

Generalità	Pecorino maturato in grotta	
Presentazione	<p>Pecorino maturato in grotta Formaggio grasso, semi-stagionato, a pasta semidura, prodotto con latte ovino intero, crudo o pastorizzato, coagulato con caglio vegetale e maturato nelle grotte solfuree di Predappio Alta (FC). La produzione delle forme avviene indicativamente nei mesi di marzo-maggio, nei territori della collina romagnola o di quelle toscane limitrofe, in caseifici che lavorano latte "locale" (seguendo il processo tipico dei "pecorini" utilizzando però <i>caglio vegetale</i>) e maturano il formaggio per alcuni mesi nei propri magazzini. La particolarità di questo formaggio - che viene trattato in modo "artigianale", in quantità limitata e distribuito esclusivamente durante le feste di paese della località romagnola - deriva dal fatto che, al termine della maturazione effettuata in caseificio, le forme di pecorino destinate ad essere <i>affinate in grotta</i> vengono portate a Predappio Alta (FC) all'interno della più vasta soffara romagnola, costituita dal grande complesso di antiche e fresche grotte solfuree utilizzate da secoli come miniera da cui estrarre lo zolfo. Da oltre 30 anni, a fine luglio, le forme (a gruppi di quattordici) vengono poste in sacchi di cotone e calate in anfratti della miniera, vicini al lago sulfureo che occupa la parte più umida delle grotte, dove sviluppano le inconfondibili caratteristiche olfatto-gustative che connotano il prodotto; successivamente, ai primi giorni di novembre, il formaggio viene estratto dalle grotte e commercializzato. Prima dell'<i>affinamento in grotta</i> il formaggio, come i pecorini della zona, ha forma cilindrica con facce piane di 14÷20 cm, scalzo leggermente convesso di 6÷10 cm e peso di 1,0÷2,5 Kg, ma al termine dell'<i>ingrottamento</i> le forme possono risultare abbastanza deformate; crosta: assente per effetto delle reazioni enzimatiche sviluppate durante la stagionatura, superficie di colore giallo intenso; pasta: colore bianco panna ÷ giallo paglierino; struttura compatta, abbastanza tenera, priva di occhiature, leggermente burrosa e abbastanza solubile; odore/aroma: abbastanza delicati, di tipo lattico cotto ed erbaceo, con leggere note animali; sapore: abbastanza armonico e intenso, con una nota finale dolce e insieme amara indotta dall'uso del caglio vegetale; può essere leggermente piccante. In tavola viene consumato in purezza, o abbinato ai sapori dolci del miele e delle confetture di frutta. Dopo 5-6 mesi, può anche essere grattugiato e utilizzato in cucina per preparare diversi piatti tipici: i <i>Passatelli con il formaggio di grotta</i> (nel Forlivese), altre "minestre" romagnole (<i>cappelletti e tortelli</i>), o piatti gratinati. Con il formaggio tal quale è indicato l'abbinamento a vini passiti (es. <i>Albana di Romagna passito</i>), ma i piatti più elaborati si accompagnano preferibilmente a vini rossi dotati di buona struttura e grande morbidezza (es. <i>Sangiovese di Romagna</i> di 6/8 anni)</p>	
Riconoscimenti	<p>PAT Regione Emilia-Romagna Pubblicato nell'anno 2023 nel "23-esimo Elenco dei prodotti PAT dell'Emilia-Romagna"</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Emilia-Romagna
	Province-Zona	Provincia di: Forlì-Cesena , nel territorio "alto" del comune di Predappio
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Pecore di razze varie, stanziate nei territori di allevamento (colline romagnole e/o toscane)
	Alimentazione	Foraggi della zona, o pascolo estensivo con integrazioni di miscele di cereali e leguminose
Storia	<p>Ricerche storiche evidenziano che fin dal XVI secolo nelle colline romagnole e toscane era diffusa la produzione di formaggi ovinici di cui molte caratteristiche sono riconducibili ai formaggi odierni. L'allevamento e la produzione di formaggio nelle colline, tuttavia, sono diminuiti fino agli anni '50 quando ha avuto nuovo vigore l'insediamento di allevatori di origine sarda</p> <p>Questo formaggio non si affina in grotte qualsiasi, ma nella celebre Solfatarata di Predappio Alta, che si apre poco fuori dell'abitato, circa 500 metri a nord, sul versante sinistro del <i>Fosso Predappio</i>, a circa quindici chilometri dalla zona mineraria della valle del Savio. La Solfatarata è una miniera in cui, fin dalla notte dei tempi, si estraeva lo zolfo dalle caverne scavate nel ventre della montagna. All'interno della miniera si registra tutto l'anno una temperatura costante di 12 °C ed un elevato tasso di umidità, spesso superiore al 90 %UR, grazie al lago sulfureo che occupa la grotta principale e al fiumiciattolo di acqua sulfurea che defluisce all'esterno (una piccola fontana, posta nelle vicinanze della strada sottostante, eroga parte di quest'acqua che, pur odorando di "uovo marcio" essendo sulfurea, sarebbero riconosciute qualità terapeutiche</p> <p>Oggi la miniera è in gestione alla Pro Loco della frazione di Predappio Alta che la utilizza come attrazione turistica, organizzandovi visite turistiche, altre iniziative pubbliche e, nel periodo natalizio, un presepe meccanico molto suggestivo. Le attività di sistemazione per rendere le gallerie accessibili ai visitatori hanno comportato rimaneggiamenti e consolidamenti che potrebbero dare adito a certe critiche di tipo estetico e conservativo della funzione che ebbe il sotterraneo, ma quanto meno mantengono in parte la memoria delle attività minerarie del territorio, riconoscibili anche dai <i>muri di ripiena</i> originali che si incontrano in alcune gallerie</p> <p>Una particolarità di questo "formaggio di grotta" sta nel suo difficile reperimento: infatti è possibile acquistarlo quasi esclusivamente presso la locale Pro Loco, specialmente in occasione della tradizionale "<i>Festa dei Vignaioli</i>" che si svolge a Predappio Alta, in una domenica a metà del mese di novembre, da oltre 50 anni</p>	

Descrizione		Pecorino maturato in grotta
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Crudo, o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semi-stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma <small>(le caratteristiche, tranne quelle relative alla situazione pre-affinamento, si riferiscono al prodotto "affinato")</small>	Aspetto	Cilindrico deformato (per effetto delle reazioni enzimatiche sviluppate durante l'affinatura in grotta)
	Facce Dimensioni (cm)	Abbastanza piane Ø 14÷20, peso di 1,0÷2,5 Kg
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso, con spigoli poco marcati 6÷10
Peso	Kg	1,0÷2,5 (come gran parte dei pecorini della zona)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o appena percettibile Le reazioni chimico-enzimatiche che avvengono in grotta ne determinano una sorta di "digestione" e fusione all'interno della pasta
	Aspetto	Superficie abbastanza liscia, grassa
	Colore	Giallo intenso ÷ giallo bruno
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Superficie tenera
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco panna ÷ Giallo paglierino
	Struttura	Compatta, Abbastanza tenera, Leggermente burrosa
	Occhiatura, Forma, Dimens., Distribuz.	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Delicatamente aromatico. Lattico cotto, Leggero erbaceo, Leggero animale (pecora)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico e intenso, con una nota finale dolce e insieme amara (indotta dall'uso del caglio vegetale)
Sensazioni Trigeminali		Può essere leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Compatta, Abbastanza tenera, Leggermente burrosa, Abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Pecorino maturato in grotta
Utilizzo	In tavola	Viene consumato in purezza, o abbinato ai sapori dolci del miele e delle confetture di frutta
	In cucina	È utilizzato in cucina per preparare diversi piatti tipici: <i>Passatelli con il formaggio di grotta</i> (nel Forlivese), altre "minestre" romagnole (<i>cappelletti e tortelli</i>), o piatti gratinati. Il prodotto stagionato più di 5-6 mesi, può anche essere grattugiato.
Abbinamenti	Vino	Con il formaggio tal quale è indicato l'abbinamento con vini passiti (es. <i>Albana di Romagna passito</i>), ma i piatti più elaborati si accompagnano preferibilmente con vini dotati di buona struttura e grande morbidezza (es. <i>Sangiovese di Romagna</i> di 6/8 anni)
	Miele / Confetture	Miele millefiori, Confetture di frutta locale
	Frutta	Fresca, succosa e leggermente acidula (es. pera Decana, pera Abate, kiwi, ananas)

Produzione		Pecorino maturato in grotta			
Periodo produzione		Caseificazione e maturazione: ≤ Luglio Affinatura in grotta: Agosto ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stalla o Pascolo Pecore di razze varie			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato			
	Aggiunte	Eventualmente inoculato con fermenti lattici			
Coagulazione	Temperatura	n.d.			
	Tempo	~ 30 minuti			
	Tipo di caglio	Caglio vegetale			
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di una "nocciola", o di un "chicco di riso", in base alle caratteristiche del formaggio che si vuole ottenere			
Formatura e Trattamenti forma	Il coagulo viene estratto a mano nelle fuscelle. Salatura a secco o in salamoia.				
Stagionatura	Tempo	≥ 3 mesi ("grattugiabile" se ≥ 5-6 mesi)			
	Locali	Nei magazzini di stagionatura del produttore			
Affinamento "in grotta"	Preparazione	Le forme (a gruppi di quattordici) vengono poste in sacchi di cotone e calate in anfratti della miniera, vicini al lago sulfureo che occupa la parte più umida delle grotte, dove sviluppano le inconfondibili caratteristiche olfatto-gustative che connotano il prodotto. Per la conservazione, in alcuni casi, le forme possono essere oliate e inframezzate da foglie di alloro			
	Tempo (periodo)	3 mesi (fine luglio ÷ inizio novembre)			
	Locali	Grotte sulfuree di Predappio Alto			