

Generalità		Pecorino di Roiate (Roiatese)	
Presentazione	Pecorino di Roiate (Roiatese) Formaggio PAT (Lazio), a pasta semicotta e semidura, grasso, di breve o lunga stagionatura che può raggiungere anche un anno nelle storiche grotte/cantine presenti nell'antico borgo. Si ottiene da latte ovino, intero, crudo o pastorizzato, prodotto da pecore di razza <i>Massese</i> , <i>Siciliana</i> , <i>Sarda</i> , <i>Sopravissana</i> e, da oltre 20 anni, <i>Lacaune</i> . Gli animali sono allevati a pascolo libero, con poche integrazioni di fieno tritato e granturco, nel territorio del comune di Roiate (prov. Roma) soprattutto nelle montagne roiatesi ad un'altitudine che va dai 750 ai 1000 metri s.l.m.; negli allevamenti viene praticata la tradizionale pratica della transumanza a novembre e poi a maggio+aprile. Le caratteristiche delle forme variano al protrarsi della stagionatura: forma : cilindrica <i>canestrata</i> , con facce piane, scalzo di dimensioni variabili, pezzatura da 1 a 8 kg circa; crosta : ruvida per i segni dei canestri; colore da giallo paglierino chiaro a giallo scuro; spessore da sottile a più spessa, dura e trattata con olio d'oliva dopo 30 gg; pasta : untuosa, con leggera occhiatura, mediamente solubile; colore da avorio a giallo paglierino intenso; struttura da morbida ad abbastanza dura o dura e leggermente friabile; odore/aroma : media persistenza aromatica, da delicato a intenso, con note lattiche accompagnate da sentori di fiori di campo e di erba fresca o vegetale cotto; sapore : deciso, mediamente dolce e salato, leggermente acido e, nella versione più stagionata, con una lieve nota amarognola, piccante. Destinato prevalentemente al consumo <i>da tavola</i> , si degusta in purezza e si abbina bene con vini del territorio e in particolare, a stagionatura avanzata, con rossi di buon corpo in grado di sostenere le sue note piccanti e saporite.		
	Contenuti e immagini: fonte ARSIAL & altri		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Roma : territorio del comune di Roiate	
	Tipologie	Primo sale, o Stagionatura breve	Stagionatura medio-lunga
Allevamento	Tipo	Pascolo libero, con la tradizionale pratica della transumanza a novembre e poi a maggio+aprile Pecore di razza <i>Massese</i> , <i>Siciliana</i> , <i>Sarda</i> , <i>Sopravissana</i> e, da oltre 20 anni, <i>Lacaune</i>	
	Alimentazione	Essenze di <i>prato stabile</i> con poche integrazioni di fieno tritato e granturco	
Storia	Il Pecorino di Roiate, detto anche <i>Roiatese</i> è un prodotto tradizionale che valorizza la tradizione locale e contribuisce alla tutela del pascolo su prato stabile promuovendo la conservazione della biodiversità e il mantenimento di ecosistemi ricchi e resilienti. Viene prodotto in allevamenti situati nel comune di Roiate, piccola cittadina arroccata su una bella collina di tufo sui Monti Ernici, in provincia di Roma, ad un'altitudine di 750+1000 m s.l.m., con una storia secolare di pastorizia secolare. Una ricca documentazione amministrativa, raccolta nell'Archivio comunale del Comune di Roiate, certifica la presenza di bestiame (bovini, ovini, caprini etc.) dalla fine dell'Ottocento e successivamente, con <i>delibere</i> dal 1943 al 1945 e dal 1945 al 1950, la conta dei capi e l'applicazione di un'imposta. Altrettanto secolare è la tradizione casearia le cui tecniche di produzione sono state tramandate oralmente di padre in figlio e portate avanti oggi con spirito di intraprendenza dalle nuove generazioni. Allevatori e casari, erano la famiglia Floriani che gestivano l'azienda roiatese in un territorio dalla tradizione pastorale. "<i>Qui a Roiate un tempo erano tutti pecorai e casari</i>", racconta Angelo, "<i>ma oggi siamo rimasti solo in cinque o sei a fare questo mestiere</i>". Nella sua azienda, tramandata dal nonno al padre quindi a lui, Angelo alleva oltre 200 capi di bestiame, principalmente pecore e capre. La sua giornata inizia alle cinque ed è interamente dedicata agli animali, mentre la mamma e le sorelle hanno il compito di occuparsi della produzione dei formaggi. Una vita dura, fatta di sacrifici, senza sabati e domeniche, quella di Angelo, che orgoglioso afferma: "<i>Io pastore ci sono nato, se non lo avessi avuto nel sangue, questo mestiere non lo avrei potuto fare. A Roiate è ancora in uso il detto "Pecoraio con il bastone ci nasci" e questa è una verità, per fortuna. Per me, infatti, è stata una scelta di vita, bella, tranquilla, dura ma piena di soddisfazioni</i>". L'inclusione del Pecorino di Roiate tra i PAT, avvenuta nel febbraio 2026, è frutto della collaborazione tra il Comune di Roiate, l'ARSIAL (<i>Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio</i>), il GAL "Anius Pregius" e gli allevatori locali [GAL: Gruppo di Azione Locale, organizzato generalmente in una società consortile, è una struttura partenariale composta da soggetti – pubblici e privati - uniti dall'intento di favorire lo sviluppo locale di un'area rurale]. È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "26-esimo Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lazio"		
Descrizione		Pecorino di Roiate (Roiatese)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	

	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco + Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabile	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso variabili	
Peso	kg	1,0 ÷ 8,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Trattata con olio di oliva dopo 30 gg di stagionatura	
	Aspetto	Rugosa (per i segni del canestro)	
	Colore	Giallo paglierino chiaro	Giallo scuro
	Spessore	Sottile	Abbastanza spessa
	Consistenza	Untuosa, Morbida	Untuosa, Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio	Giallo paglierino intenso
	Struttura	Abbastanza compatta, Morbida	Abbastanza compatta, più o meno Dura, Leggermente Friabile
	Occhiatura	Rada	
	Forma	n.d.	
	Dimensione	Fine	
	Distribuzione	n.d.	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa ÷ Medio-bassa	Abbastanza elevata ÷ Elevata
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Erbaceo (erba fresca), Floreale (fiori di campo)	Lattico cotto, Leggero animale (ircino), Erbaceo (fieno), Vegetale (verdura cotta)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Intenso, mediamente dolce e salato, leggermente acido	Intenso, mediamente dolce e salato, poco acido, lieve nota amarognola
Sensazioni Trigeminali		n.d.	Leggermente piccante a stagionatura avanzata
Struttura (in bocca)		Abbastanza compatta, Morbida, Mediamente solubile	Abbastanza compatta, più o meno Dura, Mediamente solubile, Leggermente friabile
Grasso (% s.s.)		Formaggio grasso	

Utilizzo		Pecorino di Roiate (Roiatese)
Utilizzo	In tavola	Consumo prevalente: da tavola. Si degusta in purezza o accompagnato con pane casereccio
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Si abbina bene con vini del territorio e in particolare, a stagionatura avanzata, con rossi di buon corpo in grado di sostenere le sue note piccanti e saporite
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Pecorino di Roiate (Roiatese)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
			100		
	n° Munte	Due volte al giorno (munta serale e mattutina) con l'ausilio di una mungitrice Conservato a 0+4 °C, viene e lavorato il giorno successivo			
	Trattamenti Fisici	Intero, Crudo (prevalente)			
	Trattamenti Termici	Eventualmente può essere sottoposto a pastorizzazione			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	Il latte viene riscaldato in <i>caldaia polivalente</i> a temperatura di coagulazione, poi addizionato con il caglio			
Coagulazione	Temperatura; Tempo di presa	36 °C; circa 30 minuti			
	Tipo di caglio	In pasta di agnello, o di capretto (per conferire piccantezza al formaggio) e diluito in acqua			
Trattamento coagulo	N° Rotture e Dimensione	Una sola rottura, con spino in legno o acciaio Dimensione: <i>a nocciola</i>			
	Cottura	42+43 °C (semicottura) per circa 3 minuti Lasciato riposare all'interno della polivalente per 30 minuti, immerso completamente nel siero			
	Formatura	La cagliata viene distribuita all'interno delle fucelle (di dimensioni variabili)			
Trattamenti forma	Pressatura	Manuale, utilizzando eventualmente anche una cannuccia di legno per favorire lo spurgo			
	Stufatura	Eventuale, per favorire ulteriormente lo spurgo			
	Salatura	Prima della salatura le forme vengono rivoltate ogni 15 minuti per 4 volte • A secco : con sale "fino" (50%) e "grosso" (50%), oppure • In salamoia : per un tempo variabile in base alla pezzatura delle forme (1 ora/kg)			
Stagionatura	Tempo - °C - UR%	15 gg ÷ 12 mesi In celle frigo a 10-12 °C, o nelle storiche grotte/cantine presenti nell'antico borgo			
	Trattamenti della forma	Dopo circa 30 gg di stagionatura le forme vengono trattate superficialmente con olio di oliva			