si passa alla fase della **salatura** a secco (si cosparge di sale la faccia superiore del formaggio e lo scalzo e, rivoltando la forma nella fuscella dopo circa 12 ore, si procede alla salatura dell'altra faccia, lasciando poi riposare la forma all'interno della fuscella per circa 12 ore) o più spesso in salamoia. Una volta eliminato il sale in superficie la forma, estratta dalle fuscelle, viene messa a maturare su graticci di canne o scaffali, in locali aerati naturalmente a una temperatura 10-15°C per 20 giorni durante i quali viene rigirata spesso (ogni 2 giorni) raggiungendo così l'inceratura. Segue la stagionatura, e dopo un mese il formaggio viene unto periodicamente con olio extravergine d'oliva, al fine di evitare screpolature della crosta e formazione di muffe. Il pecorino di Atri è anche conservato in barattoli sott'olio extravergine d'oliva; in questo caso è pronto per essere consumato solo dopo 6-8 mesi.

Descrizione

Il caglio può essere in polvere, previa diluizione in acqua, o liquido, ma sempre di origine animale. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Materiali utilizzati per il confezionamento: barattoli di vetro per la conservazione sott'olio extravergine d'oliva.

- Razze: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse; oggi si utilizzano anche altre razze ovine.
- Forma: cilindrica.
- Peso: variabile tra 1 kg e 3 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile.
- Altezza: variabile.
- Tipo di pasta: compatta con occhiatura multiforne.
- Superficie esterna/crosta: crosta dura, con la tipica impronta delle tradizionali fucelle di giunco utilizzate come contenitori. Nel prodotto non stagionato la crosta è più morbida. Quando conservato sott'olio extravergine d'oliva il prodotto resta tenero.
- Colore: superficie di colore giallo paglierino. Nel prodotto non stagionato il colore è di un giallo meno intenso. La pasta è di color crema, man mano che procede la stagionatura assume colore paglierino. Quando conservato sott'olio extravergine d'oliva, il prodotto assume una colorazione lievemente rosata.
- Modalità di conservazione/stagionatura: la stagionatura in locali freschi va dai 40 giorni ai 2 anni. Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena incerato, anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto viene fatto stagionare. Quando conservato sott'olio extravergine d'oliva, il prodotto è pronto per essere consumato dopo 6-8 mesi.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

Metodiche

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bindoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola: mestolo forato di metallo o altro materiale a norma.
- Canestrini o fucelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.
- Scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.

Tradizione

In una regione ricca di montagne l'allevamento del bestiame ha costituito sin dai primordi della civiltà una delle fonti di reddito più importanti per le popolazioni locali. Con il latte sono stati realizzati nel tempo formaggi caratteristici in cui si ritrova la storia e le vicissitudini delle genti abruzzesi. Tale attività fu praticata attivamente dalle popolazioni che abitavano la regione: Piceni, Vestini, Marrucini, Peligni, Frentani e Sanniti. La pastorizia in Abruzzo affonda le sue radici nella notte dei tempi. Le prime testimonianze di una economia pastorale, tipica dei popoli transumanti, lungo la catena dell'Appennino, si possono ascrivere tra il 1.400 e il 1.300 a.C., ma è durante l'epoca romana e successivamente dall'XI secolo che raggiunge il massimo sviluppo e la maggiore importanza economica. La storia e la cultura abruzzese sono permeate inevitabilmente dalla cultura legata alla pastorizia. Testimonianze di ciò si ritrovano nelle facciate gentilizie delle case, nei simboli delle decorazioni delle ceramiche. Numerosi sono i segni presenti nel paesaggio abruzzese quali le capanne a tholos della Majella e il sistema viario dei tratturi.